



V Seminário de Curricularização da Extensão

Práticas em Extensão Curricular

Organização:

Leandro Henrique Magalhães

V Seminário de Curricularização da Extensão da UniFil:

Práticas em Extensão Curricular

Organização

Leandro Henrique Magalhães



Editora UniFil

Capa:

Diagramação: Graziela Cervelin

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)

Q32 V Seminário de Curricularização da Extensão da UniFil: práticas em extensão curricular / organização Leandro Henrique Magalhães. -- Londrina: Ed. UniFil, 2025.
pdf

ISBN 978-65-87703-56-5

1. Educação. 2. Extensão. 3. Pesquisa. I. Magalhães, Leandro Henrique, org. II. Título.

CDD 370

Bibliotecária responsável Graziela Cervelin CRB9/1834

SUMÁRIO

A APPSTORE UNIFIL COMO INSTRUMENTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA	5
<i>Tânia Camila Kochmansky Goulart, Sérgio Akio Tanaka, João Vitor da Costa Andrade, Eron Ponce Pereira, Maicon Roger do Rosario, Ricardo Petri Silva, Simone Sawasaki Tanaka</i>	
PENSAMENTO COMPUTACIONAL E PROGRAMAÇÃO DE COMPUTADORES COMO PROJETO DE EXTENSÃO CURRICULAR	9
<i>Tânia Camila Kochmansky Goulart, Sérgio Akio Tanaka, João Vitor da Costa Andrade, Eron Ponce Pereira, Renta Porto Gransoti, Matheus Vinícius Pires da Silva Garvão, Kawan Shigueo Watanabe, Geovana da Costa Andrade, Ricardo Petri Silva Simone Sawasaki Tanaka</i>	
A PRÁTICA DA EXTENSÃO CURRICULAR NO CURSO DE EDUCAÇÃO FÍSICA	17
<i>Nathalia Yume Henrique, Ricardo Gonçalves</i>	
PROJETO DE EXTENSÃO: ANÁLISE DE CUSTOS EM PROPRIEDADE AGRÍCOLA E REDIRECIONAMENTO DE CAPITAL	21
<i>Hugo Yuiti Tokunaga Masuta, José Guilherme Granemann Paiva, Luís Otavio Toledo Amaral, Pedro Henrique Fragoso da Costa, Rodrigo Oliveira Rolim de Moura, Julianna Ruediger, Elizeu David dos Santos</i>	
EXTENSÃO CURRICULAR EM MEDICINA VETERINÁRIA: COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM FEIRAS LIVRES	27
<i>Cássia Valéria Hungaro Yoshi</i>	
ATIVIDADE ASSISTIDA POR ANIMAIS	35
<i>Camila Regina Basso, Karina Maria Basso</i>	
BEM ESTAR ANIMAL: FUNDAMENTOS ÉTICOS E PRÁTICOS PARA A FORMAÇÃO VETERINÁRIA E A POSSE RESPONSÁVEL.....	41
<i>Karina Maria Basso, Camila Regina Basso</i>	
PROJETO DE EXTENSÃO: EDUCAÇÃO EM SAÚDE PARA A PESSOA IDOSA.....	45
<i>Ana Beatriz I. S., Ana Karolina V. F., Caroline Tironi, Cassiane Fernandes, Eliezer Rodrigues, Gabriel Locatelli, Gabrielly Kimberlyn, Heloisa Kowalski, Joelma de Sousa, João Vitor Rodrigues, Letícia Azinari, Leonardo Fernandes, Lúcia Gois, Madalena Muanza, Maria Eduarda M., Samira da Silva, Thayna Favarsani, Michelle Ribeiro Cordeiro</i>	

**A GASTRONOMIA COMO FERRAMENTA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA:
ANÁLISE INTEGRADA DO PROJETO "DEGUSTAÇÃO COM OS 20
MELHORES ALUNOS DA ESCOLA ESTADUAL BENJAMIN CONSTANT"54**

Paulo Vitor Mendonça Guedes, Maria Eduarda Brogiato

**EXTENSÃO CURRICULAR COMO FERRAMENTA DE PROMOÇÃO À
ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL: UM RELATO DE
EXPERIÊNCIA.....83**

Guilherme Henrique Dantas Palma, Lucievelyn Marrone

**GASTRONOMIA E PATRIMÔNIO CULTURAL LONDRINENSE:
INFLUÊNCIAS NEGRAS, INDÍGENAS E REGIONAIS.....90**

Paulo Vitor Mendonça Guedes, Sayonara Stefany Armelin, Leandro Henrique Magalhães

**MELHORAMENTO DE ARMAZENAGEM DOS PRODUTOS NA FEIRA
LIVRE..... 102**

Enrico Honorio Ruzzon, Flávia Alessandra Correia Kull, Elizeu David dos Santos

**RELATO DE EXPERIÊNCIA: ATUAÇÃO SUPERVISIONADA EM UNIDADES
CRÍTICAS: ESTÁGIO EXTRACURRICULAR EM HOSPITAL TERCIÁRIO
FILANTRÓPICO115**

Maria Eduarda Furlan, Natália Antunes Souza

**VIVÊNCIA PRÁTICA SUPERVISIONADA DE ATENDIMENTO DE
FISIOTERAPIA A PACIENTES EM AMBIENTE AMBULATORIAL –
EXTENSÃO CURRICULAR.....117**

André Siddartha Hirata, Fabiola Dinardi Borges Doretto

A APPSTORE UNIFIL COMO INSTRUMENTO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

Tânia Camila Kochmansky Goulart ¹

Sérgio Akio Tanaka ²

João Vitor da Costa Andrade ³

Eron Ponce Pereira ⁴

Maicon Roger do Rosario ⁵

Ricardo Petri Silva ⁶

Simone Sawasaki Tanaka ⁷

RESUMO

Este artigo apresenta um relato de experiência sobre o desenvolvimento de aplicativos por alunos dos cursos de Computação do Centro Universitário Filadélfia (UniFil) como prática de extensão curricular. Ao todo, 49 estudantes foram organizados em 14 equipes, responsáveis por criar soluções digitais voltadas às demandas da comunidade. O projeto foi estruturado em quatro etapas — fundamentação e justificativa, documentação, desenvolvimento, e publicação e defesa — culminando com a disponibilização de mais de 60 aplicativos na AppStore Computação UniFil. A experiência integra conhecimentos técnicos, metodologias ativas e práticas de mercado, fomentando inclusão digital, inovação e impacto social. O trabalho analisa o papel da extensão universitária como ferramenta de formação integral e de aproximação com a sociedade.

Palavras-chave: extensão curricular universitária; desenvolvimento de aplicativos; Computação; AppStore UniFil.

INTRODUÇÃO

A extensão universitária, ao lado do ensino e da pesquisa, constitui um dos pilares fundamentais das instituições de ensino superior. Com a promulgação da

¹ Docente responsável pelas atividades de Extensão Curricular desenvolvidas no Departamento de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

² Coordenador e docente dos cursos de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

³ Coordenador do Núcleo de Práticas Informática (NPI) e docente dos cursos de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

⁴ Docente responsável pelas atividades de Extensão Curricular desenvolvidas no Departamento de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

⁵ Docente responsável pelas atividades de Extensão Curricular desenvolvidas no Departamento de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

⁶ Docente do Departamento de Computação e coordenador adjunto dos cursos EaD de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

⁷ Docente do Departamento de Computação e coordenadora adjunta dos cursos de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

Resolução nº 7, de dezembro de 2018, do Conselho Nacional de Educação, tornou-se obrigatória a inserção de no mínimo 10% da carga horária dos cursos de graduação em atividades de extensão. Essa determinação reforça o compromisso das universidades em integrar a formação acadêmica com as necessidades sociais, promovendo benefícios mútuos para estudantes e comunidades (Bordignon; Braga, 2021).

No contexto dos cursos de Computação, a extensão surge como uma oportunidade para aliar teoria e prática por meio do desenvolvimento de soluções tecnológicas. Este artigo descreve a experiência de 49 estudantes, organizados em 14 equipes, que criaram aplicativos com foco em demandas sociais, culturais e econômicas da comunidade. Os aplicativos foram hospedados na Oracle Cloud e disponibilizados na AppStore Computação UniFil, sendo promovidos em redes sociais para alcançar maior engajamento. Além de desenvolver competências técnicas, a iniciativa promoveu habilidades de trabalho colaborativo, gestão de projetos e comunicação.

A extensão universitária promove a integração do conhecimento acadêmico com demandas reais da sociedade, configurando-se como espaço privilegiado de aprendizagem ativa. De acordo com Groppo e Groppo (2021), essas ações possibilitam desenvolver competências técnicas e sociais, ampliando a formação cidadã e crítica dos estudantes.

No âmbito da Computação, o desenvolvimento de aplicativos comunitários tem sido adotado como estratégia de inclusão digital e inovação social (Oliveira et al., 2021). Projetos dessa natureza incentivam práticas de metodologias ativas e Aprendizagem Baseada em Problemas (PBL), que, segundo Richardson (2018), favorecem o protagonismo estudantil e a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos. Além disso, o uso de tecnologias amplamente empregadas no mercado, como plataformas de nuvem (Oracle Cloud) e repositórios de código (GitHub), aproxima o ambiente acadêmico das exigências profissionais.

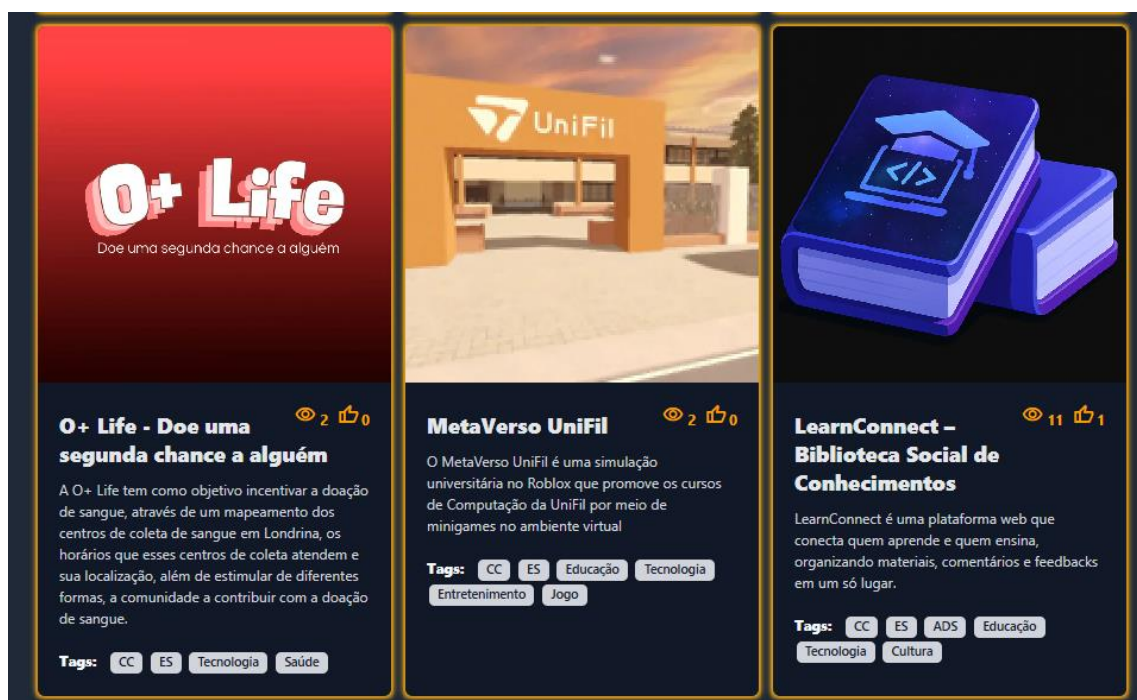
A disponibilização dos aplicativos por meio da AppStore UniFil também amplia a interação com a comunidade, que contribui com feedbacks e sugestões, permitindo a melhoria contínua dos produtos. Conforme Santos (2022), processos colaborativos de avaliação e devolutiva são fundamentais para que soluções tecnológicas alcancem relevância e impacto social.

METODOLOGIA E DESENVOLVIMENTO

O projeto foi estruturado em quatro Unidades Curriculares: Práticas de Extensão I – Fundamentação e Justificativa; Práticas de Extensão I – Documentação; Práticas de Extensão II – Desenvolvimento; e Práticas de Extensão II – Publicação e Defesa. Os 49 alunos foram divididos em 14 equipes, cada uma responsável pela criação de um aplicativo com foco em demandas da comunidade.

Durante o desenvolvimento, foram aplicadas metodologias ágeis e ferramentas como GitHub para versionamento e Oracle Cloud para hospedagem. As equipes realizaram apresentações (pitches), criaram portfólios, vídeos explicativos e documentação detalhada. Por fim, os aplicativos foram publicados na AppStore Computação UniFil e divulgados nas redes sociais, permitindo acesso direto da população (Figura 1).

Figura 1 – Captura de tela (AppStore Computação UniFil)



Fonte: Os autores.

A participação dos estudantes no projeto resultou no desenvolvimento de mais de 60 aplicativos voltados a áreas como saúde, educação, finanças pessoais, inclusão da terceira idade, cuidados com animais e sustentabilidade. A interação direta com a comunidade proporcionou uma experiência prática que extrapolou o contexto

acadêmico, estimulando o empreendedorismo e a responsabilidade social.

Os estudantes destacaram a importância do uso de metodologias ágeis e ferramentas de mercado, que facilitaram a transição entre o ambiente acadêmico e as demandas profissionais. Além disso, o engajamento com usuários finais, por meio de avaliações e sugestões na AppStore, contribuiu para o aprimoramento dos aplicativos e o fortalecimento do vínculo entre a universidade e a sociedade.

CONCLUSÃO

O desenvolvimento de aplicativos como prática de extensão curricular demonstrou ser uma estratégia eficaz para a formação integral dos estudantes e para o atendimento de demandas reais da comunidade. A iniciativa permitiu a aplicação de conhecimentos técnicos, o desenvolvimento de competências interpessoais e o fortalecimento da relação entre a UniFil e a sociedade. Além de contribuir para a inclusão digital e a inovação social, a experiência potencializou a empregabilidade e a postura empreendedora dos estudantes, confirmando o papel transformador da extensão universitária.

REFERÊNCIAS

- BORDIGNON, G. S.; BRAGA, V. S. Extensão Universitária: Ações Transformadoras na Relação entre Universidade e Sociedade. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**, v. 18, n. 2, p. 15-30, 2021.
- GROPPO, L. A.; GROPPPO, J. D. **Extensão Universitária**: Aprendizagens e Desafios no Contexto Contemporâneo. São Paulo: Editora Senac, 2021.
- OLIVEIRA, M. M. V. et al. Desenvolvimento de Aplicativos e o Impacto na Sociedade: Um Estudo de Caso. **Revista de Informática Aplicada**, v. 27, n. 3, p. 45-58, 2021.
- RICHARDSON, R. J. **Pesquisa Social**: Métodos e Técnicas. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2018.
- SANTOS, B. S. **A Universidade no Século XXI**: Para uma Universidade Nova. 7. ed. Coimbra: Almedina, 2022.
- UNIFIL. App Store UniFil disponibiliza mais de 60 aplicativos com dicas, serviços e interação para a comunidade. Blog UniFil, 2025. Disponível em: <https://blog.unifil.br/app-store-unifil-disponibiliza-mais-de-60-aplicativos-com-dicas-servicos-e-interacao-para-a-comunidade/>. Acesso em: 21 jul. 2025.

PENSAMENTO COMPUTACIONAL E PROGRAMAÇÃO DE COMPUTADORES COMO PROJETO DE EXTENSÃO CURRICULAR

Tânia Camila Kochmansky Goulart¹
Sérgio Akio Tanaka²
João Vitor da Costa Andrade³
Eron Ponce Pereira⁴
Renta Porto Gransoti⁵
Matheus Vinícius Pires da Silva Garvão⁶
Kawan Shigueo Watanabe⁷
Geovana da Costa Andrade⁸
Ricardo Petri Silva⁹
Simone Sawasaki Tanaka¹⁰

RESUMO

A obrigatoriedade de carga horária em atividades de extensão curricular para cursos de graduação, prevista pela Resolução n.º 7/2018 do MEC, motivou a criação do projeto Pensamento Computacional, que aproxima acadêmicos dos cursos de Computação da UniFil e alunos do Ensino Médio de escolas públicas e privadas de Londrina-PR. Os universitários atuam como instrutores e monitores, conduzindo oficinas de lógica de programação e desenvolvimento tecnológico adaptadas ao perfil dos participantes. O projeto possibilita aos graduandos o aprimoramento de habilidades pedagógicas e comunicativas, enquanto promove, para os alunos das escolas, o desenvolvimento do raciocínio lógico, do Pensamento Computacional (PC) e do contato com ferramentas e linguagens amplamente utilizadas no mercado. Essa experiência fortalece o vínculo universidade-comunidade, fomenta o interesse pela área de tecnologia e contribui para a formação cidadã e profissional dos envolvidos.

Palavras-chave: Pensamento Computacional. Programação de Computadores. Extensão Universitária. Inclusão Digital.

¹ Docente responsável pelas atividades de Extensão Curricular desenvolvidas no Departamento de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil e Coordenadora do Curso Pensamento Computacional.

² Coordenador e docente dos cursos de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

³ Coordenador do Núcleo de Práticas Informática (NPI) e docente dos cursos de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

⁴ Instrutor e Extensionista de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

⁵ Instrutor e Extensionista do curso de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

⁶ Instrutor e Extensionista do curso de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

⁷ Instrutor e Extensionista do curso de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

⁸ Instrutor e Extensionista do curso de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

⁹ Docente do Departamento de Computação e coordenador adjunto dos cursos EaD de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

¹⁰ Docente e coordenadora adjunta dos cursos de Computação do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

INTRODUÇÃO

A Resolução n.º 7/2018 do Ministério da Educação estabelece que todos os cursos de graduação no Brasil devem dedicar, no mínimo, 10% de sua carga horária a atividades de extensão, com o objetivo de integrar universidade e sociedade. Nesse contexto, projetos que unem formação tecnológica e inclusão digital tornam-se essenciais, considerando que a tecnologia permeia praticamente todas as profissões e áreas de conhecimento.

Dentro dessa perspectiva, o Pensamento Computacional (PC) surge como uma das competências centrais para o século XXI. De acordo com Wing (2006), o PC não se restringe ao aprendizado de linguagens de programação, mas envolve um conjunto de habilidades cognitivas como decomposição de problemas, abstração, reconhecimento de padrões e automação de processos. A programação de computadores, nesse sentido, não é apenas uma prática técnica, mas uma forma de raciocínio estruturado e criativo, que permite aos indivíduos resolver problemas complexos de maneira lógica e sistemática.

Ao aprender programação, os estudantes desenvolvem não apenas conhecimentos técnicos, mas também uma maneira de pensar, que favorece a análise crítica, a organização de ideias e a busca por soluções inovadoras. Essa abordagem torna-se ainda mais relevante quando levada ao ensino médio, preparando os jovens para um mundo cada vez mais digital e estimulando habilidades que podem ser aplicadas em diferentes áreas do conhecimento, mesmo fora da tecnologia.

É nesse cenário que se insere o Projeto Pensamento Computacional, desenvolvido pela UniFil, que conecta acadêmicos dos cursos de Computação com estudantes do ensino médio de escolas públicas e privadas de Londrina–PR. Por meio de oficinas e atividades práticas, os universitários atuam como instrutores e monitores, ensinando conceitos de programação e PC, ao mesmo tempo em que compartilham experiências sobre o estudo e o mercado de trabalho na área de tecnologia.

METODOLOGIA E DESENVOLVIMENTO

O projeto foi executado ao longo de um ano letivo, com carga total de 60 horas presenciais, distribuídas em encontros semanais realizados nos laboratórios da UniFil. Participaram 317 alunos do ensino médio, acompanhados por 36 acadêmicos dos

cursos de Ciência da Computação, Engenharia de Software e Análise e Desenvolvimento de Sistemas.

As atividades foram estruturadas em três etapas:

Oficinas de lógica e programação em blocos – introdução ao raciocínio lógico de forma lúdica, com ferramentas como Scratch; Introdução a algoritmos e Portugol – formalização da lógica e desenvolvimento de soluções estruturadas; Programação para web (HTML e CSS) – criação de páginas e projetos práticos que integram os conteúdos anteriores.

Os conteúdos foram adaptados à realidade dos alunos das escolas, com foco em práticas aplicadas, utilizando ferramentas atuais do mercado de trabalho. Além do ensino técnico, os monitores também compartilharam suas experiências como estudantes de Computação, esclarecendo dúvidas sobre carreira e mercado de TI.

A Figura 1 ilustra alguns registros fotográficos das aulas conduzidas pelos acadêmicos dos cursos de Computação da UniFil, atuando como instrutores e monitores no projeto, evidenciando a integração entre universidade e comunidade escolar.

Figura 1 – Evidências das aulas



Fonte: Os autores.

Os alunos do ensino médio participantes do projeto tiveram contato com o desenvolvimento web, iniciando pelos fundamentos básicos até a criação de uma página personalizada completa. Os conteúdos incluíram HTML, CSS e JavaScript, ministrados em aulas teóricas e práticas que combinaram explicações expositivas, uso de slides e atividades interativas.

Para consolidar o aprendizado, foram realizadas atividades avaliativas e práticas utilizando o Google Forms, com questões teóricas e exercícios que exigiam a submissão de trechos de código. Em paralelo, os estudantes desenvolveram projetos mais complexos na plataforma Replit, um ambiente online de programação, culminando na construção de páginas web autorais como produto final do curso.

Com isso, entendemos que o projeto apresentou impactos positivos em três frentes:

1) Para os alunos do ensino médio: desenvolvimento do raciocínio lógico, contato inicial com programação e estímulo à curiosidade pela área de tecnologia, independentemente de optarem por seguir carreira na área.

2) Para os graduandos: aprimoramento da didática, fortalecimento da comunicação e melhor domínio dos conteúdos ministrados.

3) Para as escolas: ampliação do acesso a conteúdos tecnológicos muitas vezes ausentes no currículo formal, promovendo inclusão digital e formação complementar aos alunos.

Mesmo com desafios, como o desinteresse pontual de alguns participantes e dificuldades iniciais de adaptação dos monitores, os resultados foram majoritariamente positivos, com relatos de aumento no engajamento e no interesse dos estudantes pelas disciplinas de tecnologia.

A execução das atividades foi documentada em portfólios e relatórios semanais, elaborados pelos monitores e instrutores universitários (Figura 2). Esses registros destacam as atividades realizadas, os tópicos trabalhados e o progresso dos alunos, além de evidenciar o comprometimento dos acadêmicos em compartilhar conhecimento. Tais relatórios servem não apenas como comprovação do sucesso do projeto, mas também como material de apoio para identificar estratégias pedagógicas eficazes e oportunidades de aprimoramento.

Figura 2 – Acadêmicos Extensionistas Monitores do Projeto



Fonte: Os autores.

Essa extensão consiste no Pensamento Computacional, um projeto que visa ensinar desenvolvimento web para alunos do ensino médio de escolas públicas e particulares de Londrina. O objetivo é apresentar aos jovens a área de programação e desenvolvimento, introduzindo futuros universitários e trabalhadores ao ramo da tecnologia, que tem alta demanda nos últimos anos.

Durante o desenvolvimento do projeto, muitos alunos tiveram seu primeiro contato com a informática e com conceitos de programação, despertando interesse pela área de tecnologia. Apesar das dificuldades iniciais — tanto por parte dos participantes, que enfrentaram desafios no aprendizado, quanto dos monitores, que precisaram aprimorar suas estratégias para esclarecer dúvidas —, a maioria demonstrou disposição em permanecer engajada nas atividades.

Houve também casos de baixa motivação e desistências, desafios comuns em iniciativas desse tipo. Entretanto, o saldo final foi amplamente positivo, com resultados que indicam aprendizado significativo e maior aproximação dos alunos com a área de tecnologia.

A Figura 3 apresenta registros visuais do evento de encerramento, que marcou a conclusão do curso e celebrou o esforço e a dedicação dos participantes.

Figura 3 – Evento de conclusão do curso



Fonte: Os autores.

Além da participação dos alunos e monitores, o projeto contou com o acompanhamento e apoio de gestores institucionais, professores orientadores e coordenadores dos cursos de Computação da UniFil (Figura 4). A presença desses profissionais contribuiu para o alinhamento pedagógico, a supervisão das atividades e a valorização da iniciativa como parte do compromisso institucional com a extensão universitária.

Figura 4 – Coordenadores e Gestores da Instituição



Fonte: Os autores.

