



Páscoa Solidária: Elaboração de chocolates para crianças carentes, seguindo as Boas Práticas de Fabricação

RESUMO

Jaquellyne Bittencourt Moraes Duarte da Silva
jaquellyne_bittencourt@hotmail.com
*

Livia Santos Tavares
livia-tavares@outlook.com*

Thais Fascina Silva
fascinathais@gmail.com*

Malena Alves do Santos
malena_santos_@outlook.com*

Samuel Camilo da Silva
samuelcamiloutfpr@outlook.com*

Viviane Lopes Leite da Costa
vivianel.l.costa@gmail.com*

Ana Flávia Sampaio Paulo
ana.fsampaio@hotmail.com*

Nadine Leticia Vieira da Silva
nadine_leticia@hotmail.com*

PatriciaYuko Kawazoe
patriciakawazoe@hotmail.com*

Neusa Fátima Seibel
neusaseibel@utfpr.edu.br
Tutora do Programa de Educação Tutorial, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, UTFPR, Londrina, Paraná, Brasil.

*Bolsista do Programa de Educação Tutorial, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, UTFPR, Londrina, Paraná, Brasil.

Ciente de todas as responsabilidades que se tem dentro e fora da Universidade, o Programa de Educação Tutorial, do curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná do Câmpus Londrina, fundamenta-se em criar pontes e manter laços dentro da Universidade e com a comunidade externa, objetivando neste trabalho elaborar ovos, pirulitos e bombons de chocolate, aplicando as boas práticas de fabricação (BPF), para doar a uma instituição infantil da cidade de Londrina, em comemoração à Páscoa. Arrecadou-se dinheiro de todos os servidores da UTFPR-Londrina, e de alguns alunos que tiveram conhecimento do projeto e quiseram contribuir. Com o valor arrecadado foram adquiridas as matérias-primas e as embalagens necessárias para a elaboração de ovos, pirulitos e bombons de chocolate. Foram produzidos 120 ovos de Páscoa com aproximadamente 210 gramas, 120 pirulitos de chocolate no formato de coelho de aproximadamente 30 gramas e 960 bombons de formatos diversos entre 10 a 15 gramas, embalados em dois kits: o primeiro contendo um ovo de Páscoa com um bombom recheado no seu interior, e o segundo alguns bombons e um pirulito de chocolate. Ambos foram doados para cada criança do Centro de Educação Infantil Ana Proveller. A extensão universitária não é apenas assistencialista, mas também complementa a formação acadêmica, promove o desenvolvimento do senso crítico e das relações interpessoais, além de atuar no processo de transformação de indivíduos com a sociedade, proporcionando integração e solidariedade.

PALAVRAS-CHAVE: BPF. Solidariedade. Vida acadêmica. Extensão.

INTRODUÇÃO

Os projetos de extensão devem servir como pontes de comunicação entre a comunidade exterior e os diversos setores da sociedade e a Universidade, como uma via de mão dupla, onde a Universidade se propõe a levar conhecimento ou assistência e recebe aspirações e saberes da comunidade (NUNES; SILVA, 2011).

Integrando os projetos de extensão como uma função acadêmica antagoniza o conceito de uma atividade de menor estrutura universitária. Assim, nessa nova perspectiva de extensão universitária, esta passa a se integrar a dinâmica pedagógica curricular, envolvendo alunos e professores para proporcionar uma alteração no sistema inflexível dos cursos para uma elasticidade curricular e promover a formação crítica (JEZINE, 2004).

A extensão universitária, nos últimos 30 anos no Brasil, com o contexto histórico tem-se integrado ao ensino e a pesquisa. Com o decorrer do tempo sua concepção de apenas assistencialista, foi-se então reformulada para mais duas concepções distintas sendo estas, acadêmicas e as mercantilistas, nas quais são expressas de acordo com a perspectiva ideológica da universidade e/ou extensão e da relação que estas mantêm juntamente com a sociedade (JEZINE, 2004).

É importante ressaltar que de acordo com o Plano Nacional de Extensão, que foi planejado pelo Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras e pela Secretaria do Ensino Superior do Ministério da Educação e do Desporto, projetos de extensão das universidades são processos tanto educativos, como culturais e científicos que englobam o ensino e a pesquisa, em conjunto, viabilizando essa inter-relação entre Universidade e comunidade/sociedade.

O relacionamento entre a comunidade externa e a Universidade fortalece os laços estabelecidos entre eles de maneira que as desigualdades possam ser amenizadas (NUNES; SILVA, 2011). De acordo com a Política Nacional de Assistência Social - PNAS de 2004, o Brasil é considerado um país com grande desigualdade social e econômica, e que a pobreza possui uma íntima ligação com a falta de inclusão social de toda população.

