

AÇÕES DESENVOLVIDAS NO PROJETO “ALIMENTOS SEGUROS NA CANTU”

**OLIVEIRA, S.^[1]; FERREIRA, A.C.R.^[1]; COSTA, K.S.^[1]; RIBEIRO, N.F.^[3],
MARTINS, E.V.^[3], TORMEN, S.H.^[3]; FRANCISCO, C.T.P.^[2]; BAINY, E.M.^[2]**

A formação em segurança dos alimentos é fundamental para evitar contaminações e doenças de transmissão hídrica e alimentar. Este trabalho tem como objetivo relatar as ações do projeto "Alimentos Seguros na Cantu: ações para promover a segurança dos alimentos no Território Cantuquiriguaçu" realizadas em janeiro a agosto de 2024, que visaram fornecer formação e informações técnicas à comunidade regional e promover o desenvolvimento profissional das estudantes envolvidas no projeto. No primeiro semestre, o projeto realizou cinco ações principais. A primeira foi um curso de capacitação de 8 horas, com a participação de 100 merendeiras e auxiliares de cozinha de 10 municípios da região atendidos pelo Núcleo Regional de Educação de Laranjeiras do Sul. Os temas abordados foram Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BP), conservação e aproveitamento integral de alimentos, uso da proteína de soja na alimentação escolar, relacionamento interpessoal e motivação no ambiente de trabalho e guia alimentar para população brasileira. O curso foi ministrado pela bolsista, voluntária, coordenadora do projeto, psicólogo e nutricionista do campus. A segunda ação foi uma oficina de segurança dos alimentos durante o UFFS de Portas Abertas em maio com a participação de aproximadamente 50 estudantes provenientes de escolas da região. Em seguida, foi promovido um curso de BP, em comemoração ao Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, no dia 5 de junho, que contou com a presença de 50 manipuladores de alimentos de estabelecimentos comerciais, agroindústrias, Restaurante Universitário e Cantina da UFFS, sendo ministrado pelos estudantes e docente da disciplina de Higiene e legislação de alimentos como inserção da extensão. A quarta ação foi o lançamento do quadro "Alimentos Seguros na Cantu Responde", que visou a educação da população em geral, sendo divulgados esclarecimentos semanais sobre dúvidas comuns para o preparo de refeições seguras, por meio de uma rádio local e nas redes sociais do curso e do campus, no primeiro semestre de 2024. A última ação foi na Operação Rondon Paraná 2024 por meio da capacitação e orientação de duas estudantes do curso, que atuaram nos municípios de Pitanga e Boa Ventura de São Roque em julho e ministraram oficinas de BP para 50 manipuladores de alimentos de escolas. Adicionalmente, foram elaborados materiais educativos para as ações. Houve também assessoria técnica a uma agroindústria de laticínios com análises dos queijos, orientações sobre

boas práticas de fabricação (BPF) e implementação do Programa 5S. No segundo semestre estão previstos um curso de BPF, oficina no UFFS Portas Abertas, divulgação de resultados no SEPE, apresentação de trabalhos científicos da pesquisa de campo com a agroindústria em evento internacional de segurança dos alimentos; e conclusão de dois TCCs do curso de Engenharia de alimentos vinculados ao projeto de extensão. As ações desenvolvidas no projeto capacitaram profissionais e estudantes, bem como estenderam o impacto educacional para a comunidade regional, promovendo práticas seguras na manipulação e produção de alimentos. Assim, o projeto contribuiu de forma efetiva para levar informações a um público mais amplo, fortalecendo a conscientização e a aplicação das boas práticas na produção de alimentos seguros.

Palavras-chave: segurança dos alimentos; formação; alimentação escolar; BPF; agroindústria familiar.

Área do Conhecimento: Ciências agrárias

Origem: Extensão

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária e Superintendência Geral de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior (FA-SETI) – Bolsa PIBEX

[1] Simone de Oliveira. Estudante. Bolsista. Curso de Engenharia de Alimentos. monyoliveira89@gmail.com.

[1] Ana Carla Ribeiro Ferreira. Estudante. Voluntário. Curso de Engenharia de Alimentos. anacarla241201@gmail.com.

[1] Kamila da Costa Silva. Estudante. Voluntário. Curso de Engenharia de Alimentos. ks01082003@gmail.com.

[2] Cátia Tavares dos Passos Francisco. Docente. Curso de Engenharia de Alimentos. catia.passos@uffs.edu.br.

[2] Eduarda Molardi Bainy. Docente coordenadora do projeto. Curso de Engenharia de Alimentos. eduarda.bainy@uffs.edu.br.

[3] Natércia Freitas Ribeiro. Nutricionista. Restaurante Universitário. natercia.ribeiro@uffs.edu.br

[3] Everton Vieira Martins. Psicólogo. Campus Laranjeiras do Sul. everton.vieira@uffs.edu.br

[3] Silvia Helena Tormen. Técnica de laboratório. Curso de Engenharia de Alimentos. silvia.tormen@uffs.edu.br