Os resultados indicaram que o uso combinado de PC e programação despertou maior engajamento e facilitou a compreensão de conceitos lógicos. Para muitos participantes, foi o primeiro contato com desenvolvimento de software, o que ampliou suas perspectivas profissionais. Com base em Wing (2006), observou-se que atividades que exploravam decomposição e abstração foram fundamentais para que os alunos conseguissem construir soluções próprias, especialmente no desenvolvimento de páginas web.

Para os monitores universitários, a experiência contribuiu para aprimorar competências pedagógicas e comunicação, ao mesmo tempo em que fortaleceu o vínculo da universidade com a comunidade.

CONCLUSÃO

Os resultados indicaram que o uso combinado de PC e programação despertou maior engajamento e facilitou a compreensão de conceitos lógicos. Para muitos participantes, foi o primeiro contato com desenvolvimento de software, o que ampliou suas perspectivas profissionais.

O Projeto comprova a relevância da extensão universitária como meio de aproximar a universidade da comunidade e de contribuir para a formação integral dos acadêmicos. A aplicação dos conceitos de Wing (2006) no ensino de programação e raciocínio lógico oferece aos jovens ferramentas cognitivas e práticas úteis tanto para a área de tecnologia quanto para outras áreas profissionais, dado o papel onipresente da computação na sociedade contemporânea.

Nesse sentido, entendemos que para os monitores universitários, a experiência contribuiu para aprimorar competências pedagógicas e comunicação, ao mesmo tempo em que fortaleceu o vínculo da universidade com a comunidade.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Base Nacional Comum Curricular – Educação é a Base. 2018. Disponível em: <http://basenacionalcomum.mec.gov.br/abase>. Acesso em: 21 jul. 2025.

BORDIGNON, G. S.; BRAGA, V. S. Extensão Universitária: Ações Transformadoras na Relação entre Universidade e Sociedade. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**, v. 18, n. 2, p. 15-30, 2021.

GUZDIAL, M. Aprendizagem de Pensamento Computacional como Prática de Participação Social. **Revista Brasileira de Informática na Educação**, Porto Alegre, v. 26, n. 3, p. 37-46, set./dez. 2018.

OLIVEIRA, M. M. V. et al. Desenvolvimento de Aplicativos e o Impacto na Sociedade: Um Estudo de Caso na Região X. **Revista de Informática Aplicada**, v. 27, n. 3, p. 45-58, 2021.

RESNICK, M. **Lifelong Kindergarten**: Cultivating Creativity through Projects, Passion, Peers, and Play. Cambridge: MIT Press, 2017.

RESNICK, M. **Pensamento Computacional**: O que é e por que é importante? São Paulo: Editora Penso, 2019.

SANTOS, B. S. **A Universidade no Século XXI**: Para uma Universidade Nova. 7. ed. Coimbra: Edições Almedina, 2022.

WING, J. M. Computational Thinking. **Communications of the ACM**, v. 49, n. 3, p. 33–35, 2006.

A PRÁTICA DA EXTENSÃO CURRICULAR NO CURSO DE EDUCAÇÃO FÍSICA

Nathalia Yume Henrique
Ricardo Gonçalves

RESUMO

A extensão curricular é um processo fundamental na formação do acadêmico. O presente trabalho trata-se de uma análise dos materiais produzidos pelos acadêmicos dos cursos de educação física das modalidades EAD e presencial, sendo vídeos e registros fotográficos, respectivamente. A análise foi realizada ao longo de 66 meses no período de janeiro de 2020 a junho de 2025. Foram produzidos um total de 165 vídeos e 09 registros fotográficos. Os vídeos produzidos são publicados em plataforma de vídeo e os relatórios e registros fotográficos são publicados em material específico. Observou-se uma evolução significativa na qualidade dos materiais produzidos, bem como uma interação positiva entre os alunos.

Palavras-chave: Extensão, Educação Física, Formação Acadêmica

ABSTRACT

Curricular extension is a fundamental process in academic training. The present work is an analysis of the materials produced by academics from physical education courses in distance learning and face-to-face modalities, including videos and photographic records, respectively. The analysis was carried out over 66 months from January 2020 to June 2025. A total of 165 videos and 9 photographic records were produced. The videos produced are published on a video platform and the reports and photographic records are published in specific material. A significant evolution was observed in the quality of the materials produced, as well as a positive interaction between students.

Keywords: Extension, Physical Education, Academic Training

Introdução:

A Extensão Universitária é o processo educativo, cultural e científico que articula o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre a Universidade e a Sociedade.

A relação mais direta entre universidade e comunidade é proporcionada pela extensão universitária, entendida como um processo interdisciplinar educativo, cultural, científico e político, que, sob o princípio da indissociabilidade, promove a interação transformadora entre universidade e outros setores da sociedade (FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS

BRASILEIRAS, 2010). Baseando-se nesta linha de pensamento, podemos apontar as atividades desenvolvidas pela extensão universitária como o elemento de ligação entre as instituições de ensino superior e os demais setores da sociedade, como o próprio setor produtivo. A pesquisa também possui relação com a comunidade, por meio da descoberta de remédios, vacinas, tratamentos, desenvolvimento de novas tecnologias e produtos, além de procurar soluções para os problemas que afetam a sociedade. E o ensino, por sua vez, também propicia uma maior qualificação dos sujeitos, capacitando-os para as lutas sociais e consequentes transformações da comunidade.

Segundo Saraiva (2007), a extensão possibilita ao acadêmico a experiência de vivências significativas que lhe proporciona reflexões acerca das grandes questões da atualidade e, com base na experiência e nos conhecimentos produzidos e acumulados, o desenvolvimento de uma formação compromissada com as necessidades nacionais, regionais e locais, considerando-se a realidade brasileira. Os três fundamentos da universidade, isto é, ensino, pesquisa e extensão, propiciam experiências a discentes e docentes, mas a extensão faz a associação paralela imediata entre o conhecimento científico e o popular.

Objetivo

O presente trabalho teve como objetivo analisar a evolução da prática extensionista curricular no curso de Educação Física EAD e presencial.

Metodologia

O presente trabalho vem sendo desenvolvido desde de 2020 junto as turmas do curso de Educação Física EAD e presencial.

A metodologia utilizada consiste em três principais momentos, sendo o primeiro uma explicação junto aos acadêmicos com relação à proposta da disciplina; no segundo o acompanhamento e por fim, o terceiro a entrega do material final.

Esta atividade dentro do curso de Educação Física, consiste na elaboração de um material audiovisual com propostas direcionadas ao público externo, através de uma linguagem acessível, de forma clara e objetiva.

Estas atividades estão divididas nas seguintes extensões:

I - Extensão em Lazer

II - Extensão em Esporte Individual

III - Extensão em Esporte Coletivo na aprendizagem motora

IV - Extensão em Esporte Coletivo no desenvolvimento motor

V - Extensão em Treinamento Resistido

VI - Extensão em Ginástica de Academia

VII - Extensão na promoção de Saúde

VIII - Extensão em Stúdio no treinamento personalizado

A metodologia se diferencia entre EAD e presencial, sendo para o EAD a elaboração de um vídeo de no máximo 15 minutos, demonstrando uma atividade extensionista. Já para o presencial é solicitado a elaboração de um pequeno evento ou uma atividade extensionista prática e um registro fotográfico do mesmo.

Em 2025 além das atividades mencionadas acima, também é solicitado a entrega de um relatório, contendo a parte prática da atividade desenvolvida.

Todas as atividades são desenvolvidas em grupos de no máximo 3 pessoas, sendo obrigatório a participação efetiva de todos.

Resultados e discussão

Os resultados obtidos no período de 66 meses, podem ser verificados na tabela abaixo.

Ano	Modalidade	Quantidade de vídeos
2020	EAD	15
2021	EAD	20
2022	EAD	20
2023	EAD	26
2024*	EAD	44
	Presencial**	09
2025	EAD + Presencial	40

* Dados referente ao primeiro semestre

** Registros fotográficos

É importante ressaltar que os vídeos são selecionados e após uma análise crítica dos mesmos são publicados no canal oficial de uma plataforma de vídeo da Instituição através do endereço: <https://www.youtube.com/watch?v=aFS1VjNDedk>

As principais fragilidades observadas nos materiais enviados foram: linguagem inadequada, baixa qualidade de áudio e imagem, vídeos produzidos com imagens de pessoas sem a devida autorização e material sem a participação de todo o grupo. Com relação aos registros fotográficos não foram identificadas fragilidades.

Nota-se uma evolução positiva na qualidade do material produzido ao longo dos anos, além da interação entre os alunos.

Com relação aos relatórios solicitados a partir do presente ano, após uma seleção prévia será realizada uma publicação específica.

CONCLUSÃO

Após uma análise das atividades ao longo do período mencionado, observa-se vários ajustes no contexto, qualidade e linguagem. O objetivo desta busca por melhoria dos materiais enviados, tem como proposta reduzir a quantidade de vídeos não escolhidos para publicação, pois cerca de 35% dos mesmos não são divulgados por apresentarem alguma fragilidade como mencionado na discussão.

REFERÊNCIAS

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS – FORPROEX, 2010, Belo Horizonte. **Extensão Universitária: organização e sistematização**. Belo Horizonte: COOPMED, 2010.

MOIMAZ, Suzely Adas Saliba et al. Extensão Universitária na Ótica de Acadêmicos: o agente fomentador das Diretrizes Curriculares Nacionais. **Revista da ABENO**, v. 15, n. 4, p. 45-54, 2015.

SARAIVA, J. L. Papel da Extensão Universitária na Formação de Estudantes e Professores. **Brasília Médica**, Brasília, v. 44, n. 3, p. 220-225, 2007.

SÍVERES, Luiz (Org.). **Extensão Universitária como um Princípio de Aprendizagem** Brasília: Liber Livro, 2013.

PROJETO DE EXTENSÃO: ANÁLISE DE CUSTOS EM PROPRIEDADE AGRÍCOLA E REDIRECIONAMENTO DE CAPITAL

Hugo Yuiti Tokunaga Masuta¹
José Guilherme Granemann Paiva¹
Luís Otavio Toledo Amaral¹
Pedro Henrique Fragoso da Costa¹
Rodrigo Oliveira Rolim de Moura¹
Julianna Ruediger²
Elizeu David dos Santos²

1 INTRODUÇÃO

A agricultura moderna, impulsionada pela crescente demanda global por alimentos, fibras e energia, tem se caracterizado por um aumento significativo na complexidade de suas operações. Nesse cenário, a gestão eficiente dos custos de produção emerge como um fator crítico para a sustentabilidade e rentabilidade das propriedades rurais.

No Brasil, país com vocação agrícola proeminente, as culturas de soja (*Glycine max*) e milho (*Zea mays*) desempenham um papel fundamental na economia, sendo responsáveis por grande parte da produção de grãos e pela geração de divisas. Contudo, a dinâmica do mercado, as flutuações de preços dos insumos e a variabilidade climática impõem desafios constantes aos produtores rurais, que muitas vezes realizam investimentos sem uma compreensão aprofundada de onde seus recursos estão sendo alocados.

Tradicionalmente, a tomada de decisão no campo pode ser influenciada por hábitos de compra e pela percepção de necessidade, sem uma análise rigorosa do impacto financeiro de cada insumo. Essa lacuna no conhecimento sobre a composição dos custos pode levar a ineficiências e à redução da margem de lucro, comprometendo a viabilidade do negócio agrícola a longo prazo. A ausência de um controle detalhado e sistemático das despesas, especialmente aquelas relacionadas à aquisição de insumos agrícolas, impede que o produtor identifique os gargalos financeiros e otimize seus gastos.

¹ Discente do curso de Agronomia da UniFil

² Prof. do curso de Agronomia da UniFil

A justificativa para este estudo reside na necessidade premente de capacitar os agricultores a tomarem decisões financeiras mais embasadas, promovendo a racionalização dos gastos e, conseqüentemente, o aumento da rentabilidade e a sustentabilidade de suas atividades agrícolas. Este estudo contribuirá para a literatura existente ao oferecer uma análise prática e detalhada dos custos de produção em culturas de grande relevância econômica, com implicações diretas para a administração rural e a formulação de estratégias de compra de insumos.

Diante desse contexto, o presente trabalho de extensão tem como objetivo analisar os custos de produção de soja e milho, com foco na identificação dos principais componentes que impactam o orçamento dos produtores rurais, fornecendo uma ferramenta de diagnóstico que permita aos produtores compreenderem em qual insumo o dispêndio é mais significativo, possibilitando uma gestão mais consciente e estratégica dos recursos.

2 METODOLOGIA

A obtenção dos custos na lavoura de soja e de milho, da Fazenda Santo Antônio foi baseada nos dados fornecidos pelo proprietário da área cultivada. Esses dados foram organizados manualmente no Excel, onde foram criadas tabelas detalhadas que especificam os gastos relacionados a cada fase da produção ao longo do ano. Esse processo permitiu uma análise minuciosa dos custos, facilitando o acompanhamento de despesas em cada etapa da cultura. Além das tabelas, foram elaborados gráficos para uma visualização clara e comparativa dos dados, destacando os itens de maior impacto financeiro.

Essa abordagem gráfica torna a identificação dos componentes mais dispendiosos na produção mais intuitiva, permitindo uma compreensão aprofundada das áreas que mais exigem recursos.

Foram utilizados os dados de gastos que o produtor teve tanto na safra quanto na safrinha, referente aos anos de 2020 e 2021. Esses dados vieram em forma de PDF e foram passados para uma planilha no Excel, separando em colunas de diferentes categorias (data, tipo de insumo, produto, unidade, quantos, valor unitário, valor final). Pela data conseguiu separar o que era da safra e o que era da safrinha. Dentre os diferentes tipos de insumos, destacaram-se semente, fertilizante, fungicida, herbicida, inseticida e etc.

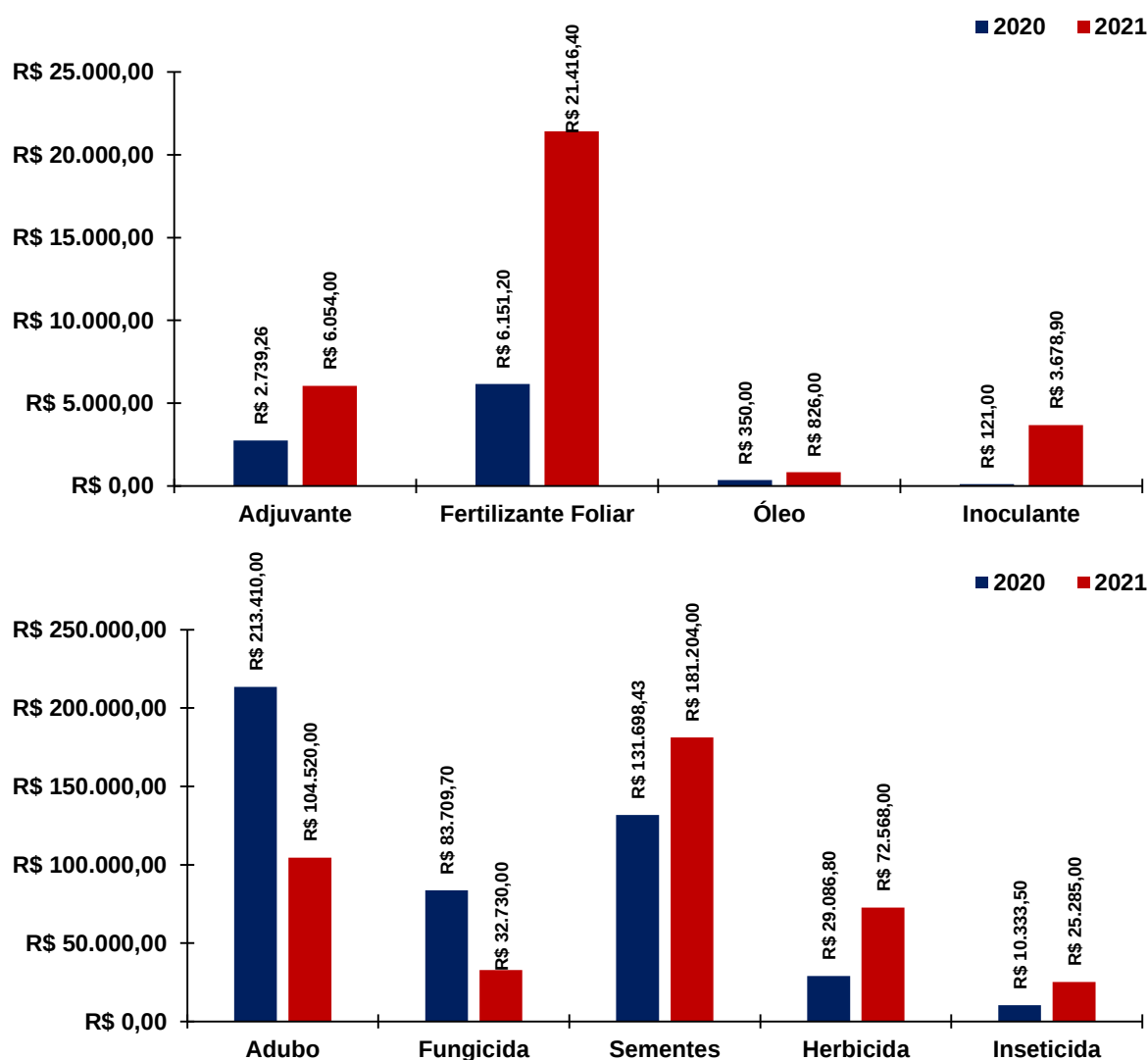
Para cada classe de insumo, haviam diversos produtos, os quais eram separados de acordo com a quantidade de cada um dos produtos e de acordo com o valor unitário, era multiplicado pela quantidade comprada e obtido o valor final.

Após esse procedimento, ocorreu a separação de cada um dos tipos de insumos para analisar qual insumo tinha os maiores gastos durante o período de cada safra e para melhor visualização colocamos os dados da tabela em um gráfico.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na figura 1, estão os resultados dos principais custos, envolvendo as safras de 2020 e 2021.

Figura 1 – Principais custos de produção de soja e milho da Fazenda Santo Antônio em 2020 e 2021.



Fonte: próprio autor (2025).

A administração rural é um campo de estudo e prática que se dedica ao planejamento, organização, direção e controle das atividades de uma propriedade agrícola, visando otimizar a utilização dos recursos disponíveis e maximizar a rentabilidade e sustentabilidade do negócio. Em um cenário de crescente competitividade e complexidade no agronegócio, a gestão eficiente torna-se um diferencial para o sucesso do produtor rural.

A administração rural abrange a aplicação de princípios e técnicas administrativas adaptadas às particularidades do ambiente rural. Ela permite ao produtor tomar decisões mais claras e seguras, especialmente nas áreas financeira e de gestão de pessoas. Uma boa gestão agrícola possibilita o controle adequado do uso de recursos, o planejamento estratégico de decisões futuras e, conseqüentemente, o desenvolvimento e crescimento da empresa rural.

As quatro etapas fundamentais da administração rural são: planejamento, organização, direção e controle. O **planejamento** envolve a avaliação da situação atual do negócio e a definição de metas e objetivos. A **organização** consiste em estruturar os processos, definindo mão de obra, responsabilidades e recursos. A **direção** refere-se ao ato de comandar e supervisionar o uso dos recursos, motivando a equipe e executando as tarefas planejadas. Por fim, o **controle** é o registro e a avaliação contínua do desempenho, com o objetivo de propor correções e identificar oportunidades de melhoria.

Os insumos agrícolas são todos os recursos e materiais essenciais utilizados na produção agrícola, desde o preparo do solo até a colheita e o beneficiamento. Eles são fundamentais para garantir a produtividade e a qualidade das culturas, sendo classificados em diferentes tipos conforme sua origem e função. Os insumos agrícolas podem ser divididos em três grandes grupos:

Insumos Mecânicos: Englobam todo o maquinário, implementos, ferramentas e equipamentos utilizados na produção. Exemplos incluem tratores, colheitadeiras, semeadeiras, pulverizadores, sistemas de irrigação, arados e grades.

Insumos Biológicos: São produtos derivados de fontes naturais, como microrganismos, plantas, animais ou seus subprodutos. Incluem sementes, mudas, adubos orgânicos, agentes de controle biológico, inoculantes de sementes e biofertilizantes.

Insumos Químicos/Minerais: Correspondem a produtos industrializados ou provenientes de material mineral, que historicamente formam a base de muitos

sistemas de produção modernos. Nesta categoria, encontram-se os defensivos agrícolas (herbicidas, inseticidas, fungicidas sintéticos) e os fertilizantes inorgânicos (calcário, cloreto de potássio, superfosfato triplo).

O planejamento da compra de insumos agrícolas é crucial para a lucratividade da fazenda, pois os preços podem variar significativamente devido a fatores como reajustes de mercado e flutuações cambiais. Estratégias como a antecipação da compra, pesquisa de fornecedores, participação em grupos de compras ou cooperativas, e a utilização do sistema de barter (troca de produção futura por insumos) são essenciais para otimizar os custos e garantir a disponibilidade dos produtos.

Os insumos agrícolas são indispensáveis para o bom desenvolvimento das plantas, o controle de pragas, doenças e plantas daninhas, e a redução de perdas na lavoura. A utilização correta e racional desses insumos está diretamente relacionada ao crescimento da produção agrícola, tanto em sistemas convencionais quanto orgânicos.

As projeções indicam que os custos de insumos agrícolas devem permanecer elevados nas próximas safras, exigindo um planejamento ainda mais rigoroso. Fatores como a taxa de câmbio (Real vs. Dólar), o acesso ao crédito rural (com juros altos), a inadimplência e as condições climáticas (como La Niña ou El Niño) influenciam diretamente os custos de fertilizantes, defensivos e sementes, impactando a rentabilidade do produtor.

Este projeto ainda dará continuidade nos próximos bimestres.

REFERÊNCIAS

Aegro. **Administração rural: o que é e como aplicar na fazenda.** Disponível em: <https://blog.aegro.com.br/administracao-rural/>. Acesso em: 21 jul. 2025.

BRASIL. Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). Último levantamento da safra 2023/2024 estima produção de grãos em 298,41 milhões de toneladas. 2024. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/5728-ultimo-levantamento-da-safra-2023-2024-estima-producao-de-graos-em-298-41-milhoes-de-toneladas#:~:text=Dentre%20as%20culturas%20afetadas%20pelo,rela%C3%A7%C3%A3o%20ao%20per%C3%ADodo%202022%2F2023>. Acesso em: 17 de set.2024

BRASIL. Associação Brasileira das Indústrias de Óleos Vegetais (ABIOVE) Números fechados confirmam recordes na soja em 2023. 2024. Disponível em:

<https://abiove.org.br/numeros-fechados-pela-abiove-confirmam-recordes-na-soja-em2023/#:~:text=De%20acordo%20com%20os%20dados,10%2C8%20milh%C3%B5es%2Ft>. Acesso em: 17 de set.2024

RICHETTI, Alceu et al. Viabilidade econômica da cultura da soja para a safra 2021/2022, em Mato Grosso do Sul. Comunicado Técnico. Embrapa. Dourados, MS, 2021.

EXTENSÃO CURRICULAR EM MEDICINA VETERINÁRIA: COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM FEIRAS LIVRES

Cássia Valéria Hungaro Yoshi¹

1 INTRODUÇÃO

O exercício profissional do Médico Veterinário é regulado pela Lei Federal nº 5.517/1968, cujo Artigo 5º estabelece doze competências privativas do profissional, no exercício das atividades e funções, dentre elas:

[...]

e) a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais e, sempre que possível, dos comerciais ou de finalidades recreativas, desportivas ou de proteção onde estejam, permanentemente, em exposição, em serviço ou para qualquer outro fim animais ou produtos de sua origem;

f) a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite peixe, ovos, mel, cêra e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização (Brasil, 1968).

A mesma lei, em seu artigo 6º, também apresenta as competências do médico veterinário ao exercício de atividades ou funções públicas ou particulares, dentre elas, aquelas elencadas nas alíneas a e d, que apontam, respectivamente:

a) as pesquisas, o planejamento, a direção técnica, o fomento, a orientação e a execução dos trabalhos de qualquer natureza relativos à produção animal e às indústrias derivadas, inclusive às de caça e pesca; [...];

d) a padronização e a classificação dos produtos de origem animal (Brasil, 1968).

¹ Cássia Valéria Hungaro Yoshi – Docente do Curso de Medicina Veterinária da UniFil – E-mail: cassia.yoshi@unifil.br.

No âmbito acadêmico, as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para o curso de Medicina Veterinária, em sua alínea I do Artigo 18º, informam que a estrutura do curso deverá assegurar a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão, de maneira a promover a participação discente em projetos, “socializando o conhecimento produzido” (Brasil, 2019).