Ciente de todas as responsabilidades que se tem dentro e fora da Universidade, o grupo PET, do curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná do Câmpus Londrina, fundamenta-se em criar pontes e manter laços dentro da Universidade e com a comunidade externa por meio da solidariedade, participação, cooperação, complementaridade, gratuidade, responsabilidade, convergência, troca de conhecimento e principalmente integração social.

O objetivo desde trabalho foi elaborar ovos, pirulitos e bombons de chocolate, aplicando as boas práticas de fabricação, para doar a uma instituição infantil da cidade de Londrina, em comemoração à Páscoa.

MÉTODOS

O projeto foi elaborado e enviado para aprovação da Direção de Graduação do Câmpus Londrina. Este trabalho foi realizado em conjunto com o Diretório Central Acadêmico (DCE). A metodologia consistiu em arrecadar dinheiro (R\$ 20,00) dos servidores da UTFPR-LD para produzir chocolates destinados a crianças carentes da cidade, no entanto, alguns alunos tiveram conhecimento do projeto e também quiseram contribuir.

O local para doação escolhido foi o Centro de Educação Infantil (CEI) Ana Proveller, no Jardim Paraíso, Londrina-PR, que atende 115 crianças carentes, com idade de 1 a 5 anos, entre o período da manhã e da tarde. Desta forma, sabendo o número de alunos, foram calculadas as quantidades a serem elaboradas. O valor arrecadado foi utilizado, integralmente, na aquisição da matéria-prima e embalagens, utilizadas nos produtos (Tabela 1).

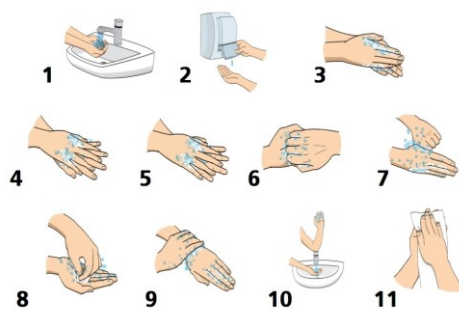
Tabela 1 - Compras efetuadas com o valor arrecadado

Produtos	Quantidade	Preço R\$
Embalagens	200 un.	37,50
Palitos	200 un.	7,40
Chocolate	44 Kg	700,00
Papel alumínio/manteiga	6 un.	22,95
Bombom	120 un.	91,15
TOTAL		859,00

Fonte: Autoria própria (2017).

O PET Tecnologia de Alimentos elaborou e aplicou um manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), de acordo com os conhecimentos adquiridos em aulas, para todos os envolvidos antes e durante a elaboração dos alimentos. O manipulador de alimentos deve estar sempre com as unhas curtas e limpas, barbas aparadas, cabelos presos e equipados com EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), mas principalmente manter as mãos e punhos higienizados (Figura 1).

Figura 1 – Correta higienização das mãos



Fonte: Tua Saúde (2015).

Os chocolates foram elaborados nos laboratórios do departamento de alimentos da UTFPR – Câmpus Londrina, por todos os integrantes do grupo PET e alguns do DCE. Nesta etapa foram realizadas todas as boas práticas de fabricação dentro do laboratório, como também, na preparação dos alimentos e das suas embalagens (Figura 2).

Figura 2 – Elaboração dos chocolates de Páscoa



Fonte: Autoria própria (2017).

A entrega dos ovos de chocolate foi realizada no dia 11 de abril de 2017, cinco dias antes da Páscoa. Foi utilizado o transporte oficial da Universidade (UTFPR), com a participação de todos os alunos do grupo PET, a tutora e mais 3 integrantes do DCE.

RESULTADOS

Na realização deste trabalho arrecadou-se um total de R\$859,00 sendo possível comprar material suficiente para a elaboração de 120 ovos de Páscoa com aproximadamente 210 gramas, 120 pirulitos de chocolate no formato de coelho de aproximadamente 30 gramas e 960 bombons de formatos diversos entre 10 a 15 gramas.

Todos os produtos foram elaborados seguindo o manual de boas práticas de fabricação, cujo principal objetivo é manter a qualidade e segurança do produto final, reduzindo o risco de doenças que podem ser causadas por alimentos contaminados, além de garantir um produto de melhor qualidade e condições higiênicas sanitárias. Além de ter uma produção mais eficiente e contribuir com a organização do ambiente de trabalho (MACHADO; DUTRA; PINTO, 2015).

Os chocolates foram embalados na forma de kits: o primeiro continha um ovo de Páscoa com um bombom recheado no seu interior, e o segundo alguns bombons e um pirulito de chocolate, ambos doados para cada criança da instituição. Também foi possível a doação de um ovo de Páscoa para cada funcionário do Centro de Educação Infantil.

