



**XVI MOSTRA DE EXTENSÃO
UENF • UFF • IFF
& VIII UFRRJ**

BRASIL E SUAS DIVERSIDADES
Extensão como interação e transformação social

uff Universidade
Federal
Fluminense

UENF
Universidade Estadual do
Norte Fluminense Darcy Ribeiro



**INSTITUTO
FEDERAL
Fluminense**

RESULTADOS DO TERCEIRO ANO DO PROJETO “CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO DE ALUNOS DO CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS – EAD/UENF SOBRE A ELABORAÇÃO DE IOGURTE E ÊNFASE NOS SEUS BENEFÍCIOS À SAÚDE: REPLICADORES DE AÇÕES PRÓ-ATIVAS EM COMUNIDADES”

Maria Karoliny dos Santos Paes Soares; Yohana Ferreira Farias; Pedro Carvalho Araújo; Luan Cordeiro Corrêa; Raynan Oliveira Souza; Jose Roberto Borges Pereira; Carolina Chaves Ramos e Daniela Barros de Oliveira.

Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF)

Tecnologia e Produção

Palavras-chave: Capacitação de Alunos; Produção de Iogurte; Milho Superdoce; Saúde Comunitária

Introdução

O projeto teve como objetivo principal a capacitação e o treinamento de alunos do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas da UENF, modalidade EaD, com foco na produção de iogurte natural enriquecido com polpa de milho superdoce. Este alimento funcional, além de oferecer benefícios significativos para a saúde, possui um potencial de replicação nas comunidades onde os alunos atuam, promovendo ações pró-ativas de disseminação de conhecimento. O projeto surgiu em resposta aos desafios econômicos e sociais enfrentados pelo estado do Rio de Janeiro, especialmente agravados pela pandemia de COVID-19. Nesse contexto, a valorização do milho superdoce, uma matéria-prima local, apresentou-se como uma alternativa promissora para o desenvolvimento sustentável e a melhoria da saúde pública.



XVI MOSTRA DE EXTENSÃO UENF • UFF • IFF & VIII UFRRJ

BRASIL E SUAS DIVERSIDADES
Extensão como interação e transformação social

uff
Universidade
Federal
Fluminense

UENF
Universidade Estadual do
Norte Fluminense Darcy Ribeiro

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
UFRRJ

INSTITUTO
FEDERAL
Fluminense

Metodologia

Para atingir os objetivos propostos, o projeto utilizou uma combinação de abordagens teóricas e práticas. As aulas foram ministradas online, abordando temas como microbiologia, segurança alimentar e a elaboração de iogurte. As aulas e atividades práticas foram divididas em três principais módulos:

- Aula e Atividade 1: “Desbravando o Mundo da Microbiologia na Produção de Iogurte”.
- Aula e Atividade 2: “Análise Comparativa de Rótulos de Produtos Lácteos”.
- Aula e Atividade 3: “Explorando a Versatilidade do Milho e do Iogurte na Culinária”.

Além das aulas e atividades, foram disponibilizados materiais de apoio, como tutoriais em vídeo, textos explicativos e receitas, que auxiliaram os alunos a desenvolverem as atividades propostas de forma independente, mas com o suporte necessário.

Resultados e Discussões

O projeto obteve resultados positivos, a participação dos alunos foi engajada e proativa, com todos os bolsistas e participantes envolvidos ativamente nas atividades propostas.

Na primeira atividade, os alunos demonstraram uma compreensão sobre a importância da microbiologia na produção de iogurte, destacando-se a aplicação prática das boas práticas de manipulação e segurança alimentar. A atividade proporcionou uma base para o entendimento do processo de fermentação e a importância da higiene durante a produção caseira de alimentos.

Na segunda atividade, a análise comparativa de rótulos de produtos lácteos permitiu que os alunos desenvolvessem uma leitura crítica dos ingredientes presentes em produtos alimentícios do dia-a-dia. Essa prática contribuiu para a conscientização sobre a composição dos alimentos consumidos diariamente e a escolha de produtos mais saudáveis e menos processados.

A terceira atividade foi especialmente bem-recebida, permitindo que os alunos colocassem a mão na massa, literalmente, ao produzir iogurte caseiro ou explorar outras



XVI MOSTRA DE EXTENSÃO UENF·UFF·IFF & VIII UFRRJ

BRASIL E SUAS DIVERSIDADES
Extensão como interação e transformação social

uff Universidade Federal Fluminense

UENF Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro

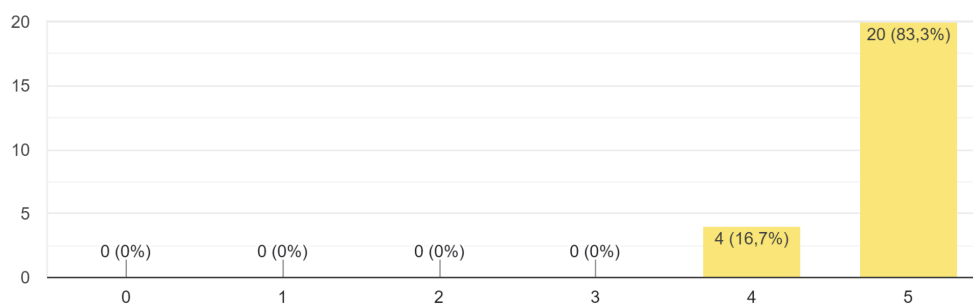
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO UFRRJ