Ao encontro das DCN do curso, a Resolução CNE/CES nº 2, de 18 de junho de 2007, enfatiza que a carga horária mínima para integralização do curso de Medicina Veterinária é de 4.000 horas (Brasil, 2007).

Já a Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, em seu Artigo 4º, orienta que “as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos” (Brasil, 2018).

Ante ao exposto, o curso de Medicina Veterinária da UniFil tem, em sua estrutura curricular, 400 horas destinadas à Extensão Curricular, divididas ao longo de oito unidades curriculares, com 50 horas em cada uma delas.

A unidade curricular Extensão em Medicina Veterinária VII é realizada no quarto ano do curso e, no ano de 2025, teve como tema “Comercialização de Produtos de Origem Animal em Feiras Livres”.

O Código de Posturas do Município de Londrina, aprovado em 27 de dezembro de 2024, por meio da Lei 13.903, em seu artigo 181, explicita que as feiras livres são ambientes públicos e descobertos, com exposição e comercialização de mercadorias no varejo, de produtos alimentícios e não alimentícios, sendo as mercadorias alimentícias classificadas em:

- I. *in natura*: hortifrutigranjeiros, cereais e peixes;
- II. industrializadas ou processadas: doces, compotas, pão caseiro, tempero caseiro, caldo de cana, frango congelado e resfriado e frios ou embutidos, com inspeção; e
- III. prontas para consumo humano: frituras em geral, assados, lanches e bebidas não alcoólicas, exceto suco natural (Prefeitura Municipal de Londrina, 2025a, p. 22).

Nota-se, portanto, a possibilidade de comercialização de produtos de origem animal nas feiras livres de Londrina. E, conforme expostas as competências do Médico Veterinário, instituídas pela Lei 5.517/1968 (Brasil, 1968), entende-se a relevância de considerar as feiras livres como ambiente correlato à prática do profissional.

Este artigo tem o objetivo de apresentar um diagnóstico da comercialização de produtos de origem animal e derivados, em feiras livres de Londrina, de produção rural familiar ou terceirizada, a fim de conhecer os desafios e expectativas dos feirantes entrevistados.

Espera-se que os resultados obtidos subsidiem futuras propostas de intervenção ou melhorias aos feirantes e seus produtos, por parte dos estudantes de Medicina Veterinária.

2 METODOLOGIA

Este estudo teve caráter exploratório, qualitativo e quantitativo, envolvendo os discentes do quarto ano de Medicina Veterinária, que estavam cursando a unidade curricular Extensão em Medicina Veterinária VII, sendo 42 alunos do turno matutino e 39 alunos do turno noturno.

Inicialmente, os alunos foram divididos em grupos de 6 a 8 integrantes e receberam as orientações gerais sobre o objetivo do estudo e documentos de auxílio à localização das feiras, identificação dos feirantes-alvo da pesquisa (somente aqueles que comercializavam produtos de origem animal), preparação do formulário de entrevista e uso do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Assim, foi disponibilizado um roteiro aos alunos com as seguintes orientações:

1) Objetivo do estudo: Realizar visitas periódicas às feiras de produtos da agricultura familiar para identificar os produtos de origem animal comercializados, que sejam de produção artesanal ou de agroindústria familiar rural, além de coletar informações sobre os produtores relacionadas ao modo de produção, boas práticas de fabricação, obtenção da matéria-prima, dificuldades enfrentadas no sistema de produção ou comercialização, entre outros aspectos relevantes.

2) Público-Alvo: feirantes de Londrina-PR, que comercializavam produtos de origem animal em feiras livres, feiras da lua e feira do produtor, cujos produtos são de produção/fabricação própria ou de terceiros.

3) Produtos de origem animal considerados: embutidos, frios, defumados, queijos, mel, ovos, doce de leite, peixes, aves etc.

4) Etapas do estudo:

- 1º passo: formação dos grupos,

- 2º passo: cada grupo deveria elaborar um questionário e passar para aprovação da professora;
- 3º passo: os grupos deveriam informar em qual(is) feira(s) realizariam as entrevistas, a fim de abrangerem a maioria das feiras realizadas em Londrina e em municípios vizinhos;
- 4º passo: aplicação das entrevistas;
- 5º passo: tabulação dos resultados, apresentação em formato de relatório e seminário em sala de aula.

O estudo foi realizado durante os meses de maio e junho de 2025.

Os grupos tiveram liberdade para produzir seus questionários, desde que contemplassem os critérios fundamentais solicitados no roteiro do projeto. A cada grupo foi solicitado realizar, no mínimo, três entrevistas válidas.

A abordagem quantitativa visou à produção de dados para mensuração das respostas dos entrevistados, enquanto a abordagem qualitativa objetivou conhecer a percepção dos discentes sobre a atividade extensionista realizada a campo.

O intuito principal da aplicação dos questionários foi a aproximação dos alunos à realidade dos comerciantes de produtos de origem animal a fim de elaborar um diagnóstico fiel que subsidie a produção de propostas de intervenção na unidade curricular subsequente, Extensão em Medicina Veterinária VIII.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os grupos foram divididos em seis a oito integrantes, totalizando onze grupos, sendo cinco grupos no turno noturno e seis grupos no turno matutino.

Foram entrevistados 55 feirantes que comercializavam produtos de origem animal nas feiras livres de Londrina: Feira da Rua Santos, Feira da Lua (Avenida Inglaterra), Feira da Família, Feira São Vicente, Feira Anália Franco, Feira da Nata, Feira da Rua Alagoas. Ainda, por conveniência, foram entrevistados dois feirantes, sendo um localizado em Rolândia e outro em Arapongas.

De acordo com o Município de Londrina, há 28 feiras distribuídas pelas cinco regiões – centro, norte, sul, leste e oeste, que acontecem nos sete dias da semana, em horários variados (manhã e noite), totalizando 743 feirantes (Prefeitura Municipal de Londrina, 2025b).

Os resultados obtidos, de maneira geral, indicaram que:

- a maioria dos feirantes entrevistados têm entre 41 a 50 anos, participam em mais de uma feira durante a semana, estão há mais de quinze anos na atividade; trabalham, em média, de 3 a 5 pessoas da família na produção e/ou comercialização dos produtos;

- os produtos comercializados eram de fabricação própria e também de terceiros, sendo os mais comuns: ovos, queijos variados, mel e carnes;

- alguns produtos não apresentavam informações mínimas nos rótulos, tais como informações do produtor, tabela nutricional e composição;

- em algumas situações, não se observou armazenamento suficiente para garantir a segurança dos produtos que necessitam de refrigeração. Contudo, outros feirantes apresentavam caixas térmicas e vitrines refrigeradas.

- sobre treinamentos e apoio do poder público, a maioria citou que faltam parcerias para melhorar a visibilidade do produto artesanal, os feirantes têm interesse em receber apoio público para melhorar a produção, ampliar o conhecimento técnico e comercialização.

Conforme exposto, os resultados serão retomados na unidade curricular Extensão em Medicina Veterinária VIII, para maior aprofundamento e proposição de ações junto aos feirantes, especialmente quanto aos aspectos de maior fragilidade ou deficiências identificadas.

No que tange ao desenvolvimento da prática extensionista desenvolvida na unidade curricular Extensão em Medicina Veterinária VII, seguem depoimentos de alguns grupos acerca de seu aproveitamento para o crescimento pessoal e profissional.

3.1 Depoimentos dos Grupos

Grupo 1: “A atividade de extensão realizada junto aos feirantes de produtos de origem animal demonstrou-se uma ferramenta importante para o entendimento das demandas existentes na produção e comercialização de produtos de origem animal em feiras livres. Por meio da aplicação dos questionários, realizamos a escuta ativa dos comerciantes e foi possível identificar não apenas os tipos de produtos comercializados e as práticas de fabricação e armazenamento, mas também lacunas técnicas e desafios enfrentados pelos produtores, especialmente sobre a falta de mercadoria para suprir as demandas de vendas em várias feiras ao longo da semana.”

Grupo 2: “Essa atividade nos aproximou da comunidade e reforçou a importância do papel do médico-veterinário na orientação e fiscalização sanitária, ampliando nossa compreensão sobre saúde pública e segurança alimentar.”

Grupo 3: “A atividade nos fez refletir sobre a importância da extensão universitária como ponte entre o conhecimento teórico abordado em sala de aula e a realidade do pequeno produtor, pois a presença nas feiras permitiu um diagnóstico mais preciso das demandas do setor e aproximou o saber acadêmico das necessidades práticas da população. Além disso, essa vivência reforçou a necessidade de políticas públicas de incentivo, capacitação e assistência técnica, principalmente para os agricultores familiares, que têm grande peso na economia local e regional.”

Grupo 4: “A atividade de extensão nos mostrou que a análise de demandas em feiras livres vai muito além da coleta de dados: exige escuta atenta, empatia, respeito e disposição para compreender realidades diversas. Embora a aplicação do questionário tenha sido desafiadora, foi uma oportunidade importante para observar de perto a realidade da comercialização de produtos agropecuários. Essa experiência nos incentivou a refletir, de forma crítica, sobre o papel da medicina veterinária no apoio a esse setor, mesmo diante da resistência dos produtores. Reconhecer e entender suas raízes são essenciais para que o projeto de extensão cumpra seu papel entre o conhecimento técnico e a realidade do campo, contribuindo não apenas para a formação profissional, mas também para o respeito e valorização dos diferentes tipos de conhecimentos.”

Grupo 5: “No Projeto de Extensão VII, foi possível aplicar os conhecimentos acerca dos Produtos de Origem Animal, especificamente no que se refere à comercialização não-convencional em feiras livres. Ademais, a prática no diálogo com feirantes vindo de alunos que futuramente serão médicos veterinários se faz muito relevante, colocando em prática algo muitas vezes não feito em sala de aula.”

Grupo 6: “Concluimos que a extensão universitária é essencial não apenas para aproximar os estudantes da realidade local, mas também para promover um olhar mais humano e crítico sobre as necessidades da comunidade. No entanto, para

que esse tipo de ação realmente tenha impacto, é necessário que haja um elo entre o conhecimento acadêmico e políticas públicas efetivas. A coleta de dados e a escuta ativa dos produtores, realizada por nós, pode servir de base para futuros projetos voltados ao fortalecimento dessas feiras, especialmente com foco em educação sanitária, capacitação e valorização do pequeno produtor.”

Grupo 7: “A extensão cumpre um papel essencial no diagnóstico de demandas relacionadas à produção e comercialização de produtos agropecuários em feiras livres. Ao aproximar estudantes da realidade dos pequenos produtores, ela contribui para a identificação de desafios sanitários, estruturais e econômicos, promovendo trocas de conhecimento e fortalecendo práticas seguras e sustentáveis. Essa interação também valoriza o saber popular e reforça a importância do médico-veterinário na promoção da saúde pública e da qualidade dos alimentos.”

Grupo 8: “A partir dessa escuta, percebemos que os feirantes não apenas produzem alimentos, eles sustentam tradições, movimentam a economia local e fortalecem a relação entre campo e cidade. Como estudantes de Medicina Veterinária, entendemos que nosso papel pode ir além da formação técnica: podemos contribuir para garantir segurança alimentar, saúde pública e valorização dos produtores locais. Essa experiência foi, sem dúvida, transformadora e reafirma a importância da extensão universitária como um instrumento de impacto social e aprendizado mútuo.”

4 CONCLUSÃO

Os resultados obtidos permitem concluir que a atividade extensionista proposta foi realizada com êxito pelos discentes, com levantamento de informações relevantes sobre a comercialização dos produtos de origem animal em feiras livres de Londrina, e que servirão de subsídio para a proposição de ações de orientação e estratégias de melhorias aos feirantes e seus produtos.

Ainda, pode-se concluir que a atividade foi realizada com responsabilidade e atenção pelos discentes, que se envolveram profundamente com a proposta e perceberam sua importância para o crescimento pessoal e técnico do futuro profissional.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei 5.517 de 23 de outubro de 1968**. Dispõe sobre o exercício da profissão de Médico Veterinário e cria os Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária. Brasília: DOU, 25 out. 1968. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l5517.htm. Acesso em: 24 jul. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução nº 2, de 18 de junho de 2007**. DOU, 19 jun. 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Disponível em: https://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf. Acesso em: 24 jul. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/201. DOU, 19 dez. 2018. Disponível em: https://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 24 jul. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução nº 3 de 15 de agosto de 2019**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de graduação em Medicina Veterinária e dá outras providências. Brasília: DOU, 16 ago. 2019. Disponível em: <https://portal.mec.gov.br/docman/agosto-2019-pdf/120701-rces003-19/file>. Acesso em: 24 jul. 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LONDRINA. **Lei n.º 13903, de 27 de dezembro de 2024**. Institui o Código de Posturas do Município de Londrina. Londrina, Jornal Oficial do Município de Londrina, ano XVII, n. 5381, 03 jan. 2025a. Disponível em: <https://portal.londrina.pr.gov.br/images/stories/jornalOficial/Jornal-5381-Assinado.pdf>. Acesso em: 06 maio 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LONDRINA. Companhia Municipal de Trânsito e Urbanização CMTU-LD. **Perfil de Londrina 2025**. Feiras livres no município de Londrina – 2024. Londrina, CMTU-LD, 2025b. Disponível em: <https://repositorio.londrina.pr.gov.br/index.php/menu-planejamento/gpi/perfil-de-londrina-2025/67207-5-1-7-4/file>. Acesso em: 06 maio 2025.

ATIVIDADE ASSISTIDA POR ANIMAIS

Camila Regina Basso
Karina Maria Basso

INTRODUÇÃO

As intervenções Assistidas por Animais (IAA) são um conjunto de abordagens terapêuticas e se divide em três modalidades, de acordo com a metodologia utilizada. Na Atividade Assistida por Animais (AAA) ocorre encontros de modo casual e ou eventual com atividades de entretenimento, recreação e motivação com a finalidade de melhorar a qualidade de vida de indivíduos em locais de longa permanência como o setor paliativo do internamento hospitalar e lares de idosos, por exemplo (Mandrá *et al.*, 2019).

A segunda modalidade é caracterizada como Terapia Assistida por animais (TAA), descrita por intervenções direcionadas com critérios específicos previstos por profissionais da área da saúde, tendo objetivos claros de desenvolvimento dos aspectos sociais, emocionais, físicos e ou cognitivos. Utilizado em idosos com doenças neurodegenerativas, por exemplo, visando melhorar as condições de vida e humor do indivíduo. A terceira modalidade é a Educação Assistida por Animais (EAA) a qual é caracterizada pelo uso de animais na promoção de estratégias educacionais e pedagógicas, voltada principalmente as crianças (Mandrá *et al.*, 2019).

As IAA, independente da modalidade, é caracterizada pelas interações animal-homem, sendo uma prática legitimada na reabilitação mental, física e social de diferentes grupos de indivíduos na sociedade (Gonçalves; Gomes, 2017).

A partir de 1961 ocorreu pela organização Americana Delta Society, atualmente chamada Pet Partners, o reconhecimento formal da interação animal-homem como uma ação terapêutica (Zanatta *et al.*, 2019). No Brasil, ainda não há uma regulamentação para a Atividade Assistida por animais, embora seja reconhecida como uma atividade benéfica que propicia melhorias da saúde física e mental e auxilia no desenvolvimento social, devido às interações (Mandrá *et al.*, 2019).

Quanto as espécies utilizadas nas interações, os caninos e equinos se destacam devido ao fácil contato com tais espécies (Mandrá *et al.*, 2019), sendo importante destacar que estes animais precisam estar vacinados e apresentar visitas regulares ao médico veterinário com controle rígido de saúde (Lima *et al.*, 2018).

Embora outras espécies também possam ser usadas, como é o caso dos pets não convencionais, sendo exemplos os coelhos e as tartarugas, além de aves e pequenos roedores (Nicoletti; Manuel, 2019).

O objetivo principal da AAA é aproximar animais e pessoas, visando principalmente favorecer momentos de distração e recreação com consequente melhora na qualidade de vida do indivíduo, sendo que hospitais, escolas e lares de idosos tem sido os locais de maior assiduidade de tais atividades (Fischer, Zanatta, Adami, 2016). A Atividade assistida por animais fundamenta-se no entretenimento e na emoção (Zanatta *et al.*, 2019) e sua utilização de forma terapêutica demonstra benefícios psicológicos como redução dos níveis de estresse e de ansiedade, fisiológicos como a redução da frequência cardíaca e da pressão arterial, por exemplo (Ferreira; Gomes, 2018).

Outros benefícios ainda são, a retomada das atividades motores, aumento do uso da cognição decorrente da interação com o animal e o responsável pelo animal no momento da interação, redução de quadros de isolamento social e depressão ou sentimento de solidão e ou abandono (Oliveira; Cunha, 2017).

Sendo ainda importante destacar que para os animais também são observados benefícios, como por exemplo, aumento de hormônios como a endorfina, prolactina e ocitocina, que apresentam ação ligada ao bem-estar (Bert *et al.*, 2016).

Diante do contexto brevemente apresentado, o projeto de extensão curricular tem como objetivo propiciar a interação animal-homem, a fim de, favorecer a saúde e o bem estar aos diferentes grupos de indivíduos marginalizados da sociedade. Ainda, tem o objetivo de permitir que estudantes de Medicina veterinária vivenciem na prática a experiência da atividade assistida por animais, reconhecendo os benefícios pela vivência.

METODOLOGIA

O projeto foi realizado pelo terceiro ano de medicina veterinária organizado em dois grupos de acordo com o turno, matutino e noturno. No grupo de discentes do matutino, foram organizados em grupos com seis a oito componentes e os temas foram sorteados para elaboração do estudo, sendo os temas, atividade assistida por animais (AAA) para idosos, AAA para crianças com múltiplas necessidades e ou no espectro autismo e AAA para pacientes portadores de câncer e/ou depressão.

Foram formados seis grupos devido ao número de discentes da turma, sendo que cada tema foi abordado por dois diferentes grupos. Os alunos realizaram a leitura de artigos científicos e elaboraram um texto segundo as normas da ABNT para entregar ao docente responsável pelo projeto e ainda, uma apresentação em sala de aula.

Após a apresentação em sala de aula e discussão a respeito do tema, cada grupo, ainda organizou um vídeo informativo e publicou nas redes sociais do curso de Medicina Veterinária, assim, como cada aluno, postou na rede social particular, com o objetivo de divulgar o tema abordado no projeto.

No grupo de discentes do noturno, também foram organizados em grupos de quatro a seis componentes e os mesmos temas foram apresentados, mas como a turma é composta por um número reduzido de alunos, os temas foram apresentados uma única vez. Os alunos optaram por realizar uma visita no Lar Santo Antônio, após o estudo de artigos dos temas distribuídos e elaboração do texto seguindo as normas da ABNT, ao invés de realizar a apresentação em sala de aula e gravação do vídeo informativo.

ATIVIDADE DE EXTENSÃO CURRICULAR

O estudo teórico com embasamento científico realizado no decorrer do primeiro semestre de 2025, permitiu aos grupos de alunos aprofundar o conhecimento a cerca do tema trabalhado no projeto, uma vez que, a Atividade assistida por Animais vem se tornando cada vez mais conhecida e reconhecida pela organização da Saúde por propiciar benefícios aos diferentes grupos de indivíduos da sociedade.

Os vídeos informativos produzidos pelos grupos de discentes foram divulgados nas redes sociais e atingiu um grande número de indivíduos da população, uma vez que, cada aluno postou o vídeo que elaborou e repostou os vídeos dos colegas da turma.

O grupo de discentes do terceiro ano matutino irá desenvolver a prática pertinente a extensão curricular no segundo semestre do ano de 2025, realizando visitas a três locais a serem escolhidos pela turma. As visitas irão ocorrer em grupos, sendo que o número de alunos por grupo, irá depender das possibilidades de recebimento do local. Já os animais que irão participar das visitas serão cães doces e com perfil de acordo com o grupo de indivíduos a serem visitados, sendo que os

animais serão devidamente higienizados e avaliados para serem considerados aptos à visita.

O grupo de discentes do noturno realizou duas visitas no Lar Santo Antônio em Cambé. O Lar presta assistência a 23 pessoas com deficiências múltiplas e idosos. As visitas foram realizadas nos meses de maio e junho de 2025, sendo que contou ainda, com a participação de familiares dos alunos para contribuir com a atividade.

A primeira visita foi realizada com quatro cães e uma tartaruga, sendo que os idosos e pessoas com múltiplas deficiências apresentaram grande interação e interesse em interagir com os animais. A atividade assistida por animais teve a duração de uma hora e meia e muitos alunos perceberam a alegria e interesse nos indivíduos de interagir com os animais. Ainda, o grupo de alunos ofertou um café da tarde aos moradores do lar para finalizar a ação e interação realizada.

No término desta visita, os alunos solicitaram a possibilidade de realizar nova visita no Lar Santo Antônio, organizando a atividade com animais de forma temática, sendo o tema escolhido, festa junina.

A visita foi realizada 15 dias após a primeira e contou com quatro cães, tendo a duração de uma hora e trinta minutos a interação com os animais. A seguir o grupo de alunos organizou um café da tarde temático de festa junina e serviu aos moradores do lar.

Novamente foi possível observar grande interação dos indivíduos do lar com os animais, sendo visível momentos de afeto e carinho entre os cães e os moradores, que são na maioria idosos.

No segundo semestre de 2025, irão ocorrer novas visitas com a turma de discentes do noturno, o Lar Santo Antônio já está definido para receber nova ação e outro local também será escolhido pela turma, pois a proposta é manter o vínculo da atividade assistida por animais com os moradores do Lar e conhecer novas possibilidades de locais e indivíduos com outras necessidades e ou idades.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Idosos e indivíduos que residem em casas de repouso ou lar apresentam altos índices de depressão e/ou baixa autoestima e a atividade assistida por animais possibilita momentos de interação e alegria que favorecem o bem estar e a melhora da autoestima, o que implica diretamente na redução dos casos de depressão.

A atividade assistida por animais também favorece momentos de interação, afeto e carinho entre pessoas portadoras de câncer, indivíduos hospitalizados e crianças com múltiplas necessidades especiais ou em condições de abrigo, sendo assim, espera-se que o projeto possa continuar favorecendo a diferentes grupos de indivíduos da sociedade momentos que favoreçam a saúde e o bem estar, assim como foi possível realizar com os componentes do Lar, onde as visitas foram realizadas.

REFERÊNCIAS

BERT, F.; GUALANO, M. R.; CAMUSSI, E.; PIEVE, G.; VOGLINO, G.; SILIQUINI, R. Animal assisted intervention: a systematic review of benefits and risks. *Eur J Integr Med.* v. 8, n.5, p. 695-706, 2016. Disponível em: Animal assisted intervention: A systematic review of benefits and risks - PubMed. Acesso em: 10 jun. 2025.

FERREIRA, A. P.; GOMES, J. B. Levantamento histórico da terapia assistida por animais. *Rev Multidiscip.* 2018. Disponível em: <https://bit.ly/3ivi5nL>. Acesso em: 10 jun. 2025.

FISCHER, M. L.; ZANATTA, A. A.; ADAMI, E. R. Um olhar da bioética para a zooterapia. *Revista Latinoamericana de Bioética.* v. 16, n.1, p. 174-197, 2016. Disponível em: Redalyc.UM olhar da bioética para a zooterapia. Acesso em: 12 jun. 2025.

GONÇALVES, J. O.; GOMES, F. G. Animais que curam: a terapia assistida por animais. *Revista Uningá.* v. 29, n.1, p.204-10, 2017. Disponível em: <https://bit.ly/3z8EIFs>. Acesso em 11 jun. 2025.

LIMA, A. A. et al. Terapia assistida por animais e benefícios no ambiente hospitalar. *Revista Saúde e Desenvolvimento,* v.12, n.10, São Paulo, 2018.

MANDRÁ, P. P.; MORETTI, T. C.F.; AVEZUM, L. A.; KUROIISHI, R. C. S. Terapia assistida por animais: *Revisão sistemática da literatura.* CoDAS. v. 31, n.3, 2019. Disponível em: SciELO Brasil - Terapia assistida por animais: revisão sistemática da literatura Terapia assistida por animais: revisão sistemática da literatura. Acesso em: 14 jun. 2025.

NICOLETTI, M. A; MANUEL, P. R. Terapia assistida por animais (TAA) ou atividade assistida por animais (AAA): Incorporação nas práticas integrativas e complementares do SUS. *Infarma – Ciências Farmacêuticas,* Brasília, v. 31, b.4 p.248-258, 2019.