O trabalho em conjunto com os integrantes do DCE teve muitos pontos positivos nos quais o projeto teve uma maior visibilidade em comparação com os anos anteriores entre os estudantes e os servidores, como também uma maior arrecadação em dinheiro, sabendo que tanto alunos como servidores doaram. Além da troca de conhecimento, onde pode-se aplicar as Boas Práticas de Fabricação e trabalhar de forma sincronizada, desenvolvendo sua organização, não havendo sobrecarga de trabalho para algum integrante.

No dia da entrega dos chocolates para as crianças do CEI escolhido, os alunos puderam vivenciar um pouco das atividades realizadas na creche e ter um momento descontraído, desenvolvendo a empatia e a solidariedade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após a elaboração deste projeto conclui-se que há a possibilidade de a extensão universitária não ser apenas assistencialista, mas também de complementar a formação acadêmica, promover o desenvolvimento do senso crítico e das relações interpessoais, além de atuar no processo de transformação de indivíduos com a sociedade, proporcionando integração e solidariedade.

De acordo com os dados estatísticos, o Brasil possui muitas desigualdades, portanto, o objetivo principal deste projeto foi possibilitar aos alunos, atividades que unam a integração da sociedade e da comunidade, para que seja um fator que diminua essa diferença socioeconômica, como também desenvolver a solidariedade.

Solidary Easter: Elaboration of chocolate to children in need, applying the Good Manufacturing Practice

ABSTRACT

Aware of all responsibilities that it has inside and outside of University the Tutorial Program of Education, of Food Technology course of the Federal University of Technology, Campus Londrina, is based on creating bridges and keeping ties inside of the university and with the external community, aiming to prepare eggs, lollipops and chocolate candies, applying the good manufacturing practices (GMP), to donate to a children's institution in the city of Londrina, in celebration of Easter. A fundraiser was held in money from all servers of the UTFPR-Londrina, and some students who had knowledge of the project and wanted to contribute. With the amount collected were acquired the raw materials and packages necessary for the production of eggs, lollipops and chocolate candies. It was produced 120 Easter eggs with about 210 grams, 120 chocolate lollipops in the shape of a rabbit from about 30 grams and 960 different formats candies between 10 to 15 grams, packed in two kits: the first contained an Easter egg with a Candy stuffed in your interior, and the second some chocolates and a chocolate lollipop. Both were donated to each child of the Centro de Educação Infantil Ana Proveller. The University extension is not only assistance, but also complements the academic training, promotes the development of critical thinking and interpersonal relations, in addition to acting in the transformation process of individuals to society, providing integration and solidarity.

KEYWORDS: GMP. Solidarity. Academic life. Extension.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem a Capes pelas bolsas do programa PET Tecnologia de Alimentos e a UTFPR – Londrina/ PR pelos recursos cedidos.

REFERÊNCIAS

JEZINE, Edineide. As práticas e a extensão universitária. In: 2º Congresso Brasileiro de Extensão Universitária, 2004, Belo Horizonte, **Anais do evento**, Área Temática de Gestão da Extensão. 2004. p. 1-5.

MACHADO, Roberto Luiz Pires; DUTRA, André de Souza; PINTO, Mauro Sergio Vianello. **Boas Práticas de Fabricação (BPF)**. EMBRAPA: Rio de Janeiro, 2015.

NUNES, Ana Lucia de Paula Ferreira; SILVA, Maria Batista da Cruz. A extensão universitária no ensino superior e a sociedade. **Mal-estar e sociedade**, Barbacena, nº7, ano IV, p. 119-133, jul-dez. 2011.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. **Política Nacional de Assistência Social** – PNAS/2004. MDS/ Secretaria Nacional de Assistência Social, p. 10, 2004.

Recebido: 11 set. 2017

Aprovado: 09 out. 2017

Como citar:

SILVA, J. B. M. D. et al. Páscoa Solidária: Elaboração de chocolates para crianças carentes, seguindo as Boas Práticas de Fabricação. In: SEMINÁRIO DE EXTENSÃO E INOVAÇÃO DA UTFPR, 7., 2017, Londrina. **Anais eletrônicos...** Londrina: UTFPR, 2017. Disponível em: <<https://eventos.utfpr.edu.br//sei/sei2017/1786>>. Acesso em: 12/10/2017.

Correspondência:

Jaquellyne Bittencourt Moraes Duarte da Silva
Avenida Rio de Janeiro, número 1141, apartamento 606, Centro, Londrina, Paraná, Brasil.

Direito autoral:

Este artigo está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional.

