**Organização de uma Atividade Extensionista: ‘Páscoa Solidária’**

Autores (as): Tiago Croti Kemmer (tiagocrotikemmer@outlook.com), Dâmaris Cristine Landgraf, Lindsei Stefani Soares Marcon, Lucília Rocha Magna, Milena Bianca Morais dos Santos, Nathália Lie Ogasawara, Walter Luiz Cândido Closs.

Orientador (a): Neusa Fátima Seibel.

PET – Tecnologia em Alimentos – UTFPR

Palavras-chave: BPF, Ovos de Chocolate, Extensão Universitária, Elaboração.

Resumo:

Os projetos de extensão auxiliam na interação entre os discentes e a comunidade externa, contribuindo para o enriquecimento e desenvolvimento da vida acadêmica e pessoal. De modo a aplicar os conhecimentos adquiridos no curso de Tecnologia em Alimentos, o grupo desenvolveu a atividade extensionista ‘Páscoa Solidária’ com a finalidade de unir o conhecimento técnico à cidadania, proporcionando uma Páscoa mais feliz às crianças. O Projeto de Extensão ‘Páscoa Solidária’ é anualmente organizado pelo grupo PET – Tecnologia em Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Londrina, que tem como objetivo a realização de uma ação solidária em Centros de Educação Infantil do município de Londrina, locais que dispõem de poucos recursos para o seu funcionamento. Esta ação é organizada e realizada no início do semestre, devido a data da Páscoa, visando a disseminação dos conceitos adquiridos em sala de aula sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF’s) e manipulação de produtos alimentícios. O primeiro passo na organização dessa atividade é a realização de uma reunião para definir o local que será beneficiado com esta ação, obrigatoriamente, este deverá atender crianças carentes da região. Em seguida é realizado um contato com o local para assim planejar a quantidade de ovos de chocolate que deverão ser elaborados. Após, será feita uma divulgação sobre esta atividade, aos servidores e discentes da UTFPR - *Campus* Londrina, visando à arrecadação das doações para a fabricação dos chocolates. Também são planejadas as datas de execução laboratorial, com as devidas reservas de locais, equipamentos e materiais necessários, e a data e horário da entrega dos chocolates. Ainda durante a organização, são definidos os resultados esperados com a atividade, os quais foram: transmitir as informações que os manipuladores de alimentos devem ter durante a execução dos trabalhos através das Boas Práticas de Fabricação; e vincular os acadêmicos à realidade na sociedade em que vivemos, estimulando as práticas sociais e cidadãs, aproximando a Instituição acadêmica com a sua região. No ano de 2019, contatou-se o CMEI Francisco Quesada Ortega, apresentando o programa PET – Tecnologia em Alimentos e explicando o objetivo da atividade extensionista. Sendo confirmados a data e horário da realização da ação no local, juntamente com o número de crianças, foi realizada uma estimativa do material necessário para elaboração dos ovos de chocolate. Posteriormente o grupo organizou a divisão dos trabalhos, como: divulgação da ação; arrecadação de chocolates; compra de todos os materiais necessário para produção; reserva do transporte oficial da Universidade e dos laboratórios; divisão do trabalho em equipe e escolha da data de entrega. Para divisão dos trabalhos durante o preparo dos chocolates foi elaborada uma linha de produção com as seguintes etapas: assepsia das mãos, desinfecção da bancada e dos utensílios utilizando uma solução 1:100, de hipoclorito em água, corte e derretimento do chocolate, sobreposição das camadas nas formas até os mesmos apresentarem uma estrutura firme, e durante o intervalo das repetições foram levados ao congelador até que se solidificassem. Ressaltando que todo o processo foi realizado respeitando as BPF’s, tais como uso de máscaras, toucas, luvas e jalecos. Ao final, os ovos foram desenformados, embalados e armazenados sob refrigeração até o dia da entrega. Foram arrecadados 11 quilos de chocolate para produção de 126 ovos de chocolate e 500 bombons, entregues no dia 15 de abril de 2019. Os integrantes do grupo e a tutora foram recepcionados pela diretora do CMEI e em seguida foi realizada a entrega dos ovos de chocolate às crianças, que foi realizada na semana da Páscoa, durante o período vespertino, utilizando o transporte oficial da UTFPR – Londrina. No momento da entrega houve um período de descontração e interação com as crianças que ficaram muito felizes em receber ovos de Páscoa, proporcionando um dia diferente na rotina delas, além de complementar na formação acadêmica e social dos integrantes do grupo. Na avaliação da execução desta atividade, o grupo discutiu sobre as etapas realizadas: o tempo de produção, a execução das atividades, organização da equipe e o tempo necessário para produção dos ovos e dos bombons e também os resultados obtidos. Todos os integrantes do PET Tecnologia em Alimentos concluíram que através desta atuação foi possível demonstrar na prática os conhecimentos que os manipuladores de alimentos devem ter durante a execução dos trabalhos através das Boas Práticas de Fabricação, além de envolver os alunos em projetos comunitários, enriquecendo a responsabilidade social para contribuírem e complementarem sua formação acadêmica, a fim de torná-las atuantes no processo de transformação como indivíduos e da sociedade e também proporcionar um dia diferente para as crianças em suas rotinas.