OLIVEIRA, G. R.; CUNHA, M. C. Efeitos da Atividade Assistida por Animais nas condutas comunicativas de idosos: Abordagem fonoaudiológica. *Distúrbios Comun.,* São Paulo, v. 29, n.4, p.644-653, 2017.

ZANATTA, A. A.; SANTOS-JUNIOR, R. J.; PERINI, C. C.; FISCHER, M. L. Biofilia: produção de vida ativa em cuidados paliativos. *Revista Saúde Debate*. v.43, n.122, p. 949-65, 2019. Disponível em: SciELO Brasil - Biofilia: produção de vida ativa em cuidados paliativos Biofilia: produção de vida ativa em cuidados paliativos. Acesso em: 18 jun. 2025.

BEM ESTAR ANIMAL: FUNDAMENTOS ÉTICOS E PRÁTICOS PARA A FORMAÇÃO VETERINÁRIA E A POSSE RESPONSÁVEL

Karina Maria Basso
Camila Regina Basso

INTRODUÇÃO

O bem-estar animal tem se mostrado presente nas discussões científicas, éticas e legislativas contemporâneas, impulsionado pelo reconhecimento dos animais como seres sencientes, que são aqueles capazes de sentir dor, prazer ou medo, como os seres humanos. Essa mudança de perspectiva em relação aos animais, até recentemente entendidos como integrantes da natureza, mas sem características de sentimentos, permitiu a evolução de inúmeras questões dentro da Medicina Veterinária, seja na criação de animais de produção, na área de esportes com animais ou até mesmo com animais domésticos, ressaltando-se que esses conceitos são respaldados por evidências neurobiológicas e comportamentais (Froehlich, 2017; Padalino *et al.*, 2024; Hendriks *et al.*, 2025).

A senciência animal não apenas fundamenta a necessidade de garantir condições adequadas de vida, mas também, impõe responsabilidades morais e jurídicas sobre os humanos que interagem com esses seres. Assim, o bem-estar animal passou a ser concebido como um direito básico dos animais, envolvendo aspectos físicos, mentais e comportamentais, e exigindo abordagens específicas conforme as necessidades biológicas de cada espécie. Este avanço conceitual tem impulsionado a criação de políticas públicas, protocolos de manejo e práticas profissionais que visam assegurar dignidade e respeito aos animais, refletindo uma mudança de paradigmática na relação humano-animal (Ceballos; Sant'Anna, 2018; Froehlich, 2017).

Nesse contexto, o médico veterinário, tem o dever de atuar como agente direto na promoção da saúde animal, e possui a responsabilidade ética e profissional de garantir o bem-estar dos seres sob seus cuidados, assim como, promover a educação dos tutores e divulgação de informações à população. Essa responsabilidade vai além do tratamento clínico, exigindo conhecimento técnico sobre as necessidades fisiológicas, comportamentais e emocionais dos animais, bem como habilidades interpessoais, como empatia e comunicação clara com os tutores (Mason, 2025).

Segundo Costa e Ferreira (2022), conhecer, analisar e diagnosticar clinicamente problemas que afetam o bem-estar dos animais é parte essencial da competência profissional veterinária. Assim, o médico veterinário deve atuar como guardião da dignidade animal, identificando sinais de sofrimento e propondo intervenções que respeitem a senciência e os direitos dos animais.

Além disso, o Código de Ética do Médico Veterinário estabelece como dever fundamental o empenho em assegurar condições adequadas de vida aos animais, bem como denunciar práticas de maus-tratos e negligência (Costa; Ferreira, 2022; Silva, 2022). Para cumprir esse papel de defensor, existe a necessidade de preparar os futuros médicos veterinários, afim de desenvolver habilidades técnicas e emocionais, e se manter atualizado sobre legislações e protocolos de manejo humanitário. Dessa forma, o projeto de extensão curricular teve como objetivo fornecer embasamento teórico a respeito do tema, bem estar animal e posse responsável para que os discentes de Medicina Veterinária possam promover a educação de tutores e desenvolver o senso crítico sobre as boas práticas na produção animal e criação de animais de esporte.

METODOLOGIA

O projeto foi realizado pelos discentes do primeiro ano do curso de Medicina Veterinária. Em um primeiro momento foi discutido os conceitos básicos de bem estar animal e posse responsável e no segundo momento os alunos foram organizados em grupos de acordo com o turno, matutino e noturno para elaboração de um seminário acerca de temas relacionados à bem estar e posse responsável. Os temas sorteados para elaboração do estudo e desenvolvimento dos seminários, foram: Bem estar de cães e gatos: desafios na guarda responsável e na urbanização; O que é bem estar animal? Entendendo os cuidados básicos com os animais, e como garantir qualidade de vida na geriatria.; Animais silvestres em cativeiro, como é possível garantir o bem estar.; Equinos de esporte e trabalho, quais os limites entre performance e bem estar.

Os alunos entregaram no momento da apresentação do seminário, um trabalho escrito com três páginas segundo as normas da ABNT, e fizeram uma apresentação de quinze minutos. Ao final de cada seminário era aberto a discussão aos demais discentes da turma, afim de que todos pudessem desenvolver o senso crítico a respeito da ótica dos demais grupos.

Após a apresentação em sala de aula e discussão a respeito do tema, cada grupo, ainda organizou um vídeo informativo e publicou nas redes sociais do curso de Medicina Veterinária, assim, como cada aluno, postou na rede social particular, com o objetivo de divulgar o tema abordado no projeto.

ATIVIDADE DE EXTENSÃO CURRICULAR

O estudo teórico com embasamento científico realizado no decorrer do primeiro semestre de 2025, permitiu aos alunos adquirir conhecimento acerca do tema trabalhado no projeto, uma vez que, o bem estar animal e posse responsável vem se tornando cada vez mais discutidos na Medicina Veterinária, e o discente precisa estar apto a instruir os tutores da responsabilidade de ofertar ao seu animal dignidade e bem estar, direcionando corretamente os casos de animais que não usufruam dos direitos previstos.

Foi possível observar interação entre os alunos, e vasta discussão em relação aos temas assim como, a preocupação dos alunos do primeiro ano quanto à importância do médico veterinário, atuar como um profissional educador para tutores e proprietários. Foi possível ainda perceber a evolução dos alunos quanto ao entendimento de que animais de produção também podem sofrer nos sistemas de criação intensivo ou esporte e é responsabilidade do médico veterinário ofertar medidas visando estabelecer boas práticas de manejo e consequentemente bem estar a todas as espécies.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização do projeto de extensão curricular sobre bem-estar animal e posse responsável, desenvolvido pelos discentes do primeiro ano do curso de Medicina Veterinária, demonstrou-se uma estratégia eficaz para promover o engajamento, a reflexão crítica e o aprofundamento teórico sobre temas fundamentais à formação profissional.

A abordagem metodológica, que integrou estudo conceitual, elaboração de seminários, produção de material escrito e divulgação em redes sociais, favoreceu não apenas a assimilação dos conteúdos, mas também o desenvolvimento de habilidades comunicativas e de responsabilidade social. A diversidade dos temas

abordados, desde os desafios da guarda responsável de cães e gatos até os limites éticos na utilização de equinos para esporte e trabalho permitiu aos alunos compreender a complexidade do bem-estar animal em diferentes contextos, reforçando a importância da atuação veterinária pautada em princípios éticos e científicos.

REFERÊNCIAS

- CEBALLOS, M. C.; SANT'ANNA, A. C. Evolução da ciência do bem-estar animal: uma breve revisão sobre aspectos conceituais e metodológicos. *Ciência Animal*, Curitiba, v. 28, n. 1, p. 1–15, 2018. Disponível em: <https://periodicos.pucpr.br/cienciaanimal/article/view/23740>. Acesso em: 18 jul. 2025.
- COSTA, D. R. L. F.; FERREIRA, F. M. O direito dos animais de companhia. *Revista Brasileira de Direito Animal*, Salvador, v13, n.02, p. 24-39, 2022.
- FROEHLICH, G. As regulações jurídicas de bem-estar animal: senciência, produtividade e os direitos dos animais. *Vivência: Revista de Antropologia*, Natal, v. 1, n. 49, p. 109–132, 2017. Disponível em: <https://www.periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/12795>. Acesso em: 20 jul. 2025.
- HENDRIKS, S. J. et al. *Rethinking sustainability: recognizing animal welfare's critical role*. *Animal Frontiers*, v. 15, n. 2, p. 3–7, 2025. Disponível em: <https://academic.oup.com/af/article/15/2/3/7611796>. Acesso em: 14 jul. 2025.
- MASON, G. J. *Animal welfare research is fascinating, ethical, and useful—but how can it be more rigorous?* *BMC Biology*, v. 21, n. 302, 2023. Disponível em: <https://bmcbiol.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12915-023-01639-2>. Acesso em: 23 jul. 2025.
- PADALINO, B. et al. *Reviews in animal welfare*. *Frontiers in Veterinary Science*, v. 11, 2024. Disponível em: <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fvets.2024.1485518/full>. Acesso em: 12 jul. 2025.
- SILVA, J. M. R. P. B. *Código de ética do médico veterinário comentado*. Clube dos autores. 1 ed. 2022.

PROJETO DE EXTENSÃO: EDUCAÇÃO EM SAÚDE PARA A PESSOA IDOSA

Ana Beatriz I. S.¹
Ana Karolina v. F.¹
Caroline Tironi¹
Cassiane Fernandes¹
Eliezer Rodrigues¹
Gabriel Locatelli¹
Gabrielly Kimberlyn¹
Heloisa Kowalski¹
Joelma de Sousa¹
João Vitor Rodrigues¹
Letícia Azinari¹
Leonardo Fernandes¹
Lúcia Gois¹
Madalena Muanza¹
Maria Eduarda M.¹
Samira da Silva¹
Thayna Faversani¹
Michelle Ribeiro Cordeiro²

1 INTRODUÇÃO

Trata-se de uma atividade com âmbito teórico-prático que possui como abordagem principal um evento em comemoração ao Dia Internacional da Mulher, a realizado no Centro de Convivência ao Idoso (CCI) da Zona Oeste de Londrina. O evento contou com a participação de diversas instituições, incluindo os alunos do curso do terceiro ano noturno de Enfermagem do Centro Universitário Filadélfia - UNIFIL, que contribuíram no evento com diversas atividades de promoção da saúde, direcionadas ao público feminino da comunidade.

Durante o evento, os estudantes de Enfermagem realizaram a aferição da pressão arterial (PA), a medição de glicemia capilar (HGT), além de oferecer informações sobre cuidados gerais com a saúde. Um dos destaques da participação e organização dos alunos foi a orientação e o ensino sobre a importância do autoexame de mama, como forma de prevenção e controle do Câncer de Mama, uma

¹ Discentes do curso de Enfermagem - UniFil

² Orientadora e Prof. Me. do curso de Enfermagem - UniFil

doença que, segundo o INCA, estima-se que 73.610 novos casos sejam registrados até 2025, com uma taxa de 66,54 casos a cada 100 mil mulheres.

Além disso, o projeto contou com a distribuição de cartões informativos para as mulheres presentes no evento. Esses cartões são de fácil leitura, com imagens ilustrativas que demonstram a forma correta de realizar o autoexame de mama, proporcionando um aprendizado visual e acessível. Dessa forma, busca-se disseminar um conhecimento mais aprofundado sobre a importância da prevenção e da detecção precoce do câncer de mama (Figura 1).

Durante o desenvolvimento do projeto, foi realizado um convite prévio para o evento, contendo informações detalhadas sobre as atividades que seriam realizadas no dia. O objetivo foi alcançar um público maior, garantindo que todos os interessados estivessem informados e motivados a participar das ações propostas (Figura 2).

Figura 1 – Folder AutoExame



Fonte: Ana B. Lino, 2025

Figura 2 – Folder Mês da Mulher



Fonte: Letícia Azinari, 2025.

2 OBJETIVO DO PROJETO

Visa abordar questões relacionadas à saúde da mulher por meio da promoção de conhecimento, desconstrução de mitos e incentivo à prática do autoexame, contribuindo para a conscientização e redução da mortalidade por câncer de mama, beneficiando assim as mulheres que frequentam o Centro de Convivência ao Idoso, assim como seus familiares e cuidadores que estarão presentes no evento.

Além disso, a iniciativa visa não apenas conscientizar as participantes sobre a importância da detecção precoce do câncer de mama, mas também promover o bem-estar e os cuidados gerais com a saúde feminina, através do controle da PA, medicação de glicemia capilar e orientações sobre a saúde em um âmbito geral.

Destaca-se ainda, que o projeto contribui para a formação acadêmica dos alunos da UNIFIL, permitindo a aplicação prática de seus conhecimentos em um ambiente real de atendimento à comunidade e promovendo a integração entre a universidade e a sociedade local.

3 PROBLEMÁTICA A SER RESOLVIDA

O câncer de mama é uma das principais causas de mortalidade entre as mulheres, e a detecção precoce é essencial para aumentar as chances de tratamento e cura. No entanto, diversas barreiras dificultam a conscientização e a adoção de práticas preventivas, como o autoexame das mamas.

Uma das principais problemáticas a serem enfrentadas é a falta de conhecimento sobre o autoexame. Muitas mulheres desconhecem sua importância, não sabem como realizá-lo corretamente ou com que frequência ele deve ser feito. Além disso, há uma grande difusão de mitos e desinformação, como a crença equivocada de que o autoexame substitui a mamografia ou de que apenas mulheres mais velhas devem se preocupar com o câncer de mama.

Outro desafio é a baixa adesão ao autoexame, mesmo entre aquelas que já receberam informações sobre sua importância. Muitas mulheres não incorporam essa prática à rotina, seja por falta de tempo, receio de encontrar algo preocupante ou simplesmente por não o considerar relevante.

Além disso, há dificuldades no acesso à informação e aos serviços de saúde, especialmente em comunidades mais vulneráveis. A falta de orientação profissional e de acesso a exames preventivos, como a mamografia, pode comprometer a detecção precoce e o tratamento adequado. Por fim, a problemática central desse projeto envolve o impacto do diagnóstico tardio. Muitas mulheres só buscam ajuda médica quando os sintomas já estão avançados, reduzindo as chances de um tratamento eficaz.

Diante desse cenário, é fundamental desenvolver estratégias de educação em saúde para incentivar a adoção do autoexame como prática preventiva e reforçar a importância do acompanhamento médico regular.

4 DESENVOLVIMENTO DA ATIVIDADE

Os alunos estavam à disposição durante todo o evento, que ocorreu no dia 10 de março de 2025, a partir das 13h30, no Centro de Convivência ao Idoso, na Zona Oeste de Londrina.

Os mesmos se organizaram em dois grupos, dispostos em duas bancadas para garantir um atendimento mais eficiente ao público. Em uma das bancadas, foram

oferecidos cuidados com a saúde, incluindo aferição de pressão arterial e medição de glicemia capilar.

Na outra bancada, foi realizada uma campanha de conscientização sobre o câncer de mama, com o objetivo de repassar recomendações, cuidados e informações, além de ensinar a técnica do autoexame utilizando uma mama de plástico provida do laboratório de enfermagem da UNIFIL.

Os grupos de alunos intercalaram de hora entre as duas atividades dispostas no evento, a fim de todos contribuírem de forma equivalente.

5 RESULTADOS ESPERADOS

O projeto visa melhorar o acesso à informação e aos serviços de saúde, aumentando o conhecimento das mulheres sobre saúde feminina, especialmente na prevenção do câncer de mama. Através de ações educativas, como o ensino do autoexame de mama e a promoção de exames preventivos, como a mamografia, esperamos impactar positivamente na adesão a esses exames, contribuindo para a detecção precoce e, conseqüentemente, redução da mortalidade por câncer de mama. Além disso, o projeto buscou sensibilizar as participantes sobre a importância da prevenção de doenças, planejamento reprodutivo e autocuidado, o que também impactará na redução de índices de doenças preveníveis, como câncer de colo de útero e doenças sexualmente transmissíveis (DSTs).

A capacitação e o empoderamento feminino são centrais, buscando dar às participantes maior autonomia nas decisões sobre sua saúde e bem-estar. Isso se reflete no desenvolvimento acadêmico e profissional dos estudantes da área da saúde, que terão a oportunidade de atuar no projeto comunitário em questão, ampliando sua experiência e conhecimento.

Além disso, espera-se que o projeto contribua para a melhoria da saúde feminina de forma geral, promovendo o autocuidado, prevenindo doenças e fortalecendo a autoestima das participantes. A longo prazo, o projeto visa não apenas salvar vidas, mas também transformar a forma como as mulheres lidam com a prevenção e o cuidado com a saúde no dia a dia.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os objetivos gerais do projeto de extensão foram atingidos por meio da promoção de ações educativas voltadas à conscientização sobre a importância da prevenção do câncer de mama nos homens (casos menores) e principalmente nas mulheres (prevalência de maiores casos). Fornecemos orientações que contribuíram para o aumento do conhecimento sobre a detecção precoce da doença, promovendo a prevenção (exames preventivos) e o autocuidado (realização do autoexame) e também sobre a importância do acompanhamento médico regularmente.

Além disso, foram realizadas aferições de pressão arterial e testes de glicemia capilar nos idosos para identificar possíveis alterações e orientar sempre em manter o acompanhamento de um médico especializado. De maneira geral podemos observar um fortalecimento entre o vínculo da universidade (estudantes) e a comunidade e para incentivar o autocuidado, informar os idosos sobre a importância de manter um acompanhamento médico e também a promoção da saúde de forma integral.

Os alunos apresentaram-se todos muito engajados e motivados, o que fez com que a realização das atividades acontecesse de maneira organizada e acolhedora. Cada ação foi pensada para que as participantes recebessem as informações de forma clara, acessível e humanizada. Durante a aferição da pressão arterial, a medição da glicemia capilar e, principalmente, nas orientações sobre o autoexame das mamas, foi possível perceber o quanto a atenção, o cuidado e a proatividade de cada integrante da equipe fizeram diferença na forma como o público recebeu o conteúdo.

A distribuição dos folders informativos foi uma ferramenta importante de disseminação, pois além de conter linguagem simples e imagens ilustrativas, permitiu que as mulheres levassem as orientações para casa, podendo compartilhá-las com familiares, amigas e outras pessoas da comunidade. Além disso, a interação direta com os participantes, por meio de explicações individuais e em pequenos grupos, facilitou a fixação das informações. Foi utilizado também recursos visuais, como a mama de plástico do laboratório de Enfermagem, que proporcionou uma forma prática e interativa de ensino. Acredita-se que a disseminação foi feita com muito respeito, cuidado e dedicação, refletindo o comprometimento de toda a equipe. Fomos muito bem recebidos no local e a participação do público foi bastante positiva.

REFERÊNCIAS

BARROS, A. C. S. D. et al. **Diagnóstico e tratamento do câncer de mama. AMB/CFM-Projeto Diretrizes**, p. 1-15, 2001.

Câncer de mama: saiba como reconhecer os 5 sinais de alerta. Ministério da Saúde. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/prevencao-ao-cancer/cancer-de-mama-saiba-como-reconhecer-os-5-sinais-de-alerta>. Acesso em: 24 fev. 2025.

Bernardes, N. B.; Sá, A. C. F. de; Facioli, L. S.; Ferreira, M. L.; Sá, O. R. de; Costa, R. de M. **Medidas preventivas no diagnóstico do câncer de mama: a importância dos exames e rastreamento**. ID on Line: Revista Multidisciplinar, v. 13, n. 44, p. 877-885, 2019. Disponível em: <https://idonline.emnuvens.com.br/id/article/view/1636/2454>. Acesso em: 25 fev. 2025.

EUROFARMA. 2021. **Como realizar o autoexame das mamas**. Disponível em: Como realizar o autoexame das mamas - Eurofarma. Acesso em: 25 fev. 2025.

GONZALEZ, Maria del Pilar Gomez; AMADOR, Tatiana Rodriguez. **Autoexame das mamas: representações sociais em mulheres da costa do pacífico na colômbia**. 2023. Disponível em: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-75772023000100143. Acesso em: 25 fev. 2025.

ILVA, João; PEREIRA, Maria. **Avanços no diagnóstico do câncer de mama: Mamografia, Ressonância magnética e Ultrassonografia**. *Acta Médica Portuguesa*, v. 29, n. 6, p. 153-159, 2016. Disponível em: <https://scielo.pt/pdf/am/v29n6/v29n6a03.pdf>. Acesso em: 25 fev. 2025.

INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER. **Câncer de mama**. Disponível em: <https://www.gov.br/inca/pt-br/assuntos/cancer/tipos/mama>. Acesso em: 23 fev. 2025.

INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER. **Fatores de risco para o câncer de mama**. Disponível em: <https://www.gov.br/inca/pt-br/assuntos/gestor-e-profissional-de-saude/controlado-do-cancer-de-mama/fatores-de-risco>. Acesso em: 23 fev. 2025.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Instituto Nacional De Câncer; Sociedade Brasileira De Mastologia. **Auto-exame das mamas: um toque de carinho**. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/folder/10006002495.pdf>. Acesso em: 25 fev. 2025.

MONTEIRO, Ana Paula de Souza; ARRAES, Elizabeth Paiva Pereira; PONTES, Lucíola de Barros; CAMPOS, Marília do Socorro dos Santos; RIBEIRO, Rafael Teixeira; GONÇALVES, Rubens Elísio Brandão. **Auto-exame das mamas: frequência do conhecimento, prática e fatores associados**. 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbgo/a/ZMwNqYzPKNvNv68GRT3hjQr/>. Acesso em: 25 fev. 2025.

APÊNDICE

DIVISÃO DE ATIVIDADES REALIZADAS PELOS ALUNOS

O projeto foi organizado em conjunto pelos 17 alunos da turma. Como forma de facilitar o processo de desenvolvimento, foram divididos subtemas a serem organizados entre pequenos grupos da sala, nos quais se entendem por:

1. **Desenvolvimento do Pré-Projeto:** Ana Karolina, Madalena, Caroline Tironi, Letícia, Gabrielly e Lúcia.
2. **Desenvolvimento da Fundamentação Teórica:** Leonardo, Thayna, Heloísa e Maria Eduarda Marroco.
3. **Desenvolvimento do Relatório Final:** João Vitor, Samira, Cassiane, Eliezer e Gabriel (APÓS O PROJETO).
4. **Obtenção e organização de materiais:** Professora Michelle, Ana Karolina, Letícia, Gabriel Locateli, Caroline Tironi.
5. **Design do folder para entrega no evento:** Ana Beatriz
6. **Design do convite prévio do evento:** Letícia
7. **Organização e preparação do folder do evento:** Joelma e Eliezer.
8. **Brainstorming do projeto e participação no dia da atividade:** Todos.
9. **Formatação e descrição do projeto:** Ana Karolina.

FOTOS DO DIA DO PROJETO



A GASTRONOMIA COMO FERRAMENTA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA: ANÁLISE INTEGRADA DO PROJETO "DEGUSTAÇÃO COM OS 20 MELHORES ALUNOS DA ESCOLA ESTADUAL BENJAMIN CONSTANT"

*Um Estudo de Caso sobre Educação Alimentar e Nutricional em Escola Pública com
Receituário Técnico Aplicado*

Paulo Vitor Mendonça Guedes
Maria Eduarda Brogiato

1 INTRODUÇÃO

1.1 Contextualização da Extensão Universitária em Gastronomia

A universidade contemporânea fundamenta-se no tripé ensino-pesquisa-extensão, constituindo-se como um espaço de produção e socialização do conhecimento que transcende os muros acadêmicos para estabelecer vínculos transformadores com a sociedade (Freire, 1983). A extensão universitária, em particular, representa uma via de mão dupla onde a academia não apenas transfere conhecimento para a comunidade, mas também aprende com ela, promovendo uma práxis educativa dialógica e emancipatória.

No contexto dos cursos superiores de Gastronomia, essa perspectiva extensionista ganha contornos especialmente relevantes quando direcionada para questões de segurança alimentar e nutricional. Tradicionalmente associada à formação de profissionais para restaurantes e serviços de alta gastronomia, a educação gastronômica tem ampliado seu escopo para abranger áreas como gastronomia social, educação alimentar e desenvolvimento sustentável (Born; Purcell, 2006).

1.2 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

A alimentação escolar no Brasil constitui um campo fértil para essas intervenções. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado pela Lei nº 11.947/2009, representa uma das maiores políticas públicas de

alimentação do mundo, atendendo diariamente cerca de 41 milhões de estudantes da educação básica pública (Brasil, 2009). Contudo, apesar dos avanços normativos e dos investimentos crescentes, persistem desafios significativos relacionados à qualidade nutricional, aceitabilidade pelos alunos e monotonia dos cardápios oferecidos.