INSTITUTO FEDERAL Fluminense

receitas utilizando milho. A atividade não só reforçou o aprendizado teórico, mas também promoveu a valorização desses ingredientes na culinária cotidiana. Muitos alunos relataram que a experiência foi enriquecedora, especialmente ao perceberem como é possível criar alimentos saudáveis e nutritivos com ingredientes simples e acessíveis.

O feedback dos alunos foi extremamente positivo, com 83,3% (gráfico 1) deles avaliando as aulas e atividades com a nota máxima. Esse retorno refletiu a eficácia da metodologia adotada e a relevância dos temas abordados para a formação acadêmica e cidadã dos participantes.

Gráfico 1. Nível de satisfação dos alunos do curso de licenciatura de ciências biológicas com a capacitação ministrada, Campos dos Goytacazes (2024).



Fonte: Autoria própria (2024)

A maioria dos participantes expressou uma surpresa positiva ao perceber que as atividades, apesar de parecerem desafiadoras, foram conduzidas de maneira clara e direta, com foco não apenas nas receitas, mas também na compreensão dos conceitos envolvidos. Comentários como "Reuniões claras e diretas e atividades bem instruídas" e "O conteúdo foi abordado de forma clara e objetiva" destacam a eficácia da metodologia adotada e a clareza na comunicação durante as atividades.

Outros alunos elogiaram a equipe pela condução das aulas, agradecendo pela oportunidade de participar de uma capacitação que foi descrita como "perfeita" e "única". A interação entre os participantes e a equipe extensionista foi frequentemente mencionada como um ponto alto, com muitos agradecendo pela empatia, disponibilidade e pela forma leve e acessível com que o conteúdo foi apresentado.



XVI MOSTRA DE EXTENSÃO UENF • UFF • IFF & VIII UFRRJ

BRASIL E SUAS DIVERSIDADES
Extensão como interação e transformação social

uff Universidade
Federal
Fluminense

UENF
Universidade Estadual do
Norte Fluminense Darcy Ribeiro

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
UFRRJ

INSTITUTO
FEDERAL
Fluminense

Considerações

O projeto de Capacitação e Treinamento de Alunos do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas da UENF, com foco na produção de iogurte com polpa de milho superdoce, alcançou seus objetivos de maneira satisfatória. Os alunos participaram ativamente das atividades propostas, adquirindo conhecimentos práticos e teóricos que foram aplicados tanto na sala de aula quanto em suas comunidades.

As atividades abordaram desde a microbiologia e segurança alimentar até a análise crítica de rótulos e a elaboração de receitas práticas. O feedback dos alunos foi em grande parte positivo, com destaque para a clareza e objetividade das aulas.

Os resultados indicam que a metodologia empregada foi eficaz em proporcionar um aprendizado relevante e aplicável. A possibilidade de replicação do conhecimento em diversas comunidades reforça a importância de iniciativas como essa para a extensão universitária.

Referências

1. SOCIEDADE NACIONAL DE AGRICULTURA. Milho, energia em forma de grão. A lavoura, Brasil, n. 708, p. 22-26, 9 jun. 2015.
2. BRAZIL, Gabriela Alves, et al. DESENVOLVIMENTO DE HÍBRIDOS DE MILHO SUPERDOCE E DE SILAGEM PARA O NORTE/NOROESTE FLUMINENSE. Confict, 2019, 11.
3. OLIVEIRA, Maricê Nogueira de. Probióticos: seus benefícios a saúde humana. Nutrição em Pauta, 2007, 15.87: 18-22.
4. LIMA, Carlos Henrique Gomes de Souza, et al. Análises físico-químicas e microbiológicas de iogurtes com micro-organismos probióticos. 2019.
5. SOARES, Antonio Gomes et al. Boas práticas de manipulação em bancos de alimentos. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2006. 31 p. ISBN 0103-6068.
6. VASCONCELOS, Margarida Angélica da Silva; MELO, Filho Artur Bibiano de. Conservação de alimentos. 2016.
7. SOCIEDADE DE CARDIOLOGIA DO ESTADO DE SÃO PAULO. Eboo-k Nutrição. São Paulo, 2016.E-book (37 p.).
8. SILVEIRA, Débora Rodrigues et al. Qualidade microbiológica de produtos de origem animal encaminhados para alimentação escolar. Ciência animal brasileira, v. 20, p. e43226, 2019.

Instituição de Fomento: CAPES, UENF, FAPERJ.