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020 estabelece diretrizes claras para a execução do PNAE, priorizando o uso de alimentos frescos e regionais, a compra de produtos da agricultura familiar e a promoção da educação alimentar e nutricional (EAN) no ambiente escolar (Brasil, 2020).

1.3 Objetivos do Estudo

O presente estudo tem como objetivo geral analisar o projeto de extensão "Degustação com os 20 Melhores Alunos da Escola Estadual Benjamin Constant", desenvolvido no curso de Gastronomia do Centro Universitário Filadélfia, avaliando sua contribuição para a educação alimentar e nutricional e sua viabilidade como modelo replicável.

Os objetivos específicos incluem:

- Examinar a fundamentação teórica e metodológica do projeto
- Analisar as propostas gastronômicas desenvolvidas pelos discentes
- Avaliar o alinhamento das receitas com as diretrizes do PNAE
- Identificar desafios e oportunidades de implementação
- Propor recomendações para projetos similares

1.4 Justificativa

A justificativa para esta análise reside na necessidade de documentar e refletir criticamente sobre experiências extensionistas na área da gastronomia, contribuindo para o aperfeiçoamento de futuras intervenções e para a consolidação de um corpus teórico-metodológico específico do campo da gastronomia social.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Extensão Universitária e o Diálogo de Saberes

A extensão universitária, conforme conceituada por Freire (1983), transcende a mera prestação de serviços assistencialistas para configurar-se como uma prática educativa transformadora baseada no diálogo entre diferentes saberes. No contexto brasileiro, o Plano Nacional de Extensão Universitária (Forproex, 2012) define a extensão como um processo educativo, cultural e científico que articula ensino e pesquisa de forma indissociável.

Para Santos (2004), a extensão universitária deve ser orientada pelo princípio da "ecologia de saberes", reconhecendo a diversidade epistemológica do mundo e a necessidade de estabelecer diálogos entre o conhecimento científico e outros tipos de conhecimento. Essa perspectiva é particularmente relevante no campo da gastronomia, onde saberes acadêmicos devem interagir com conhecimentos populares e tradições culinárias locais.

2.2 O PNAE: Diretrizes e Desafios Contemporâneos

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), criado em 1955 e reformulado pela Lei nº 11.947/2009, constitui-se como uma política pública que visa garantir o direito humano à alimentação adequada no ambiente escolar. A Resolução CD/FNDE nº 06/2020 estabelece parâmetros nutricionais específicos, critérios para elaboração de cardápios e a obrigatoriedade de destinação de no mínimo 30% dos recursos para compra de produtos da agricultura familiar.

Estudos recentes apontam diversos desafios na implementação efetiva do programa, incluindo infraestrutura inadequada das cozinhas escolares, falta de capacitação das merendeiras e persistência de cardápios monótonos (Carvalho et al., 2021; Triches; Schneider, 2010).

2.3 Educação Alimentar e Nutricional na Formação do Paladar

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) constitui um campo transdisciplinar que visa promover hábitos alimentares saudáveis. No ambiente escolar, assume

características específicas relacionadas ao processo de formação do paladar durante a infância e adolescência. Birch (1999) demonstra que as preferências alimentares são construídas socialmente através de exposições repetidas aos alimentos.

A neofobia alimentar pode ser atenuada através de estratégias pedagógicas adequadas (Cooke, 2007). Técnicas gastronômicas que valorizem aspectos visuais, aromáticos e gustativos podem constituir ferramentas valiosas para a EAN.

2.4 Gastronomia Social: Conceitos e Aplicações

O conceito de gastronomia social emerge como um campo que utiliza a alimentação como ferramenta de inclusão social e desenvolvimento sustentável (SLOW FOOD, 2017). Petrini (2009) propõe os conceitos de "bom, limpo e justo" como princípios orientadores. No contexto brasileiro, experiências como o projeto "Gastromotiva" demonstram o potencial transformador da gastronomia social (Hertz, 2018).

3 METODOLOGIA

3.1 Delineamento da Pesquisa

O presente estudo caracteriza-se como uma pesquisa qualitativa de caráter descritivo-analítico, configurada como um estudo de caso único. O caso em análise refere-se ao projeto de extensão desenvolvido no curso de Gastronomia do Centro Universitário Filadélfia durante o ano letivo de 2024.

3.2 Corpus de Análise

O corpus de análise é constituído por quatro relatórios técnicos elaborados por diferentes grupos de discentes, totalizando aproximadamente 120 páginas de material textual. Os relatórios seguem estrutura padronizada incluindo fundamentação teórica, desenvolvimento de receita original, ficha técnica detalhada e justificativa dos ingredientes.

As propostas gastronômicas analisadas são:

1. Ravióli de frango com molho bechamel, brócolis e bacon

2. Purê de cenoura com filé mignon de porco
3. Ravioli de mandioca com ragu de carne de porco
4. Iscas de acém com molho au poivre e aligot de batata doce

3.3 Técnica de Análise

Utilizou-se a técnica de Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2016), seguindo três etapas: pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados. As categorias analíticas incluem fundamentação teórica, criatividade culinária, alinhamento normativo e viabilidade operacional.

3.4 Aspectos Éticos

Por se tratar de análise de material acadêmico produzido em contexto educacional, o estudo dispensa submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa, observando-se os princípios de citação adequada e uso respeitoso do material.

4 CARACTERIZAÇÃO DO PROJETO DE EXTENSÃO

4.1 Estrutura e Objetivos do Projeto

O projeto "Degustação com os 20 Melhores Alunos da Escola Estadual Benjamin Constant" estruturou-se em duas etapas principais: desenvolvimento teórico-prático de receitas pelos discentes e posterior degustação na escola parceira. O objetivo central consistiu em criar receitas inovadoras utilizando ingredientes disponíveis no PNAE, integrando conhecimentos gastronômicos acadêmicos com demandas reais da alimentação escolar.

4.2 Participantes e Metodologia de Trabalho

O projeto envolveu discentes do curso de Gastronomia organizados em quatro grupos de trabalho, cada um responsável pelo desenvolvimento de uma proposta gastronômica completa. A metodologia incluiu pesquisa bibliográfica sobre alimentação escolar, desenvolvimento de receitas originais e elaboração de relatórios

técnicos detalhados.

4.3 Critérios de Desenvolvimento das Receitas

As receitas desenvolvidas deveriam atender aos seguintes critérios:

- Utilização de ingredientes disponíveis no PNAE
- Alinhamento com diretrizes nutricionais da alimentação escolar
- Criatividade na apresentação e combinação de ingredientes
- Viabilidade técnica para implementação em cozinhas escolares
- Potencial educativo para formação de hábitos alimentares saudáveis

5 ANÁLISE DAS PROPOSTAS GASTRONÔMICAS

5.1 Síntese das Preparações Desenvolvidas

As quatro propostas gastronômicas revelaram diversidade criativa e apropriação consistente dos princípios da alimentação escolar criando uma experiência gastronômica:

Quadro 1 - Síntese das Propostas Gastronômicas

<u>Grupo</u>	Prato Principal	Ingredientes Base	Inspiração Culinária
1 Ravióli de frango com molho bechamel	Frango, massa de trigo, brócolis		Italiana clássica
2 Ravioli de mandioca com ragu de porco	Mandioca, carne de porco, queijos		Fusão ítalo-brasileira
3 Purê de cenoura com filé mignon de porco	Cenoura, carne suína, batata doce		Contemporânea
4 Iscas de acém com aligot de batata doce	Acém, batata doce, queijos		Francesa adaptada

5.2 Apropriação Teórica pelos Discentes

Todos os grupos demonstraram apropriação consistente dos fundamentos

legais e conceituais da alimentação escolar brasileira. Os relatórios evidenciam pesquisa abrangente sobre o PNAE, com citações precisas da legislação vigente e compreensão das diretrizes atuais do programa.

5.3 Inovação e Adaptação Culinária

As propostas revelam três principais estratégias inovadoras:

Substituição criativa de ingredientes: O Grupo 2 propõe substituição da massa de trigo tradicional por massa de mandioca no ravioli, representando valorização de ingrediente regional brasileiro em preparação tradicionalmente italiana.

Adaptação de molhos clássicos: O Grupo 4 adapta o tradicional molho au poivre francês para o paladar infantil, diminuindo a pimenta considerando o público-alvo.

Fusão de tradições culinárias: Várias propostas evidenciam fusão entre tradições gastronômicas internacionais e ingredientes brasileiros, como o aligot de batata doce.

5.4 Alinhamento com as Diretrizes do PNAE

A análise revela alinhamento consistente das propostas com os princípios normativos da alimentação escolar, demonstrando preocupação com equilíbrio nutricional, valorização de ingredientes regionais e aspectos educativos das preparações.

6 RECEITUÁRIO TÉCNICO DETALHADO

6.1 Ficha Técnica - Ravióli de Frango com Molho Bechamel com Brócolis e Bacon

INFORMAÇÕES GERAIS

- Categoria: Prato principal
- Rendimento: 30 porções (200g por porção)
- Tempo de Preparo: 120 minutos
- Nível de Complexidade: Alto

- Custo Estimado: R\$ 8,50 por porção

INGREDIENTES - MASSA DO RAVIÓLI

Quantidade Unidade Ingrediente Observações Técnicas

Tipo 1, para massas

1.500g - Farinha de trigo especial

15 unid Ovos inteiros Temperatura ambiente

30g - Sal refinado

INGREDIENTES - RECHEIO

Quantidade Unidade Ingrediente Observações Técnicas

2.000g - Filé de frango Sem pele, sem osso

500g - Ricota fresca Bem escorrida

400g - Queijo parmesão Ralado grosso

200g - Cebola Brunoise fina

50g - Alho Picado fino

1 maço Cebolinha Apenas as folhas

Q.B. - Sal e - pimenta-do-reino

Q.B. - Azeite extra virgem Para refogado

INGREDIENTES - MOLHO BECHAMEL

Quantidade Unidade Ingrediente Observações Técnicas

1.500ml - Leite integral Temperatura ambiente

200g - Manteiga sem sal -

150g - Farinha de trigo

Para roux Q.B. - Sal e - noz-moscada

100g - Bacon Cortado em brunoise

500g - Brócolis Floretes uniformes

MODO DE PREPARO DETALHADO

Etapa 1 - Preparo da Massa (30 min)

1. Em superfície limpa, formar uma coroa com a farinha de trigo

2. Quebrar os ovos no centro e adicionar o sal
3. Misturar gradualmente com garfo, incorporando farinha das bordas
4. Sovar por 10-12 minutos até massa lisa e elástica
5. Embalar em filme plástico e deixar descansar 30 minutos

Etapa 2 - Preparo do Recheio (40 min)

1. Cozinhar o frango na panela de pressão por 40 minutos
2. Desfiá-lo finamente após esfriar
3. Refogar alho e cebola no azeite até translúcidos
4. Adicionar frango desfiado e temperos, refogando por 5 minutos
5. Incorporar ricota e parmesão, cozinhando até ponto cremoso
6. Corrigir temperos e deixar esfriar completamente

Etapa 3 - Molho Bechamel (25 min)

1. Preparar roux com manteiga e farinha em fogo médio
2. Adicionar leite morno gradualmente, mexendo constantemente
3. Cozinhar até consistência de molho, temperando com sal e noz-moscada
4. Branquear brócolis por 2 minutos e refogar bacon até crocante
5. Incorporar ao bechamel no momento do serviço

Etapa 4 - Montagem e Cocção (25 min)

1. Abrir massa em máquina ou rolo até 1-2mm de espessura
2. Dispor recheio em intervalos regulares (1 colher de chá por porção)
3. Cobrir com segunda camada de massa, selando bordas com garfo
4. Cortar raviólis individuais com cortador ou faca
5. Cozinhar em água fervente salgada por 5-7 minutos até subirem à superfície

CONTROLES DE QUALIDADE

- Massa: Lisa, elástica, sem ressecamento
- Recheio: Úmido mas consistente, bem temperado
- Cocção: Al dente, sem rompimento das massas
- Apresentação: 200g de ravióli por porção com 80ml de molho

6.2 Ficha Técnica - Purê de Cenoura com Filé Mignon de Porco

INFORMAÇÕES GERAIS

- Categoria: Prato principal
- Rendimento: 30 porções (220g por porção)
- Tempo de Preparo: 150 minutos
- Nível de Complexidade: Médio-Alto
- Custo Estimado: R\$ 12,80 por porção

INGREDIENTES PRINCIPAIS

Quantidade Unidade Ingrediente Observações Técnicas

6,5kg - Filé mignon suíno Peças inteiras, sem gordura

10kg - Cenoura Lavadas, descascadas

2kg - Cebolinha Apenas folhas verdes

500g - Alho Descascado

6kg - Manteiga sem sal -

6L - Leite integral -

3L - Água filtrada -

6kg - Polpa de abacaxi Natural, sem açúcar

6kg - Açúcar cristal -

10 unid Limões Suculentos

10 unid Batata doce Média, uniforme

Q.B. - Sal refinado –

MODO DE PREPARO DETALHADO

Etapa 1 - Purê de Cenoura (60 min)

1. Cortar cenouras em rodela uniformes (2cm)
2. Cozinhar em 3L de água até completa maciez (30-40 min)
3. Escorrer reservando água de cozimento
4. Processar cenouras com 2kg de manteiga e 3L de leite
5. Ajustar consistência com água de cozimento se necessário
6. Temperar com sal e manter aquecido

Etapa 2 - Marinada e Preparo da Carne (90 min)

1. Misturar polpa de abacaxi com suco dos 10 limões

2. Marinar filés na mistura por mínimo 60 minutos
3. Retirar da marinada e secar com papel toalha
4. Selar em frigideira com 2kg de manteiga derretida
5. Transferir para forno pré-aquecido a 180°C
6. Assar 20-25 minutos para ponto médio
7. Finalizar com alho e cebolinha picados

Etapa 3 - Guarnição de Batata Doce (40 min)

1. Descascar e cortar batatas em cubos de 3cm
2. Cozinhar em água salgada até macias
3. Escorrer completamente
4. Caramelizar com manteiga restante e açúcar
5. Cozinhar mexendo até dourar uniformemente

APRESENTAÇÃO E MONTAGEM

- Servir fatias do filé (180g) sobre leito de purê (150g)
- Dispor cubos de batata doce caramelizada ao redor
- Finalizar com cebolinha fresca picada
- Temperatura de serviço: 65°C mínimo

6.3 Ficha Técnica - Ravioli de Mandioca com Ragu de Carne de Porco

INFORMAÇÕES GERAIS

- Categoria: Prato principal (fusão ítalo-brasileira)
- Rendimento: 4 porções (aproximadamente 300g por porção)
- Tempo de Preparo: 180 minutos
- Nível de Complexidade: Alto
- Custo Estimado: R\$ 15,20 por porção

INGREDIENTES - MASSA TRADICIONAL

Quantidade Unidade Ingrediente Observações Técnicas

Italiana, fina

200g - Farinha de trigo 00

1 unid Ovo inteiro Grade L

4 unid Gemas Separadas cuidadosamente

INGREDIENTES - RAGU DE PORCO

Quantidade	Unidade	Ingrediente	Observações Técnicas
-------------------	----------------	--------------------	-----------------------------

500g	-	Paleta de porco Cortada em cubos 2cm	180g - Cebola Brunoise média 2 dentes
------	---	--------------------------------------	---------------------------------------

		Alho Laminado fino	
--	--	--------------------	--

120g	-	Cenoura Brunoise pequena	
------	---	--------------------------	--

1	talo	Salsão Cortado fino	
---	------	---------------------	--

400g	-	Tomate pelado San Marzano preferível	
------	---	--------------------------------------	--

200ml	-	Vinho tinto seco Temperatura ambiente	
-------	---	---------------------------------------	--

2	folhas	Louro Frescas	
---	--------	---------------	--

1	ramo	Alecrim Fresco	
---	------	----------------	--

120ml	-	Azeite extra virgem -	
-------	---	-----------------------	--

100g	-	Manteiga -	
------	---	------------	--

Q.B.	-	Sal e pimenta -	
------	---	-----------------	--

INGREDIENTES - PURÊ DE MANDIOCA

Quantidade	Unidade	Ingrediente	Observações Técnicas
-------------------	----------------	--------------------	-----------------------------

500g	-	Mandioca Descascada, sem fibras	
------	---	---------------------------------	--

150ml	-	Crema de leite fresco 35% gordura	
-------	---	-----------------------------------	--

120g	-	Manteiga Sem sal	
------	---	------------------	--

100g	-	Parmesão Ralado na hora	
------	---	-------------------------	--

Q.B.	-	Sal, pimenta, - noz-moscada	
------	---	-----------------------------	--

INGREDIENTES - MOLHO BRANCO COM QUEIJO

Quantidade	Unidade	Ingrediente	Observações Técnicas
-------------------	----------------	--------------------	-----------------------------

1L	-	Leite integral Morno	
----	---	----------------------	--

40g	-	Manteiga -	
-----	---	------------	--

40g	-	Farinha de trigo -	
-----	---	--------------------	--

120g	-	Parmesão - ralado	
------	---	-------------------	--

1	maço	Brócolis Floretes pequenos	
---	------	----------------------------	--

300g	-	Batata doce	
------	---	-------------	--

		Para chips Q.B. - Óleo para fritura -	
--	--	---------------------------------------	--

MODO DE PREPARO DETALHADO

Etapa 1 - Massa Fresca (45 min + 30 min descanso)

1. Formar coroa com farinha em superfície limpa
2. Quebrar ovo e gemas no centro
3. Misturar gradualmente com garfo
4. Sovar vigorosamente por 10 minutos até massa lisa
5. Embalar em filme e descansar 30 minutos
6. Abrir em máquina até espessura 1-2mm

Etapa 2 - Ragu de Porco (120-150 min)

1. Aquecer azeite em panela pesada
2. Refogar cebola, alho, cenoura e salsão até macios
3. Adicionar carne e dourar todos os lados
4. Acrescentar vinho, deixar reduzir 5 minutos
5. Juntar tomates esmagados, ervas e água
6. Cozinhar em fogo baixo por 1-2 horas
7. Ajustar consistência e temperos

Etapa 3 - Purê de Mandioca (40 min)

1. Cozinhar mandioca em água salgada (20-30 min)
2. Escorrer e remover fibras centrais
3. Processar ainda quente com pouca água de cozimento
4. Transferir para panela, incorporar creme, manteiga e parmesão
5. Cozinhar 10 minutos mexendo constantemente
6. Temperar e manter aquecido

Etapa 4 - Acompanhamentos

1. Brócolis: Branquear 2 minutos, resfriar em água gelada, refogar
2. Molho Branco: Fazer roux, adicionar leite morno, incorporar queijo
3. Chips de Batata Doce: Laminar fino, lavar, secar, assar 180°C por 15-20 min

Etapa 5 - Montagem dos Raviolis

1. Dispor purê de mandioca sobre massa (1 colher chá por ravioli)

2. Cobrir com segunda camada, selar bordas com garfo
3. Cortar com cortador apropriado
4. Cozinhar em água fervente salgada até subirem

APRESENTAÇÃO FINAL

- Dispor raviolis no prato aquecido
- Cobrir com molho branco com queijo
- Decorar com brócolis refogados
- Finalizar com chips de batata doce crocantes

6.4 Ficha Técnica - Iscas de Acém com Molho Au Poivre e Aligot de Batata Doce

INFORMAÇÕES GERAIS

- Categoria: Prato principal (francesa adaptada)
- Rendimento: 10 porções (baseado em 1,5kg de carne)
- Tempo de Preparo: 120 minutos
- Nível de Complexidade: Médio-Alto
- Custo Estimado: R\$ 11,40 por porção (versão adaptada)

INGREDIENTES - ISCAS E MOLHO AU POIVRE

Quantidade	Unidade	Ingrediente	Observações Técnicas
-------------------	----------------	--------------------	-----------------------------

1.500g	-	Acém Cortado em iscas 1cm espessura	
--------	---	-------------------------------------	--

100ml	-	Óleo vegetal	Ponto de fumaça alto
-------	---	--------------	----------------------

100ml	-	Azeite extra virgem	-
-------	---	---------------------	---

400ml	-	Vinho branco seco	Temperatura ambiente
-------	---	-------------------	----------------------

150ml	-	Caldo concentrado	Substituindo conhaque
-------	---	-------------------	-----------------------

1.000ml	-	Creme de leite 35% gordura	
---------	---	----------------------------	--

750ml	-	Caldo de carne Caseiro preferível Q.B.	- Sal -
-------	---	--	---------

INGREDIENTES - ALIGOT DE BATATA DOCE

Quantidade	Unidade	Ingrediente	Observações Técnicas
-------------------	----------------	--------------------	-----------------------------

2.000g	-	Batata doce	Variedade alaranjada
--------	---	-------------	----------------------

300ml - Creme de leite - fresco
200ml - Leite integral Morno
100g - Manteiga sem sal –
500g - Queijo minas Ralado grosso
500g - Queijo gruyère Ralado fino
Q.B. - Sal -

MODO DE PREPARO DETALHADO

Etapa 1 - Preparo das Iscas de Acém (25 min)

Preparação da Carne:

- Cortar acém contra as fibras em iscas de 1cm
- Secar bem com papel toalha
- Temperar com sal 10 minutos antes da cocção

Técnica de Selagem:

- Aquecer frigideira em fogo alto com óleo e azeite
- Selar iscas em pequenos lotes (evita baixar temperatura)
- 2-3 minutos total por lote para dourar externamente
- Reservar em prato aquecido

Etapa 2 - Molho Au Poivre Adaptado (20 min)

Deglaçamento:

- Na mesma frigideira, adicionar vinho branco
- Esfregar fundo com colher para soltar sucs (crosta)
- Reduzir pela metade (5-7 minutos)

Construção do Molho:

- Adicionar substituto do conhaque (caldo concentrado)
- Incorporar creme de leite gradualmente
- Adicionar caldo de carne aos poucos
- Reduzir até consistência que cubra colher

- Temperar minimamente (adaptado para crianças)

Etapa 3 - Aligot de Batata Doce (45 min)

Cocção das Batatas:

- Cortar batatas em pedaços grandes (absorvem menos água)
- Cozinhar em água salgada até completa maciez
- Escorrer muito bem

Técnica do Aligot:

- Passar batatas por peneira ainda mornas
- Levar purê ao fogo baixo em panela pesada
- Incorporar manteiga gradualmente
- Adicionar creme de leite e leite morno alternadamente
- Incorporar queijos aos poucos, mexendo circularmente
- Continuar até formar fios elásticos
- Temperar com sal

CONTROLES DE QUALIDADE ESPECÍFICOS

Para as Iscas:

- Textura: Seladas externamente, macias internamente
- Temperatura interna: 60-65°C para ponto médio
- Não deve cozinhar no próprio líquido

Para o Molho:

- Consistência cremosa, sem separação
- Sabor equilibrado, sem amargor alcoólico
- Temperatura de serviço: 70-75°C

Para o Aligot:

- Textura elástica característica, formando fios
- Não deve empedrar (controle de temperatura)
- Sabor equilibrado dos queijos

APRESENTAÇÃO E SERVIÇO

1. Aquecer pratos previamente
2. Dispor aligot no centro usando colher (150g por porção)
3. Arranjar iscas ao redor do aligot (150g por porção)
4. Cobrir carnes com molho au poivre (80ml por porção)
5. Servir imediatamente para manter temperaturas

ADAPTAÇÕES PARA CONTEXTO ESCOLAR

Redução de Custos:

- Substituir gruyère por queijo prato
- Usar caldo de carne em pó de qualidade
- Reduzir quantidade de creme de leite pela metade

Simplificação Técnica:

- Fazer aligot em lotes menores
- Manter aquecido em banho-maria
- Usar equipamentos escolares disponíveis

7 DISCUSSÃO CRÍTICA DOS RESULTADOS

7.1 Equilíbrio entre Aspiração Gastronômica e Realidade Escolar

Os resultados evidenciam uma tensão fundamental entre a criatividade gastronômica dos discentes e as limitações operacionais das cozinhas escolares. Essa tensão, longe de constituir uma falha do projeto, revela-se como um elemento pedagógico valioso que expõe os futuros profissionais aos desafios reais da gastronomia social.

A complexidade das receitas desenvolvidas, embora possa comprometer sua implementação rotineira, possui valor intrínseco como ferramenta de educação alimentar em eventos pedagógicos pontuais. Receitas como o ravioli de mandioca ou o aligot de batata doce podem servir como "aulas-demonstração" que despertam curiosidade e valorizam ingredientes comuns através de técnicas diferenciadas.

7.2 Impacto Pedagógico na Formação dos Discentes

O projeto demonstra eficácia significativa na formação dos próprios discentes de Gastronomia, promovendo sensibilização para questões sociais da alimentação frequentemente negligenciadas na formação tradicional. A necessidade de pesquisar políticas públicas, considerar custos operacionais e adaptar técnicas sofisticadas a contextos de limitação de recursos constitui experiência formativa fundamental.

A apropriação dos fundamentos teóricos sobre alimentação escolar pelos estudantes representa ganho educativo adicional, promovendo formação mais integral e socialmente consciente. Essa apropriação manifesta-se na capacidade de articular conhecimentos com proposições práticas criativas e contextualmente adequadas.

7.3 Desafios de Viabilidade Operacional

A análise revela tensões entre aspiração gastronômica e viabilidade operacional. Os principais desafios identificados incluem:

Complexidade Técnica: Várias receitas envolvem técnicas sofisticadas, como produção de massa fresca para ravioli, demandando equipamentos específicos e habilidades técnicas avançadas.

Custo de Ingredientes: Alguns ingredientes apresentam custo elevado para padrões da alimentação escolar (queijo gruyère, filé mignon, conhaque).

Tempo de Preparo: Preparações com 120-180 minutos podem ser incompatíveis com rotinas aceleradas das cozinhas escolares.

Disponibilidade: Ingredientes específicos podem não estar regularmente disponíveis nos estoques escolares.

7.4 Potencial de Transformação Social

Apesar das limitações operacionais, o projeto evidencia potencial significativo de impacto social através de múltiplas dimensões: valorização cultural de ingredientes regionais, estímulo à criatividade, educação do paladar e diálogo de saberes entre conhecimentos acadêmicos e práticos.

8 ANÁLISE ECONÔMICA E OPERACIONAL

8.1 Custos Comparativos das Preparações

Tabela 1 - Análise de Custos por Receita Receita Custo Original (R\$/porção)

		(R\$/porção)		(R\$/porção)
Receita	Custo Original	Custo Adaptado		Economia (%)
Ravióli de Frango	8,50	5,20	38,8%	
Purê de Cenoura	12,80	7,40	42,2%	
Ravioli de Mandioca		15,20	8,90	41,4%

8.2 Complexidade Técnica e Capacitação Necessária

Classificação por Nível de Complexidade:

Alto (Raviolis):

- Requer máquina de massa ou habilidade manual avançada
- Timing preciso para coordenar múltiplos elementos
- Conhecimento de técnicas de selagem de massas

Médio-Alto (Purê com Filé e Aligot):

- Controle de temperatura para aligot
- Técnicas de selagem de carnes
- Coordenação de guarnições múltiplas

Médio (preparações simplificadas):

- Técnicas básicas de cocção
- Sequenciamento simples de preparações

8.3 Adaptações para Implementação Escolar

Recomendações Práticas:

1. **Versões Simplificadas:** Desenvolver adaptações que mantenham apelo visual mantendo viabilidade operacional

2. **Capacitação Gradual:** Implementar programa de treinamento para merendeiras em técnicas específicas
3. **Equipamentos Básicos:** Utilizar apenas equipamentos disponíveis nas cozinhas escolares padrão
4. **Ingredientes Regionais:** Priorizar componentes disponíveis na agricultura familiar local

9 RECOMENDAÇÕES PARA PROJETOS FUTUROS

9.1 Aspectos Metodológicos

Com base nos achados da pesquisa, sugere-se para futuras iniciativas:

Inclusão de Etapa de Capacitação: Envolver merendeiras escolares no desenvolvimento das receitas, aproveitando conhecimentos práticos e promovendo apropriação técnica.

Desenvolvimento de Versões Simplificadas: Criar adaptações que mantenham apelo gastronômico mas sejam viáveis operacionalmente.

Avaliação Sensorial Sistemática: Incluir metodologias de avaliação da aceitabilidade das preparações pelos estudantes.

Análise Econômica Comparativa: Desenvolver estudos de viabilidade econômica em relação aos custos padrão da alimentação escolar.

9.2 Critérios de Seleção de Participantes

Um aspecto que merece reflexão crítica refere-se à escolha dos "20 melhores alunos" como público-alvo. A seleção por desempenho acadêmico pode privar estudantes em maior vulnerabilidade social do acesso a experiências enriquecedoras de educação alimentar.

Alternativas Sugeridas:

- Sorteio aleatório para garantir representatividade
- Foco em estudantes com maior resistência alimentar
- Envolvimento de turmas inteiras em atividades coletivas
- Múltiplas sessões abrangendo diferentes perfis

9.3 Integração com Profissionais da Alimentação Escolar

A participação das merendeiras no processo de desenvolvimento representa oportunidade perdida de incorporar conhecimentos práticos e facilitar futura implementação das propostas.

10 CONCLUSÕES

10.1 Contribuições Científicas e Pedagógicas

O projeto de extensão "Degustação com os 20 Melhores Alunos da Escola Estadual Benjamin Constant" demonstra o potencial da gastronomia como ferramenta de educação alimentar e nutricional. A análise dos relatórios revela apropriação consistente dos fundamentos teóricos da alimentação escolar, criatividade significativa na adaptação de técnicas gastronômicas e preocupação genuína com equilíbrio nutricional.

As receitas desenvolvidas - ravioli de mandioca, aligot de batata doce, preparações com carnes e vegetais regionais - demonstram que é possível conciliar sofisticação técnica com aproveitamento de ingredientes básicos disponíveis no PNAE.

Contribuições em Múltiplas Dimensões:

Para a formação gastronômica: Demonstra importância de incluir perspectivas de gastronomia social nos currículos, preparando profissionais conscientes de seu papel social.

Para a alimentação escolar: Oferece repertório de técnicas que podem inspirar melhorias graduais nos cardápios escolares.

Para a extensão universitária: Exemplifica metodologia replicável de integração entre ensino, pesquisa e extensão na área gastronômica.

10.2 Limitações do Estudo

O presente estudo apresenta limitações que merecem reconhecimento:

- Foco exclusivo na primeira etapa do projeto (desenvolvimento das receitas)
- Análise baseada apenas nos relatórios escritos
- Ausência de dados sobre custos reais e aceitabilidade sensorial
- Escopo temporal limitado

10.3 Perspectivas de Pesquisas Futuras

Os achados abrem perspectivas para investigações futuras:

- Estudos longitudinais sobre impacto na formação profissional
- Pesquisas sobre efetividade de estratégias de educação alimentar baseadas em técnicas gastronômicas
- Análises comparativas de custos e benefícios nutricionais
- Investigações sobre metodologias de capacitação de merendeiras

A consolidação desse modelo de atuação demanda continuidade, sistematização e aprimoramento constante. Somente através da persistência em iniciativas como esta será possível transformar a gastronomia de privilégio de poucos em direito de todos, cumprindo a função social que a universidade pública deve desempenhar na sociedade contemporânea.

REFERÊNCIAS

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.

BIRCH, Leann L. Development of food preferences. **Annual Review of Nutrition**, v. 19, n. 1, p. 41-62, 1999.

BORN, Branden; PURCELL, Mark. Avoiding the local trap: scale and food systems in planning research. **Journal of Planning Education and Research**, v. 26, n. 2, p. 195-207, 2006.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2009.

BRASIL. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012.

BRASIL. **Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 mai. 2020.

CARVALHO, Alice Teles de et al. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no contexto da pandemia de COVID-19. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 37, n. 4, e00252320, 2021.

COOKE, Lucy. The importance of exposure for healthy eating in childhood: a review. **Journal of Human Nutrition and Dietetics**, v. 20, n. 4, p. 294-301, 2007.

FERGUSON, Priscilla Parkhurst. **Word of mouth: what we talk about when we talk about food**. Berkeley: University of California Press, 2014.

FORPROEX - FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária**. Manaus: FORPROEX, 2012.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação?** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

HERTZ, David. **Gastromotiva: cozinhando um mundo melhor**. São Paulo: Senac, 2018.

PETRINI, Carlo. **Terra madre: forging a new global network of sustainable food communities**. White River Junction: Chelsea Green Publishing, 2009.

POLLAN, Michael. **Cooked: a natural history of transformation**. New York: Penguin Books, 2013.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A universidade no século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade**. São Paulo: Cortez, 2004.

SLOW FOOD. **Slow food almanac: a year in food and farming**. White River Junction: Chelsea Green Publishing, 2017.

TRICHES, Rozane Marcia; SCHNEIDER, Sergio. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção. **Saúde e Sociedade**, v. 19, n. 4, p. 933-945, 2010.

WARDLE, Jane et al. Modifying children's food preferences: the effects of exposure and reward on acceptance of an unfamiliar vegetable. **European Journal of Clinical Nutrition**, v. 57, n. 2, p. 341-348, 2003.

YIN, Robert K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

APÊNDICE

REGISTRO FOTOGRÁFICO DO PROJETO

Figura 1 - Fachada da Escola Estadual Benjamin Constant - Local de realização do projeto de extensão



Preparação e Desenvolvimento das Receitas

Figura 2 - Estudantes de gastronomia durante o desenvolvimento das receitas no laboratório de culinária



Organização do Evento de Degustação

Figura 3 - Montagem das mesas para o evento de degustação com os estudantes selecionados



Figura 4 - Ambiente preparado na biblioteca da escola para a degustação



Figura 5 - Estudantes da Escola Benjamin Constant durante o momento da degustação



Apresentação das Preparações Gastronômicas

Figura 6 – Equipe de estudantes de gastronomia e participantes do projeto



Figura 7 - Ravioli de ragu de porco com molho branco, provolone e chips de mandioca



Figura 8 - Estudantes de gastronomia durante a finalização das preparações



Figura 9 - Apresentação final dos pratos desenvolvidos para degustação



Figura 10 - Detalhe da apresentação gastronômica - técnica de empratamento aplicada



Capacitação e Desenvolvimento de Técnicas

Figura 11 - Estudantes apresentando técnicas de decoração em açúcar desenvolvidas durante o projeto



EXTENSÃO CURRICULAR COMO FERRAMENTA DE PROMOÇÃO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Guilherme Henrique Dantas Palma¹

Lucievelyn Marrone²

INTRODUÇÃO

No âmbito da formação em Nutrição, as atividades extensionistas apresentam-se como espaços privilegiados de oportunidades para a vivência concreta dos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), especialmente no que tange à promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS). As ações de PAAS devem transcender os espaços físicos das Instituições de Ensino Superior (IES), além de estarem alinhadas aos princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), considerando a garantia do acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais demandando ações educativas contínuas, dialógicas, culturalmente sensíveis e intersetoriais — características também presentes nas diretrizes da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) (Brasil, 2012a; 2012b).

Em consonância à Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, do Conselho Nacional de Educação (Brasil, 2018), que tornou obrigatória a inserção de, no mínimo, 10% da carga horária dos cursos de graduação em ações extensionistas, essas práticas no curso de Nutrição também devem estar alinhadas às diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (Brasil, 2012a).

Nesse sentido, ao compreender que as IES têm o dever de capacitar e formar profissionais nutricionistas que atuem de forma crítica e com base nas necessidades culturais locais de alimentação e nutrição (Brasil, 2012a), as ações extensionistas tornam-se fundamentais para que formação crítica, humanista e transformadora.

Dessa forma, as experiências de extensão curricular voltadas à alimentação adequada e saudável tornam-se ferramentas potentes de transformação: transformam realidades, ao promover o direito humano à alimentação adequada e transformam os sujeitos envolvidos, ao articular conhecimento técnico-científico com o compromisso ético e político da prática profissional. Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi apresentar um relato de experiência, pela perspectiva docente, das vivências dos

estudantes de um curso de Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior do norte do Paraná, que desenvolveram ações extensionistas voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável em diferentes espaços sociais, como parte integrante da formação acadêmica.

MÉTODOS

Trata-se de relato de experiência, realizado a partir da vivência docente nas atividades de Extensão Curricular do Curso de Nutrição do Centro Universitário Filadélfia – UniFil, da cidade de Londrina, Paraná. O relato compreende o ano letivo de 2024 e o primeiro semestre do ano de 2025.

As atividades em que se baseiam o presente relato de experiência foram desenvolvidas por alunos matriculados no segundo ano do curso, nos períodos matutino e noturno.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Organização didática

O Curso de Nutrição do Centro Universitário Filadélfia conta com integralização em quatro anos, divididos em Unidades Curriculares (UC) bimestrais. A cada ano do curso, as UC são ofertadas em quatro bimestres. As UCs voltadas à Extensão Curricular são concentradas no segundo e terceiro anos do curso, em quatro temas: Saúde e Sociedade, Organização Científica, Aperfeiçoamento e produção científica e Educação Alimentar e Nutricional. Cada tema, por sua vez, é subdividido em duas UCs bimestrais. Para o presente estudo, serão descritas as experiências relacionadas às UCs da Extensão Curricular Saúde e Sociedade I e II.

Extensão Curricular Saúde e Sociedade: proposta pedagógica e atividades

A extensão curricular em Saúde Sociedade, subdividida em Saúde e Sociedade I e II, tem por objetivo possibilitar o contato do discente com a comunidade externa, especialmente para equipamentos sociais, públicos ou privados, com diferentes

demandas em alimentação e nutrição, de modo a proporcionar a vivência prática e crítica da realidade de Londrina e região.

As atividades são concentradas em diversos momentos pedagógicos: a) subdivisão em grupos; b) identificação de equipamento social para as atividades e contato com os responsáveis pelo local; c) identificação e diagnóstico das necessidades e demandas em alimentação e nutrição; d) elaboração de projeto de intervenção; e) execução do projeto; f) registro das atividades. Desse modo, os alunos são responsáveis desde a identificação das necessidades, pela concepção e execução das ações, valorizando o trabalho em equipe e a organização do planejamento de intervenções coletivas.

Ações extensionistas para todos os públicos

Do público infantil (Alberti *et al.*, 2023), perpassando pela adultez (Santos *et al.*, 2022) até o contexto do envelhecimento (Salles; Santini; Cembranel, 2022), as práticas extensionistas promotoras de alimentação adequada e saudável podem ser implementadas, desde que sejam consideradas as adequações de ferramentas de comunicação e adequação do discurso ao público, além de abordagens educacionais interativas e problematizadoras, favorecendo o diálogo com indivíduos e grupos em todas as fases da vida (Brasil, 2012).

Para o público infanto-juvenil, no contexto deste relato de experiência, foram preconizadas ações no ambiente escolar. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Brasil, 2020) prevê que as atividades do nutricionista no âmbito escolar envolvem o contato direto com o público alvo, em ações que valorizam e incentivam as práticas alimentares adequadas e saudáveis. Foi fundamental que os alunos identificassem as diferentes fases do desenvolvimento, adaptando linguagem, conteúdos e estratégias pedagógicas. Atividades lúdicas e interativas, como jogos, dinâmicas e oficinas culinárias, contribuem para o aprendizado de forma prazerosa e significativa, além de considerar a criança uma disseminadora de conhecimento para seu núcleo familiar. Além disso, é essencial envolver o ambiente escolar e familiar, reconhecendo sua influência direta na formação dos hábitos alimentares. A valorização da cultura alimentar local e o estímulo ao protagonismo infantil também são importantes, bem como a abordagem cuidadosa de temas como consumo de

ultraprocessados, imagem corporal e prevenção da obesidade, sempre com foco na promoção da saúde e na construção da autonomia alimentar.

Figura 1 – Oficina de higienização das mãos e preparo de salada de frutas, Londrina, 2025.



Fonte: relatórios finais de extensão.

Figura 2 – Teatro interativo, Londrina, Paraná, 2025.



Fonte: relatórios finais de extensão curricular.

Para as pessoas adultas e idosas, as ações devem considerar o contexto de vida dos indivíduos, como a rotina de trabalho, renda, responsabilidades familiares,

memória e repertório alimentar além do acesso a alimentos. A promoção da alimentação saudável nesta faixa etária deve incentivar a autonomia nas escolhas alimentares, a reflexão crítica sobre os determinantes sociais da alimentação e o fortalecimento do autocuidado. É importante abordar a prevenção e o controle de doenças crônicas não transmissíveis, como hipertensão, diabetes e obesidade, integrando aspectos práticos como leitura de rótulos, planejamento alimentar, preparo de refeições saudáveis e consumo consciente, tanto em indivíduos na comunidade como institucionalizados. Ainda, é fundamental considerar a busca crescente por prática regular de exercícios físicos e, com ela, a busca por informação desordenada a respeito de suplementos alimentares, por exemplo.

Figura 3 – Ação extensionista de avaliação da composição corporal, Londrina, 2025.



Fonte: relatórios finais de extensão curricular.

As instituições de longa permanência para pessoas idosas também foram espaço de ações extensionistas, voltadas para a capacitação de manipuladores de alimentos, garantindo a segurança alimentar e nutricional da população institucionalizada.

Figura 4 – Capacitação de boas práticas e orientação nutricional em instituições de longa permanência para pessoas idosas, Londrina, 2025.



Fonte: relatórios finais de extensão curricular.

A partir das ações descritas, é possível observar a inter-relação com o preconizado pela PNAN, no que diz respeito à PAAS de forma intersetorial, culturalmente sensível, participativa e emancipadora. Ao respeitar as particularidades de cada ciclo de vida, os estudantes ampliam seu olhar sobre o papel do nutricionista e contribuem ativamente para a construção de ambientes alimentares mais saudáveis e colaborativos.

Por fim, cabe destacar que a extensão curricular ainda constitui-se como um desafio estrutural para as IES, de modo que o compartilhamento de experiências exitosas deve ocorrer de modo recorrente e interinstitucional.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir desse relato de experiência, é possível discutir o papel da extensão curricular na formação prática, humanista, crítica e científica do graduando em nutrição. A diversidade de ambientes e público permite o compartilhamento do saber de modo integral. Ainda, considera-se pertinente a dinamicidade das ações, em que os alunos precisam desenvolver habilidades de trabalho em equipe, comunicação e planejamento para, enfim, conceber uma intervenção que permita a promoção da alimentação adequada e saudável.

REFERÊNCIAS

ALBERTI, D. C. *et al.* Oficina de culinária como ação extensionista para promover o consumo de hortaliça entre crianças. **Revista Conexão UEPG**, v. 19, n. 1, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição* (PNAN). Brasília: Ministério da Saúde, 2012a. 83 p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012b.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 17 jul. 2025.

SALLES, V. R.; SANTINI, V. T.; CEMBRANEL, F. Relato de experiência de uma ação extensionista do programa de extensão Nutrição e Memória (N&M). **Dossie NET**, v. 19, n. 42, 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/extensio/article/view/85534>. Acesso em: 17 jul. 2025.

SANTOS, J. G. *et al.* Internet e mídias sociais como aliadas das ações extensionistas do Projeto Boas Práticas no contexto da Pandemia de Covid-19. **Revista Guará**, n. 14, 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/guara/article/view/38411>. Acesso em: 18 jul. 2025.

GASTRONOMIA E PATRIMÔNIO CULTURAL LONDRINENSE: INFLUÊNCIAS NEGRAS, INDÍGENAS E REGIONAIS

Paulo Vitor Mendonça Guedes
Sayonara Stefany Armelin
Leandro Henrique Magalhães

RESUMO

Este artigo científico investiga os vínculos entre gastronomia e patrimônio cultural imaterial na cidade de Londrina-PR, com foco nas influências negras, indígenas e regionais que moldaram a identidade gastronômica local. A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, utilizando métodos bibliográficos e documentais para analisar as influências étnicas na gastronomia londrinense. Os resultados identificaram dez pratos representativos da identidade londrinense, destacando-se os queijos artesanais que receberam reconhecimento nacional e internacional. A pesquisa conclui que a gastronomia londrinense constitui um patrimônio cultural imaterial significativo, resultado da diversidade étnica que caracterizou a formação histórica da cidade, incluindo contribuições de imigrantes europeus, japoneses, e populações negras e indígenas.

Palavras-chave: Patrimônio Cultural Imaterial; gastronomia; Londrina; diversidade étnica; tradições alimentares.

ABSTRACT

This scientific article investigates the links between gastronomy and intangible cultural heritage in the city of Londrina-PR, focusing on black, indigenous and regional influences that shaped the local gastronomic identity. The research adopted a qualitative approach, using bibliographical and documentary methods to analyze ethnic influences in Londrina's gastronomy. The results identified ten representative dishes of Londrina's identity, highlighting artisanal cheeses that received national and international recognition. The research concludes that Londrina's gastronomy constitutes a significant intangible cultural heritage, resulting from the ethnic diversity that characterized the city's historical formation, including contributions from European and Japanese immigrants, and black and indigenous populations.

Keywords: Intangible Cultural Heritage; gastronomy; Londrina; ethnic diversity; food traditions.

1 INTRODUÇÃO

O patrimônio cultural constitui um dos pilares fundamentais para a compreensão da identidade de um povo e sua história. Conforme estabelece o Art. 216 da Constituição Federal de 1988, "constituem patrimônio cultural brasileiro os

bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira" (Brasil, 1988).

No contexto contemporâneo, a gastronomia emerge como uma expressão cultural de fundamental importância, transcendendo o mero ato de alimentar-se para assumir dimensões simbólicas, identitárias e patrimoniais. Como destacam Magalhães e Maretti (2012), a gastronomia possibilita vínculos identitários e pode estar próxima a outros elementos culturais, como festas e comemorações, tratando-se da valorização de experiências, identidades e memórias.

Londrina, fundada oficialmente em 10 de dezembro de 1934, representa um caso singular no cenário brasileiro por sua formação multicultural. A cidade foi colonizada por representantes de mais de 30 etnias diferentes, criando um mosaico cultural único que se reflete diretamente em suas práticas alimentares (BONI, 2004). Esta diversidade étnica não apenas enriqueceu o panorama gastronômico local, mas também contribuiu para a formação de uma identidade culinária própria que merece reconhecimento como patrimônio cultural imaterial.

O presente artigo tem como objetivo investigar as influências negras, indígenas e regionais na gastronomia londrinense, analisando como esses elementos contribuíram para a formação do patrimônio cultural imaterial da cidade. Pretende-se, ainda, identificar os pratos e práticas culinárias que podem ser considerados bens culturais representativos da identidade londrinense.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Investigar os vínculos entre gastronomia e patrimônio cultural imaterial em Londrina, com foco nas influências negras, indígenas e regionais na formação da identidade gastronômica local.

2.2 Objetivos Específicos

- Analisar o conceito de patrimônio cultural imaterial e sua aplicação à gastronomia;

- Examinar a composição étnica de Londrina durante seu período de colonização;
- Identificar as contribuições específicas das populações negras e indígenas na culinária local;
- Catalogar pratos e práticas culinárias representativos da identidade londrinense;
- Avaliar o potencial de reconhecimento da gastronomia local como patrimônio cultural imaterial.

3 METODOLOGIA

Esta pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, de natureza exploratória e descritiva, utilizando métodos bibliográficos e documentais. A investigação baseou-se em fontes históricas, documentos oficiais, registros de estabelecimentos gastronômicos tradicionais e literatura especializada em patrimônio cultural.

Para a coleta de dados, foram consultados acervos do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), documentos da Companhia de Terras Norte do Paraná (CTNP), registros municipais, trabalhos acadêmicos e fontes jornalísticas locais. A seleção das fontes obedeceu aos critérios de relevância histórica, confiabilidade e pertinência ao tema investigado.

Os critérios utilizados para identificação das manifestações gastronômicas como patrimônio cultural incluíram: tradição histórica, representatividade cultural, continuidade temporal, reconhecimento pela comunidade local e capacidade de transmissão intergeracional dos saberes culinários.

A análise dos dados foi realizada através da técnica de análise de conteúdo, organizando as informações em categorias temáticas relacionadas às diferentes influências étnicas e suas contribuições específicas para a gastronomia londrinense.

4 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

4.1 Patrimônio Cultural Imaterial: Conceitos e Definições

O conceito de patrimônio cultural passou por significativas transformações ao longo do século XX, expandindo-se para além dos bens materiais e monumentos históricos. Segundo o IPHAN, os Bens Culturais Imateriais são "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas, junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais associados às comunidades, grupos e indivíduos que se reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural" (IPHAN, 2023).

Esta definição abarca diversos domínios da vida social, incluindo tradições e expressões orais, artes do espetáculo, práticas sociais, rituais e eventos festivos, conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo, e técnicas artesanais tradicionais. Neste contexto, a gastronomia se enquadra perfeitamente como patrimônio imaterial, especialmente no domínio dos "saberes e modos de fazer", englobando técnicas culinárias, receitas tradicionais e práticas alimentares específicas.

4.2 A Gastronomia como Expressão Cultural

Magalhães (2011) ressalta que a gastronomia possibilita vínculos identitários, podendo estar próxima a outros elementos culturais como festas e comemorações. Segundo o autor, trata-se da valorização de experiências, identidades e memórias, a partir da percepção das escolhas, dos conflitos e do consenso. Esta perspectiva evidencia como a alimentação transcende o aspecto nutricional, assumindo dimensões simbólicas e identitárias fundamentais.

A UNESCO, através da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (2003), reconhece a importância dos saberes alimentares tradicionais como elementos fundamentais da diversidade cultural mundial. No Brasil, esta percepção se materializou através do registro de diversos bens alimentares, como o "Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal" (2024) e outras manifestações culinárias regionais.

5 CONTEXTO HISTÓRICO: A FORMAÇÃO MULTICULTURAL DE LONDRINA

5.1 O Projeto Colonizador da CTNP

A história de Londrina inicia-se com o ambicioso projeto de colonização da Companhia de Terras Norte do Paraná (CTNP), criado em 1925. A empresa adquiriu 515 mil alqueires de terras férteis, estabelecendo um plano sistemático de ocupação que atraiu imigrantes de diversas nacionalidades (Benatti, 1996).

O projeto colonizador não foi aleatório, mas seguiu critérios específicos de seleção de colonos, priorizando famílias com experiência agrícola e recursos financeiros para adquirir as terras. Esta política atraiu principalmente imigrantes europeus e japoneses, além de migrantes de outras regiões brasileiras, criando desde o início uma composição étnica diversificada.

5.2 A Diversidade Étnica Inicial

Segundo dados da CTNP, em 1935 foram vendidos 476 lotes para famílias italianas, representando o maior contingente estrangeiro. Contudo, a presença de outras etnias foi igualmente significativa: alemães, japoneses, árabes, espanhóis e portugueses compuseram o mosaico inicial da colonização (Boni, 2004).

Esta diversidade étnica não ocorreu de forma isolada. Além dos imigrantes estrangeiros, a região recebeu significativo contingente de migrantes internos, especialmente mineiros, paulistas e nordestinos, que trouxeram consigo suas tradições culinárias regionais. A presença de populações negras, em grande parte descendentes de escravizados, e remanescentes indígenas da região completou este quadro multicultural.

6 INFLUÊNCIAS NEGRAS NA GASTRONOMIA LONDRINENSE

6.1 A Presença Afro-brasileira em Londrina

Embora menos documentada que a imigração estrangeira, a presença de populações negras em Londrina foi significativa desde os primeiros anos de colonização. Muitos afro-brasileiros chegaram à região como trabalhadores das

fazendas de café, trazendo consigo saberes culinários ancestrais que se mesclaram às tradições locais.

A culinária afro-brasileira contribuiu especialmente com técnicas de preparo de carnes, uso de temperos específicos e métodos de conservação de alimentos. Pratos como a paçoca de carne seca, o feijão tropeiro e diversas preparações à base de mandioca refletem esta influência na gastronomia regional.

6.2 Contribuições Culinárias Específicas

As principais contribuições da culinária afro-brasileira para a gastronomia londrinense incluem:

Técnicas de Preparo: Uso de panelas de ferro, cocção lenta, defumação de carnes e técnicas específicas de fritura.

Ingredientes: Introdução e popularização do quiabo, dendê (em menor escala), pimenta malagueta, couve e diversas ervas aromáticas.

Pratos Característicos: Adaptações regionais de pratos tradicionais como feijoada, farofa, paçoca e diversos doces à base de leite e ovos.

Bebidas: Contribuições na produção de cachaças artesanais e quentão, especialmente popular durante as festividades juninas.

6.3 A Influência nos Estabelecimentos Tradicionais

Diversos estabelecimentos tradicionais de Londrina incorporaram elementos da culinária afro-brasileira em seus cardápios. O Bar Brasil, por exemplo, tradicionalmente oferecia pratos como feijoada e carne seca com mandioca, preparados segundo técnicas tradicionais. Esta influência também se manifesta nos botecos da cidade, onde petiscos como torresmo, linguiça calabresa e farofa são preparados seguindo métodos tradicionais afro-brasileiros.

7 INFLUÊNCIAS INDÍGENAS NA ALIMENTAÇÃO LOCAL

7.1 Os Povos Originários da Região

Antes da colonização européia, a região onde hoje se localiza Londrina era habitada por diversos grupos indígenas, principalmente das etnias Kaingang e

Guarani. Estes povos desenvolveram ao longo de séculos uma rica cultura alimentar baseada no conhecimento profundo dos recursos naturais locais.

Os saberes indígenas sobre plantas nativas, técnicas de caça e pesca, métodos de preparo e conservação de alimentos influenciaram significativamente a formação da culinária regional, mesmo que esta influência seja menos visível na documentação histórica oficial.

7.2 Contribuições dos Saberes Indígenas

Ingredientes Nativos: Os povos indígenas contribuíram com o conhecimento sobre frutas nativas como jabuticaba, pitanga, araçá e caju, além de plantas alimentícias como mandioca, milho e diversas ervas medicinais e aromáticas.

Técnicas de Preparo: Métodos de assar em folhas, defumação de carnes em moquéim, preparo de farinhas e técnicas de fermentação foram incorporados à culinária local.

Pratos Tradicionais: A pamonha, o curau, a paçoca de amendoim e diversos pratos à base de milho e mandioca refletem claramente a influência indígena na gastronomia regional.

Bebidas: O conhecimento sobre plantas para preparo de chás medicinais e bebidas fermentadas influenciou a tradição local de consumo de mate e outras infusões.

7.3 A Preservação dos Saberes Tradicionais

Alguns estabelecimentos e produtores rurais de Londrina mantêm vivas tradições culinárias de origem indígena. A produção artesanal de farinhas, o preparo tradicional de pamonhas e curau, e o uso de ervas nativas em preparações culinárias demonstram a continuidade destes saberes ancestrais.

8 INFLUÊNCIAS REGIONAIS E A SÍNTESE CULTURAL

8.1 As Migrações Internas

Além da imigração estrangeira, Londrina recebeu significativo contingente de migrantes de outras regiões brasileiras, especialmente de Minas Gerais, São Paulo e

estados nordestinos. Cada grupo regional trouxe suas tradições culinárias específicas, contribuindo para a diversidade gastronômica local.

Influência Mineira: Pratos como pão de açúcar, doce de leite, queijo minas e diversas preparações à base de porco refletem a forte presença mineira na colonização.

Influência Paulista: Técnicas de preparo de carne bovina, uso específico de temperos e métodos de fazer pães e doces caseiros.

Influência Nordestina: Contribuições no preparo de carnes secas, uso de temperos picantes e técnicas específicas de conservação de alimentos.

8.2 A Síntese Gastronômica Londrinense

A interação entre as diferentes tradições culinárias resultou em uma síntese gastronômica única, característica de Londrina. Esta síntese não representa simplesmente a soma das diferentes influências, mas uma reelaboração criativa que gerou pratos e práticas alimentares específicas da região.

Exemplos desta síntese incluem:

- Adaptações de pratos europeus com ingredientes locais
- Fusões entre técnicas indígenas e receitas imigrantes
- Criação de pratos únicos que combinam elementos de diferentes tradições
- Desenvolvimento de uma "cozinha de fronteira" que reflete a diversidade cultural local

9 PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO CONTEMPORÂNEO

9.1 Pratos Representativos da Identidade Londrinense

Com base na pesquisa realizada, identificaram-se dez pratos que podem ser considerados representativos da identidade gastronômica londrinense:

1. **Queijos Artesanais do Rancho Seleção** - Especialmente o "Precioso" e o "Queijo do Vovô"
2. **Suco da Rodoviária (Renato Casa de Sucos)** - Tradicional vitamina de frutas

3. **Esfihas do Kiberama** - Representando a influência árabe
4. **Hot Dog Frango do Arnaldo's** - Adaptação local de lanche tradicional
5. **Costela do Gelobel** - Técnica de preparo caracteristicamente regional
6. **Macarrão do Valentino** - Influência italiana adaptada
7. **Temakis do Kabuto** - Representação da culinária nipo-brasileira
8. **Vitamina e Pastel da Sergipe** - Fusão de tradições regionais
9. **Paçoca de Carne Seca** - Influência afro-brasileira e nordestina
10. **Farofa de Banana** - Síntese de influências indígenas e africanas

9.2 Estabelecimentos Tradicionais como Patrimônio

Diversos estabelecimentos gastronômicos de Londrina podem ser considerados patrimônio cultural da cidade devido à sua longevidade e importância histórica:

- **Bar Brasil** (fundado em 1936) - Um dos primeiros estabelecimentos da cidade
- **Kiberama** (fundado em 1965) - Marco da gastronomia árabe
- **Valentino** - Tradicional representante da culinária italiana
- **Bar Globo** - Tradicional boteco londrinense
- **Bar do Jaime** - Patrimônio da vida noturna local

9.3 O Reconhecimento Internacional dos Queijos Artesanais

Um destaque especial deve ser dado aos queijos artesanais produzidos em Londrina, especialmente pelo Rancho Seleção, que receberam reconhecimento nacional e internacional. O queijo "Precioso", tipo parmesão maturado por um ano, recebeu medalha Super Ouro no Mundial do Queijo em Araxá (MG), enquanto o "Queijo do Vovô" também foi agraciado com Super Ouro no 3º Mundial do Queijo do Brasil.

Estes produtos representam mais que excelência gastronômica; simbolizam identidade, tradição e inovação, constituindo verdadeiros bens culturais imateriais que demonstram o potencial de Londrina como referência na produção artesanal de alimentos de alta qualidade.

10 DISCUSSÃO

10.1 A Gastronomia como Patrimônio Cultural Imaterial

A análise realizada demonstra que a gastronomia londrinense atende aos critérios estabelecidos pelo IPHAN para caracterização como patrimônio cultural imaterial. Os pratos e práticas identificados são transmitidos de geração em geração, geram sentimento de identidade e continuidade, valorizam a diversidade cultural e reconhecem saberes tradicionais enraizados nas comunidades.

A diversidade étnica que caracterizou a formação de Londrina resultou em uma culinária de fusão única, onde elementos das culturas africana, indígena, européia, japonesa e regional brasileira se combinaram de forma criativa. Esta síntese gastronômica não apenas reflete a história da cidade, mas também contribui para sua identidade contemporânea.

10.2 Desafios para a Preservação

Apesar da riqueza do patrimônio gastronômico londrinense, existem desafios significativos para sua preservação e reconhecimento oficial. A globalização e a padronização alimentar ameaçam as tradições locais, enquanto a falta de documentação sistemática dificulta o registro formal destes bens culturais.

Além disso, a transmissão dos saberes tradicionais enfrenta obstáculos geracionais, já que muitas técnicas e receitas dependem da oralidade e da prática familiar. A urbanização acelerada também contribui para o distanciamento das práticas alimentares tradicionais.

10.3 Potencial de Desenvolvimento Cultural e Econômico

O reconhecimento da gastronomia londrinense como patrimônio cultural imaterial oferece oportunidades significativas de desenvolvimento. O turismo gastronômico pode ser fortalecido, gerando emprego e renda para a comunidade local. Festivais e eventos culturais podem valorizar estas tradições, promovendo o intercâmbio cultural e educando as novas gerações.

A experiência dos queijos artesanais do Rancho Seleção demonstra como o reconhecimento da qualidade e autenticidade de produtos locais pode alcançar mercados nacionais e internacionais, agregando valor econômico ao patrimônio cultural.

11 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo demonstrou que a gastronomia londrinense constitui um patrimônio cultural imaterial significativo, resultado da diversidade étnica que caracterizou a formação histórica da cidade. As influências negras, indígenas e regionais, combinadas com as tradições imigrantes européias e japonesas, criaram uma identidade gastronômica única que merece reconhecimento e preservação.

Os dez pratos identificados como representativos da identidade londrinense refletem esta diversidade cultural, enquanto o reconhecimento internacional dos queijos artesanais locais demonstra o potencial de valorização econômica do patrimônio gastronômico. Estabelecimentos tradicionais como o Kiberama, Valentino e Bar Brasil funcionam como guardiões destas tradições, mantendo vivos os saberes e práticas que constituem a memória culinária da cidade.

A pesquisa evidenciou a necessidade de ações sistemáticas para documentar, preservar e promover este patrimônio. Recomenda-se a elaboração de um inventário gastronômico oficial, a criação de programas educacionais voltados à valorização das tradições alimentares locais, e o desenvolvimento de políticas públicas que incentivem a preservação dos saberes tradicionais.

O reconhecimento da gastronomia londrinense como patrimônio cultural imaterial não apenas honraria a memória dos diferentes grupos que formaram a cidade, mas também fortaleceria sua identidade cultural contemporânea, promovendo o desenvolvimento sustentável através da valorização de suas tradições únicas.

REFERÊNCIAS

BENATTI, Antonio Paulo. **O centro e as margens: boemia e prostituição na "capital mundial do café"** (Londrina: 1930-1970). 1996. Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Assis, 1996.

BONI, Paulo César. **Fincando estacas**: A História de Londrina (década de 30) em textos e imagens. Londrina: Edição do autor, 2004.

BRASIL. **Constituição Federal de 1988**. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/constituicao_federal_art_216.pdf. Acesso em: 08 jul. 2025.

GONÇALES, Paula Maria. **A culinária espanhola como fator identitário e cultural na cidade de São Paulo** na segunda onda imigratória espanhola (década de 50 a 60). 2012. Dissertação (Mestrado) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

HILDEBRANDO, Gilberto. **O Museu e a Escola**: memórias e histórias em uma cidade de formação recente – Londrina/PR. Londrina: Editora Dialética, 2023.

IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/ptbr/superintendencias/parana/patrimonio-imaterial>. Acesso em: 08 jul. 2025.

MAGALHÃES, Leandro Henrique. **Rua Sergipe**: Patrimônio Cultural Londrinense. Londrina: EdUniFil, 2012.

MAGALHÃES, Luciana P.; MARETTI, Marisa. **Gastronomia e patrimônio cultural londrinense**. Londrina: UniFil, 2012.

PEREIRA, Bárbara Rodrigues. **Alimentando histórias**: a gastronomia como preservação cultural de imigrantes. 2019. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2019.

PRIORI, Angelo et al. **História do Paraná**: séculos XIX e XX. Maringá: Eduem, 2012.

UNESCO. **Patrimônio Mundial no Brasil**. Disponível em: <https://www.unesco.org/pt/node/108110>. Acesso em: 08 jul. 2025.

YAMAMOTO, Keiko. Gastronomia como patrimônio cultural: uma experiência de trabalho com alunos da rede municipal de ensino de Londrina – PR. **Revista da Universidade Estadual de Ponta Grossa – TEL**, v. 3, n. 2, p. 75–86, 2014.

MELHORAMENTO DE ARMAZENAGEM DOS PRODUTOS NA FEIRA LIVRE

Enrico Honório Ruzzon¹

Flávia Alessandra Correia Kull¹

Julianna Ruediger²

Elizeu David dos Santos³

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo aprimorar as condições de armazenagem e apresentação de produtos hortifrutigranjeiros comercializados em feiras livres nas cidades de Londrina e Cambé-PR, por meio da implementação seletiva de embalagens em itens com maior fragilidade ou risco de contaminação. A metodologia consistiu na realização de quatro visitas técnicas às propriedades rurais e pontos de venda do feirante, conduzidas por alunos do curso de Agronomia, que também ofereceram orientações sobre boas práticas agrícolas e pontos de atenção na propriedade. Foram desenvolvidas planilhas de análise econômica comparando o uso total de embalagens com a aplicação seletiva, revelando que esta última proporcionou um aumento do lucro mensal em R\$ 1.438,80. Além do retorno financeiro, observou-se maior procura pelos produtos, aumento do valor agregado, maior fidelização dos clientes e melhor visibilidade na feira. O projeto destacou a importância da extensão universitária como instrumento de transformação no meio rural, promovendo uma troca de saberes entre produtores e estudantes, fortalecendo a agricultura familiar e ampliando o compromisso social e técnico dos futuros profissionais.

Palavras-chave: segurança alimentar, qualidade dos alimentos, sustentabilidade.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é uma necessidade básica do ser humano e influencia diretamente na qualidade de vida, sendo essencial que seja saudável, variada, sensorialmente agradável, em quantidade e qualidade corretas, além de segura (Matos et al., 2015; de Oliveira Rosa; Lobato, 2021). No entanto, o manejo inadequado dos alimentos pode resultar em contaminação por micro-organismos, ocasionando o surgimento de doenças transmitidas por alimentos (DTA) (Matos et al., 2015).

Observa-se um aumento da incidência de DTA em todo o mundo, influenciado pela urbanização crescente, globalização do comércio de alimentos, mudanças nos hábitos alimentares e práticas agropecuárias, além de fatores como temperatura

¹ Discentes do curso de Agronomia UniFil

² Profa. Me. do curso de Agronomia UniFil

³ Prof. Dr. do curso de Agronomia UniFil

inadequada, conservação imprópria dos alimentos e falta de higiene nos locais de comercialização, como feiras livres (Matos et al., 2015).

Feiras livres são ambientes propícios ao crescimento e proliferação de micro-organismos devido às más condições higiênico-sanitárias das bancas, dos produtores e dos produtos comercializados, bem como pela atuação de feirantes, muitas vezes considerados trabalhadores informais (Matos et al., 2015). Analisar as condições sanitárias das feiras é crucial para conscientizar a sociedade sobre a conformidade dos alimentos comercializados com as normas higiênico-sanitárias (Matos et al., 2015).

As feiras e mercados públicos desempenham um papel importante no abastecimento alimentar, oferecendo produtos a preços acessíveis e promovendo intercâmbios econômicos e culturais (Lobato; Ravena-Cañete. 2019; Pereira, 2018). No entanto, a falta de fiscalização e o abandono do setor público podem resultar em problemas de saúde para os consumidores devido à exposição dos produtos a condições propícias à contaminação por microrganismos (Matos et al., 2015; Rosa et al., 2019; Santos et al., 2021).

A legislação brasileira estabelece normas gerais de vigilância sanitária para garantir a qualidade dos alimentos, porém, a falta de fiscalização efetiva tem sido associada a históricos recorrentes de inadequações nas feiras e mercados públicos (J. Costa et al., 2013). Diante desse cenário, torna-se essencial a atuação dos órgãos fiscalizadores para garantir a oferta de alimentos seguros aos consumidores (Costa et al., 2013).

Considerando a preocupação crescente com a higiene e qualidade dos alimentos, é fundamental realizar estudos sobre a segurança alimentar nos locais de venda, visando identificar e analisar as condições estruturais e práticas sanitárias nas feiras e mercados públicos brasileiros (Rosa; Lobato, 2021).

As feiras livres, apesar de oferecerem uma grande variedade de produtos a preços competitivos, apresentam problemas como falta de higiene, estruturas precárias, comercialização de produtos não permitidos e falta de segurança, colocando em risco a saúde dos consumidores (Coutinho et al., 2006; Correia; Roncada, 1997; Leitão, 2003; Germano et al., 2001).

Este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de analisar e propor melhorias no sistema de armazenagem e acondicionamento dos produtos hortifrutigranjeiros

comercializados por um feirante atuante em feiras livres nas cidades de Londrina e Cambé, no estado do Paraná.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia adotada foi de caráter qualitativo e aplicada, envolvendo observações diretas, entrevistas informais, simulações financeiras e visitas técnicas à propriedade do comerciante.

Ao todo, foram realizadas quatro visitas ao produtor, permitindo o acompanhamento das práticas adotadas no dia a dia da feira, bem como a identificação dos principais desafios enfrentados no acondicionamento, transporte e exposição dos produtos. Durante as visitas, observou-se o manuseio dos alimentos, as condições de higiene, a apresentação dos produtos e os materiais utilizados para armazenagem.

A partir do diagnóstico inicial, foram selecionados os produtos com maior risco de contaminação e deterioração precoce para a implementação de embalagens protetoras. Os produtos escolhidos para a nova estratégia de armazenamento foram: maçã, pera argentina, mamão papaya, cenoura, berinjela, pimentão, pepino, beterraba, mandioca e chuchu. A escolha foi baseada em critérios como fragilidade da casca, durabilidade e exigência estética por parte dos consumidores.

Para mensurar o impacto econômico da nova proposta, foram elaboradas planilhas comparativas simulando a comercialização mensal dos produtos em dois cenários distintos: um em que todos os produtos eram embalados e outro em que apenas os produtos mais sensíveis recebiam embalagem. Posteriormente, foi realizada uma projeção mais realista com aumento da escala de vendas e redução de 65% no custo das embalagens, refletindo uma situação em que o comerciante passa a adquirir materiais em maior quantidade ou por meio de parcerias com fornecedores.

Durante o processo, os alunos envolvidos no projeto prestaram orientação técnica ao comerciante, sugerindo melhorias no acondicionamento, na organização da banca e na precificação. Também foi promovido o diálogo sobre práticas sustentáveis e estratégias para valorização dos produtos por meio da apresentação visual.

Os alunos do curso de Agronomia também realizaram visitas à propriedade rural do produtor, localizada na região de Londrina, com o objetivo de conhecer o

ambiente produtivo e oferecer orientações técnicas complementares. Durante essas visitas, foram identificados pontos de atenção relacionados ao manejo pós-colheita, armazenamento inicial dos produtos, higiene dos utensílios e organização do ambiente de trabalho. Com base nesses aspectos, os alunos sugeriram ajustes simples, porém eficazes, capazes de contribuir para a conservação dos alimentos e para a redução de perdas até o momento da comercialização nas feiras. Essas orientações reforçaram a importância de boas práticas agrícolas aplicadas não apenas no campo, mas também nas etapas que antecedem a exposição dos produtos ao consumidor.

Por fim, foram realizadas entrevistas informais com o comerciante para avaliar sua percepção quanto às ações propostas, o impacto observado nas vendas e sua disposição em continuar participando de projetos de extensão universitária. As informações obtidas foram utilizadas para a composição da análise qualitativa dos resultados.

3 RESULTADOS

A partir das análises realizadas e das intervenções propostas, observou-se uma melhora significativa na apresentação, conservação e comercialização dos produtos do feirante. A introdução de embalagens com bandejas de isopor e filme plástico nos itens mais sensíveis contribuiu para o aumento da atratividade dos produtos, tornando-os mais higiênicos e visualmente organizados, o que refletiu positivamente na percepção dos consumidores e nas vendas.

A elaboração das planilhas comparativas demonstrou que, ao embalar todos os produtos da feira, o comerciante apresentava prejuízo mensal. No entanto, ao restringir o uso das embalagens apenas aos produtos com casca mais frágil ou maior risco de contaminação, ao simular um aumento na quantidade comercializada mensalmente e reduzir em 65% o custo da embalagem, o feirante passou a obter um lucro superior à média dos comerciantes da feira. Este resultado evidenciou que, com planejamento e foco na viabilidade econômica, é possível agregar valor aos produtos sem comprometer a margem de lucro.

Como resultado direto da estratégia de embalagens seletivas e do aumento da escala de comercialização, o feirante obteve um acréscimo expressivo em sua receita mensal. O lucro líquido, que anteriormente era limitado ou até negativo em

determinados cenários, passou a apresentar um aumento de R\$ 1.438,80 por mês. Esse valor representa uma margem consideravelmente superior à média dos lucros obtidos por feirantes locais, destacando a efetividade da intervenção tanto do ponto de vista econômico quanto técnico. Esse avanço financeiro reforça a importância de decisões estratégicas baseadas em planejamento, análise de custos e valorização dos produtos.

Além disso, após a implementação das melhorias, o feirante relatou um aumento significativo na procura por sua banca, com maior visibilidade dentro da feira e uma crescente taxa de fidelização dos clientes. Os consumidores passaram a associar os produtos embalados a maior cuidado, higiene e qualidade, o que resultou em um aumento do valor agregado dos alimentos. Produtos como mamão, pera, berinjela, cenoura e beterraba apresentaram melhor conservação e menor taxa de perdas durante o dia de feira, o que também impactou positivamente no faturamento.

Durante as visitas técnicas, o comerciante demonstrou receptividade às orientações e passou a adotar práticas mais organizadas tanto na banca da feira quanto na rotina da propriedade. O contato direto com os alunos proporcionou uma troca rica de saberes e estimulou o feirante a considerar outras melhorias a longo prazo.

A atuação dos alunos também contribuiu para que o comerciante compreendesse melhor o papel da extensão universitária e reconhecesse o potencial das parcerias com instituições de ensino. Os ganhos, portanto, não foram apenas financeiros, mas também sociais, técnicos e educativos, promovendo uma aproximação concreta entre universidade e comunidade rural.

4 DISCUSSÃO

Os resultados obtidos ao longo deste trabalho reforçam a relevância de estratégias simples, porém bem fundamentadas, no contexto da comercialização de produtos hortifrutigranjeiros em feiras livres. A adoção seletiva de embalagens para itens com casca mais sensível ou suscetíveis à contaminação demonstrou ser uma alternativa economicamente viável, contribuindo para a valorização visual dos produtos e, conseqüentemente, para a melhora na percepção dos consumidores quanto à higiene, qualidade e profissionalismo do feirante.

As visitas técnicas realizadas pelos alunos do curso de Agronomia possibilitaram não apenas um diagnóstico mais preciso da realidade do produtor, mas também a construção conjunta de soluções práticas e contextualizadas. Através da interação direta com o comerciante, foi possível aplicar os conhecimentos adquiridos na graduação, promovendo a extensão universitária na sua essência: a integração entre teoria, prática e realidade social.

A redução de custos com embalagens – obtida por meio da negociação com fornecedores e uso racional do material – aliada ao aumento no volume de vendas, foi determinante para o crescimento do lucro mensal do feirante. A elevação de R\$ 1.438,80 na receita líquida do produtor evidencia que iniciativas de baixo custo, quando bem planejadas e direcionadas, têm potencial para impactar diretamente a rentabilidade da atividade.

Além disso, os impactos não se restringiram ao aspecto econômico. O feirante relatou uma melhora na fidelização dos clientes, aumento da procura pela sua banca e ganho de visibilidade dentro da feira. Tais mudanças estão associadas à apresentação mais atrativa dos produtos e ao diferencial competitivo gerado pelo uso das embalagens. Essas percepções reforçam a importância do cuidado com a estética e conservação dos alimentos como fatores decisivos na escolha do consumidor, especialmente em ambientes de concorrência direta como as feiras livres.

Destaca-se, ainda, a importância do projeto extensionista como ferramenta essencial para a transformação da realidade de pequenos produtores, muitas vezes invisibilizados dentro das cadeias de comercialização. Ao proporcionar um espaço de escuta ativa, o projeto permitiu que os agricultores compartilhassem suas dificuldades, rotinas e limitações, favorecendo um planejamento de ações mais sensível e aderente à realidade local. Ao mesmo tempo, o contato direto com o produtor rural proporcionou aos alunos uma oportunidade concreta de aplicar seus conhecimentos, desenvolver empatia, senso crítico e responsabilidade social.

Essa relação de troca fortalece os dois lados envolvidos: o produtor se beneficia com soluções técnicas e práticas, enquanto os estudantes ampliam sua formação com experiências reais do campo. Assim, o projeto extensionista revela-se um elo fundamental entre a universidade e a comunidade, promovendo não apenas o desenvolvimento técnico, mas também humano e social, alinhado aos princípios da extensão rural e da formação integral do profissional de agronomia.

5 CONCLUSÃO

A realização deste trabalho possibilitou compreender, na prática, a importância de intervenções simples, como o melhoramento da armazenagem por meio da embalagem seletiva dos produtos, para a valorização da produção e o aumento da rentabilidade em feiras livres. A partir da análise econômica e do acompanhamento técnico realizado pelos alunos do curso de Agronomia, foi possível constatar que o uso estratégico de bandejas com papel filme, direcionado apenas aos produtos mais frágeis, resultou em benefícios significativos ao produtor, incluindo maior procura pelos produtos, fidelização de clientes, incremento na visibilidade da banca e aumento no valor agregado dos itens comercializados.

O lucro adicional de R\$ 1.438,80 ao mês reforça que a racionalização de custos, aliada ao uso de boas práticas de apresentação, pode gerar ganhos reais e sustentáveis para pequenos feirantes. Além disso, o projeto permitiu um vínculo valioso entre universidade e comunidade, onde os estudantes atuaram como agentes transformadores, ao mesmo tempo em que enriqueceram sua formação acadêmica com experiências práticas e humanas no campo.

Dessa forma, conclui-se que ações extensionistas como essa são fundamentais para aproximar o saber técnico-científico da realidade dos produtores, contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar, a promoção da segurança alimentar e a formação de profissionais mais preparados, empáticos e socialmente engajados.

REFERÊNCIAS

COUTINHO, E. P. et al. Condições de higiene das feiras livres dos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira. X Encontro de Extensão, 1-9, 2006.

CORREIA, A. D. A; RONCADA, M. J. Condições sanitárias de comercialização de alimentos em feiras livres: análise microbiológica e de qualidade de carne bovina. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 17(1), 88-91, 1997.

LEITÃO, M. Avaliação higiênico-sanitária em uma feira livre do município de Fortaleza-CE. **Alimentos e Nutrição**, 14(2), 165-171, 2003.

GERMANO, M. I. S. et al. Avaliação higiênico-sanitária de hortaliças comercializadas em feiras livres na cidade de Teresina-PI. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 21(2), 194-198, 2001.

MATOS, J. C. et al. Condições higiênico-sanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa. **Revista Gestão; Saúde**, 6(3), 2874-2884, 2015.

ROSA, M. Y. O.; LOBATO, F. H. S. Condições e práticas higiênico-sanitárias em feiras e mercados públicos brasileiros: uma revisão integrativa da literatura. **Holos**, 6, 1-21, 2021.

APÊNDICE A

TABELA COMPARATIVA DE CUSTOS E LUCROS COM EMBALAGENS

As planilhas a seguir foram elaboradas para comparar cenários de armazenagem com diferentes estratégias de uso de embalagens, com base na realidade do feirante atendido durante o projeto.

Produto	Quantidade (kg)	Preço de Venda/kg	Custo Embalagem (bandeja filme)	da Receita + Total	Custo Total	Lucro/Prejuízo
Maçã	80	R\$ 6,00	R\$ 1,50	R\$ 480,00	R\$ 600,00	-R\$ 120,00
Pera Argentina	70	R\$ 7,50	R\$ 1,50	R\$ 525,00	R\$ 630,00	-R\$ 105,00
Mamão Papaya	90	R\$ 5,50	R\$ 1,50	R\$ 495,00	R\$ 630,00	-R\$ 135,00
Cenoura	100	R\$ 4,50	R\$ 1,50	R\$ 450,00	R\$ 600,00	-R\$ 150,00
Berinjela	85	R\$ 5,90	R\$ 1,50	R\$ 501,50	R\$ 628,50	-R\$ 127,00
Pimentão	75	R\$ 8,90	R\$ 1,50	R\$ 667,50	R\$ 780,00	-R\$ 112,50
Pepino	110	R\$ 3,90	R\$ 1,50	R\$ 429,00	R\$ 594,00	-R\$ 165,00
Beterraba	95	R\$ 3,00	R\$ 1,50	R\$ 285,00	R\$ 427,50	-R\$ 142,50
Mandioca	120	R\$ 2,50	R\$ 1,50	R\$ 300,00	R\$ 480,00	-R\$ 180,00
Chuchu	90	R\$ 3,20	R\$ 1,50	R\$ 288,00	R\$ 423,00	-R\$ 135,00
TOTAL				R\$ 4.420,00	R\$ 5.792,00	-R\$ 1.372,00

Produto	Quantidade (kg)	Preço de Venda/kg	Custo da Embalagem (bandeja + filme)	Receita Total	Custo Total	Lucro/Prejuízo
Maçã	80	R\$ 6,00	R\$ 1,50	R\$ 480,00	R\$ 600,00	-R\$ 120,00
Pera Argentina	70	R\$ 7,50	R\$ 1,50	R\$ 525,00	R\$ 630,00	-R\$ 105,00
Mamão Papaya	90	R\$ 5,50	R\$ 1,50	R\$ 495,00	R\$ 630,00	-R\$ 135,00
Cenoura	100	R\$ 4,50	R\$ 1,50	R\$ 450,00	R\$ 600,00	-R\$ 150,00
Berinjela	85	R\$ 5,90	R\$ 1,50	R\$ 501,50	R\$ 628,50	-R\$ 127,00
Pimentão	75	R\$ 8,90	R\$ 1,50	R\$ 667,50	R\$ 780,00	-R\$ 112,50
Pepino	110	R\$ 3,90	R\$ 1,50	R\$ 429,00	R\$ 594,00	-R\$ 165,00
Beterraba	95	R\$ 3,00	R\$ 1,50	R\$ 285,00	R\$ 427,50	-R\$ 142,50
Mandioca	120	R\$ 2,50	R\$ 1,50	R\$ 300,00	R\$ 480,00	-R\$ 180,00
Chuchu	90	R\$ 3,20	R\$ 1,50	R\$ 288,00	R\$ 423,00	-R\$ 135,00
TOTAL EMBALADOS				R\$ 4.420,00	R\$ 5.792,00	-R\$ 1.372,00
Alface	100	R\$ 3,00	R\$ 0,00	R\$ 300,00	R\$ 300,00	R\$ 0,00
Tomate	80	R\$ 5,00	R\$ 0,00	R\$ 400,00	R\$ 400,00	R\$ 0,00
Couve	70	R\$ 2,50	R\$ 0,00	R\$ 175,00	R\$ 175,00	R\$ 0,00
Pitaya	60	R\$ 15,00	R\$ 0,00	R\$ 900,00	R\$ 900,00	R\$ 0,00
Banana	120	R\$ 4,00	R\$ 0,00	R\$ 480,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00
TOTAL GERAL				R\$ 6.675,00	R\$ 6.047,00	R\$ 628,00

APÊNDICE B

REGISTRO FOTOGRÁFICO DAS VISITAS TÉCNICAS

As imagens a seguir ilustram o resultado da reorganização da banca do feirante após a implementação da estratégia de embalagens seletivas. Observa-se a melhoria na apresentação visual dos produtos, contribuindo para maior atratividade e valorização das mercadorias junto aos consumidores.







RELATO DE EXPERIÊNCIA: ATUAÇÃO SUPERVISIONADA EM UNIDADES CRÍTICAS: ESTÁGIO EXTRACURRICULAR EM HOSPITAL TERCIÁRIO FILANTRÓPICO

Maria Eduarda Furlan¹
Natália Antunes Souza²

Introdução: O pronto-socorro é o setor hospitalar responsável pelo atendimento emergencial a pacientes com quadros agudos que requerem estabilização imediata, enquanto a Unidade de Terapia Intensiva (UTI) presta assistência contínua e especializada a indivíduos em estado crítico, exigindo monitoramento constante, tecnologia avançada e atuação de equipe multiprofissional (BRASIL, 2021). Este relato descreve a experiência em um hospital terciário filantrópico, reconhecido pela excelência na assistência médica e na formação acadêmica. Ao longo dos anos, a instituição consolidou-se como referência regional no atendimento de urgências e emergências. **Objetivo:** Relatar a experiência de um estágio extracurricular realizado em um hospital terciário filantrópico localizado no município de Londrina, Paraná. **Metodologia:** O estágio, realizado entre 01 e 15 de outubro de 2024, teve caráter observacional e de prática supervisionada. As atividades foram desenvolvidas na UTI 7, unidade voltada ao pós-operatório, com perfil “limpo”, internações de curta duração e baixo risco de infecção, atendendo majoritariamente pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS). Também foi incluída a vivência no Centro de Emergência e Trauma (CET), pronto-socorro especializado no atendimento a casos de trauma, cardiopatias e quadros ortopédicos. A supervisão ficou a cargo do coordenador da residência em Enfermagem da instituição, e o cronograma do estágio foi definido a partir de uma entrevista diagnóstica, considerando os conhecimentos prévios e os objetivos da estagiária, com foco na preparação para o ingresso em programa de residência em Enfermagem. **Resultados:** Inicialmente, houve imersão no Núcleo de Prevenção de Acidentes, com abordagem sobre controle institucional e estratégias de prevenção. Na UTI, foram realizadas atividades como acompanhamento da passagem de plantão, participação em reuniões multiprofissionais voltadas ao controle de infecção hospitalar, trocas de curativos, exames físicos e registro da evolução clínica de

¹ Centro Universitário Filadélfia - UniFil . E-mail: Furlan0415@edu.unifil.br

² Orientadora: Professora Ma. - Centro Universitário Filadélfia - UniFil

pacientes. A estagiária também acompanhou a rotina do setor de Hemodiálise, com montagem e operação de máquinas, apoio em transfusões e preparação do ambiente para emergências. No CET, participou de procedimentos como eletrocardiogramas, monitorização de sinais vitais e acolhimento com classificação de risco, além de observar o fluxo de atendimento a casos de urgência e emergência. Destacam-se, entre os ganhos da experiência, o desenvolvimento do raciocínio crítico-reflexivo, o aprimoramento de habilidades técnicas em ambientes de alta complexidade e a ampliação da percepção sobre a importância da atuação integrada da equipe multiprofissional. **Conclusão:** A experiência de estágio foi enriquecedora, promovendo vivência prática em setores críticos e contribuindo para o amadurecimento pessoal e profissional. A interação com residentes e a supervisão qualificada do preceptor foram fundamentais para a consolidação de conhecimentos, o aperfeiçoamento técnico e o fortalecimento da motivação em seguir a trajetória na Enfermagem. A vivência reafirmou o compromisso com um cuidado fundamentado na excelência técnica, humanização e responsabilidade ética.

Palavras-chave: estágios clínicos; enfermagem em emergência; cuidados críticos; Unidades de Terapia Intensiva; educação em enfermagem.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual de organização do cuidado hospitalar:** pronto-socorro e unidade de terapia intensiva. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

VIVÊNCIA PRÁTICA SUPERVISIONADA DE ATENDIMENTO DE FISIOTERAPIA A PACIENTES EM AMBIENTE AMBULATORIAL – EXTENSÃO CURRICULAR

SUPERVISED PRACTICAL EXPERIENCE IN OUTPATIENT PHYSICAL THERAPY CARE – CURRICULAR EXTENSION

André Siddartha Hirata¹
Fabiola Dinardi Borges Doretto²

RESUMO

Atualmente existe uma grande demanda de pacientes com doenças crônicas que necessitam de atendimento fisioterapêutico. A Fisioterapia contribui no restabelecimento dos movimentos, na redução do quadro algico, no aumento da funcionalidade e da qualidade de vida nas mais diferentes condições de saúde. Além disso, ressalta-se a importância de atividades práticas e extracurriculares para a formação dos acadêmicos. O presente trabalho relata a experiência do projeto de extensão Práticas Integradas na Clínica que busca oferecer atendimento fisioterapêutico e promover saúde na comunidade para pacientes aguardando atendimento na clínica de fisioterapia da UniFil e inserir o aluno na prática do dia a dia do atendimento ambulatorial. Entre abril e novembro de 2024 foram atendidos 20 pacientes com patologias músculo esqueléticas crônicas. Os atendimentos fisioterapêuticos proporcionados pelo projeto mostraram resultados positivos por contribuir com a independência funcional dos pacientes atendidos que avaliaram a satisfação com a assistência prestada como ótima ou excelente. O projeto também tem se mostrado importante para alunos de graduação em fisioterapia, uma vez que a experiência prática anterior aos estágios proporciona uma vivência que auxilia no desenvolvimento do pensamento crítico e na formação profissional.

Palavras-chave: extensão universitária; fisioterapia; reabilitação; satisfação de usuários

ABSTRACT

Currently, there is a high demand for patients with chronic diseases who require physical therapy care. Physical Therapy contributes to the restoration of movement, reduction of pain, improvement in functionality, and enhancement of quality of life across various health conditions. Furthermore, the importance of practical and extracurricular activities in the training of undergraduate students is emphasized. This paper reports the experience of the extension project *Integrated Practices in the Clinic*, which aims to provide physical therapy care and promote health within the community for patients awaiting treatment at UniFil's physical therapy clinic, while also integrating students into the daily practice of outpatient care. Between April and November 2024, twenty patients with chronic musculoskeletal conditions were treated. The physical

¹ Estudante de Graduação do Curso de Fisioterapia do Centro Universitário Filadélfia - UniFil.

² Fisioterapeuta, docente do Curso de Fisioterapia do Centro Universitário Filadélfia - UniFil

therapy services provided by the project showed positive results by contributing to the functional independence of the treated patients, who rated the quality of care received as either excellent or very good. The project has also proven to be valuable for undergraduate physical therapy students, as the early practical experience prior to internships supports the development of critical thinking and professional training.

Keywords: university extension; physical therapy; rehabilitation; patient satisfaction

INTRODUÇÃO

A Fisioterapia é uma ciência da saúde que atua na prevenção, diagnóstico e tratamento de disfunções cinético-funcionais do corpo humano, causadas por alterações genéticas, traumas, doenças ou o envelhecimento. Com uma abordagem fundamentada em evidências científicas e em práticas clínicas seguras, o fisioterapeuta busca restaurar a funcionalidade, aliviar dores, promover qualidade de vida e prevenir complicações secundárias nos mais diversos contextos da saúde (Kisner; Colby, 2017).

Ao longo das últimas décadas, a Fisioterapia consolidou-se como uma profissão essencial nos cuidados de saúde, tanto no âmbito hospitalar quanto ambulatorial e domiciliar. Seu campo de atuação é amplo, abrangendo áreas como ortopedia, neurologia, cardiologia, pneumologia, geriatria, pediatria, saúde da mulher e fisioterapia esportiva. Por meio de avaliações criteriosas e de recursos terapêuticos como exercícios terapêuticos, eletrotermofototerapia, terapias manuais e orientação funcional, o fisioterapeuta atua de forma personalizada, considerando as particularidades e objetivos de cada indivíduo (O'Sullivan; Schmitz, 2010).

Atualmente existe uma grande demanda de pacientes com doenças crônicas que necessitam de atendimento fisioterapêutico. A Fisioterapia contribui no restabelecimento dos movimentos, na redução do quadro álgico, no aumento da funcionalidade e da qualidade de vida nas mais diferentes condições de saúde. Além disso, ressalta-se a importância de atividades práticas e extracurriculares para a formação dos acadêmicos, a fim de aprimorar-se os conhecimentos e estabelecer relações entre os conteúdos teóricos e práticos. O contato com os pacientes está atrelado a situações inusitadas, provocando reflexões e incentivando a tomada de

decisões por parte dos estudantes. (Brasil, 2001; Melo et al., 2021; Oliveira et al., 2015)

O projeto de extensão curricular Prática Integradas na Clínica é uma iniciativa que busca oferecer atendimento fisioterapêutico e promover saúde na comunidade para pacientes aguardando atendimento na clínica de fisioterapia da UniFil e inserir o aluno na prática do dia a dia do atendimento ambulatorial .

METODOLOGIA

O projeto iniciou suas atividades em fevereiro de 2024 com 44 alunos do 4º ano do curso de Fisioterapia da UniFil que foram divididos em grupos de 3 a 4 alunos. O projeto contou com atividades presenciais que ocorreram uma vez por semana durante o período de aula, e com atividades na plataforma Classroom do Google de estruturação e planejamento de atendimentos.

O público alvo correspondeu aos pacientes com condições músculo esqueléticas crônicas e que estavam aguardando atendimento no setor de Ortopedia, Traumatologia e Reumatologia da clínica de fisioterapia da UniFil..

As ações do projeto incluíram:

- Seleção de pacientes;
- Elaboração da ficha de avaliação incluindo busca de instrumentos de avaliação da funcionalidade;
- Avaliação e planejamento terapêutico (elaboração de diagnóstico fisioterapêutico pautado da Classificação Internacional de Funcionalidade- CIF, Objetivos e Condutas incluindo a busca de evidências científicas);
- Atendimento de pacientes;
- Elaboração de orientações para os casos acompanhados;
- Reavaliação e elaboração de relatório de atendimento;

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram atendidos 20 pacientes no período de abril até novembro de 2024. Quatro paciente não concluíram o projeto, 3 alegaram dificuldade para comparecer aos atendimentos nos horários disponíveis e 1 paciente precisou realizar uma cirurgia. Foram realizados 216 atendimentos sendo que cada paciente realizou entre

12 a 18 sessões. Dois pacientes tiveram alta antes do final do projeto por apresentarem melhora total do quadro com 5 sessões. Os atendimentos foram realizados uma vez por semana na Clínica de Fisioterapia da UniFil.

Os dados do perfil dos pacientes e das patologias atendidos durante o projeto em 2024 estão apresentados na tabela 1.

Tabela 1 – Perfil de pacientes atendidos pelo Projeto de Extensão Curricular Práticas Integradas na Clínica em 2024

Variável	Categoria	n	Total
Sexo	Masculino	11	20
	Feminino	9	
Idade (anos)	Média	48,5 (+- 9,19)	
	Máxima	76	
	Mínimo	7	
Estado Civil	Solteiro	4	20
	Casado	13	
	Divorciado	2	
	Viúvo	1	
Escolaridade	1º grau incompleto	1	20
	1º grau completo	6	
	2º grau incompleto	2	
	2º grau completo	5	
	Superior	2	
	Não informado	4	
Diagnóstico	Lombalgia	2	23*
	Tendinite	4	
	Pós operatório tardio	6	
	Fratura	2	
	Artrose	4	
	Trauma	1	
	Entorse	1	
	Lesão Menisco	2	
	Fibromialgia	1	

*um mesmo paciente poderia apresentar mais de uma condição clínica

Fonte: Dados do Autor

Doze pacientes responderam, ainda, um questionário sobre satisfação com a fisioterapia ao final dos atendimentos. A satisfação dos usuários de serviços de saúde vem sendo cada vez mais enfocada como um indicador da qualidade da atenção prestada. Na assistência à saúde, três componentes são considerados importantes indicadores da qualidade: atenção técnica, relação interpessoal e ambiente físico (Mendonça; Guerra, 2007; Machado; Nogueira, 2008)

A maioria dos pacientes atendidos classificaram a sua experiência como ótima ou excelente na maioria dos aspectos avaliados. Apenas um paciente classificou a localização da clínica como ruim. De acordo com Mendonça e Guerra, (2007) a satisfação percebida pode sofrer influências sociodemográficas de seus usuários, principalmente no que se refere ao sexo, renda familiar e nível educacional. Os resultados estão apresentados na tabela 2

Tabela 2 - Satisfação com a Fisioterapia em pacientes atendidos pelo Projeto de Extensão Curricular Práticas Integradas na Clínica em 2024

Dados avaliados	Péssimo	Ruim	Bom	Ótimo	Excelente
Explicações oferecidas pelo fisioterapeuta					12
Segurança oferecida pelo fisioterapeuta durante o tratamento					12
Esclarecimento de dúvidas				4	8
Gentileza					12
Respeito					12
Privacidade					12
Pontualidade no atendimento e tempo de sessão				3	9
Atendimento recepção					12

Localização da clínica	1	2	9
Conforto sala de espera		1	11
Condições gerais de higiene		1	11
Satisfação geral da sua experiência		1	11

Fonte: Dados do Autor

3 CONCLUSÃO

A ampliação dos atendimentos fisioterapêuticos proporcionada pelo projeto mostrou resultados positivos por contribuir com a independência funcional dos pacientes atendidos. O projeto também se mostrou importante para alunos de graduação em fisioterapia, uma vez que a experiência prática anterior aos estágios proporciona uma vivência que auxilia no desenvolvimento do pensamento crítico e na formação profissional

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação da Área da Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2001. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/curriculos_saude.pdf. Acesso em: 14 jul. 2025.

KISNER, Carolyn; COLBY, Lynn Allen. **Exercícios terapêuticos: fundamentos e técnicas**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2017.

MACHADO, N. P.; NOGUEIRA, L. T. Avaliação da satisfação dos usuários de serviços de Fisioterapia. **Revista Brasileira de Ciências da Saúde**, v. 16, n. 1, p. 55–60, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.4034/RBCS.2012.16.01.08>. Acesso em: 11 nov.2024.

MELO, M. D. et al. Importância da fisioterapia na melhoria da qualidade de vida dos pacientes com doenças crônicas. **Revista Pesquisa em Fisioterapia**, São Paulo, v. 11, n. 1, p. 85–91, 2021. Disponível em: <https://periodicos.pucminas.br/index.php/fisioterapia/article/view/25987>. Acesso em: 14 jul. 2025.

MENDONÇA, K. M. P. P.; GUERRA, R. O. Desenvolvimento e validação de um instrumento de medida da satisfação do paciente com a fisioterapia. **Revista Brasileira de Fisioterapia**, São Carlos, v. 11, n. 5, p. 369–376, set./out. 2007.

Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-35552007000500006>. Acesso em: 14 jul. 2025.

OLIVEIRA, E. M. et al. A importância das atividades práticas no processo de ensinoaprendizagem na formação do fisioterapeuta. **Revista Brasileira de Educação Médica**, Brasília, v. 39, n. 3, p. 403–410, 2015. DOI: <https://doi.org/10.1590/198152712015v39n3e03242014>. Acesso em: 14 jul. 2025.

O'SULLIVAN, Susan B.; SCHMITZ, Thomas J. **Fisioterapia**: avaliação e tratamento. 5. ed. São Paulo: Manole, 2010.