

PRÁTICAS EDUCATIVAS INOVADORAS - ATIVIDADES E PRODUTOS DE CARÁTER PEDAGÓGICO, QUE NÃO SÃO FRUTO DE PESQUISA CIENTÍFICA OU DE ATIVIDADE DE EXTENSÃO, MAS EXPLORAM NOVAS POSSIBILIDADES DE APLICAÇÃO DO CONHECIMENTO CIENTÍFICO ATRAVÉS DE ATIVIDADES EDUCATIVAS NO ÂMBITO DO ENSINO EM SALA DE AULA OU FORA DELA, QUE SÃO INSPIRADAS PELO ESPÍRITO CIENTÍFICO-INVESTIGATIVO SOBRE A REALIDADE. - TECNOLOGIAS, GESTÃO E POLÍTICAS PÚBLICAS - USO INTELIGENTE E INOVADOR DE CONHECIMENTOS E RECURSOS TECNOLÓGICOS PARA DESENVOLVER PRODUTOS E PROCESSOS SUSTENTÁVEIS, BUSCANDO PROMOVER A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E A PRESERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE. O RECONHECIMENTO E VALORIZAÇÃO DA SABEDORIA ACUMULADA PELOS SISTEMAS BIOLÓGICOS E PELAS COMUNIDADES TRADICIONAIS, APLICADO NA GESTÃO DE PROJETOS, ORGANIZAÇÕES E EM POLÍTICAS PÚBLICAS, PARA O BENEFÍCIO DA SOCIEDADE, DESENVOLVENDO AÇÕES, PRODUTOS, MATERIAIS E SISTEMAS NA BUSCA DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS SOCIOAMBIENTAIS. EX: TECNOLOGIAS SOCIAIS, ECONOMIA CIRCULAR, TECNOLOGIAS VERDES, BIODESIGN, ARQUITETURA VERNACULAR, BIOMIMÉTICA, BIOPLÁSTICOS, BIOCOMBUSTÍVEIS, BIOFERTILIZANTES, SABERES TRADICIONAIS APLICADOS À CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS, ETC.

EMPREENDEDORISMO SOCIAL: DESENVOLVIMENTO DE BOLO DE BANANA COM FARINHA DE ARROZ

Márcia Dutra Da Rocha (marciadutra.nutri@gmail.com)

Leonardo Wilbert (Leonardowilbertnutri@gmail.com)

Alvaro Henrique Arioza Grillo (alvaro.ariozagrillo@gmail.com)

Cristiane De Albuquerque Mello (cristianemello71@yahoo.com)

Cintia Ramos Pereira Azara (cintiaazara@prof.unifase-rj.edu.br)

Caroline Geoffroy Ribeiro (caroline.ribeiro@prof.unifase-rj.edu.br)

Introdução: Em se tratando das relações entre a responsabilidade social e a sustentabilidade, as ONGs assumem um papel de destaque, para alcançar com poucos recursos materiais e financeiros uma inserção na melhoria da sociedade em vulnerabilidade promovendo o equilíbrio e bem-estar de modo abrangente. A sustentabilidade social tem o poder transformador no desenvolvimento econômico e social. É um instrumento para o efetivo combate às desigualdades sociais, contribuindo de forma assertiva e direta para a mitigação da pobreza. Nesse contexto, estudantes do Curso de Nutrição se propuseram a desenvolver receitas sustentáveis, que farão parte de um portfólio de novos produtos, que serão introduzidas a uma padaria escola da ONG, utilizando ingredientes obtidos por meio de doações. A ONG se destaca pela reabilitação de usuários de álcool, drogas e pessoas em situação de rua, com o intuito de reintroduzi-los à sociedade e ao mercado de trabalho.

Objetivo: Desenvolver e avaliar sensorialmente receita sustentável e saudável a partir de ingredientes oriundos da captação da doação para atender um portfólio de produtos sem glúten e sem lactose para ser absorvido na cadeia de geração de recursos de uma ONG no município de Petrópolis-RJ, tendo como meta a venda de produtos para pousadas e hotéis da cidade e arredores.

Métodos: Critério: escolha dos ingredientes (disponibilidade de doação e/ou de baixa custo e receita (fácil preparo, uso integral do alimento, reduzindo o consumo de energia e de equipamentos, potencialidade de venda em pousadas locais e hotéis). Priorizou-se o bolo de banana com farinha de arroz (BBFA) ingredientes básicos oriundos de doação: banana, aveia em flocos, farinha de arroz, açúcar refinado e óleo de soja. Com o propósito de conhecer à aceitabilidade aplicou-se teste sensorial para avaliação dos atributos, sabor, textura, cor, aroma e impressão global (IG), participaram da análise sensorial 104 julgadores não treinados de ambos os gêneros. Utilizou-se escala hedônica estruturada de 5 pontos (onde a nota 1 correspondeu a desgostei muitíssimo e a nota 5 gostei muitíssimo. A intenção de compra dos provadores

foi avaliada com ficha 5 pontos, ancorados em nota 1 para certamente não compraria e nota 5 para certamente compraria. Por meio do teste pareado verificou-se a escolha das embalagens (forma retangular (R) e redonda -(R)). As análises foram realizadas no Petrópolis Business 2023. Calculou-se o índice de aceitabilidade (IA) conforme DUTCOSKY (produtos com I.A. $\geq 70\%$, apresentam boa aceitabilidade). Resultado e discussão: No teste de aceitação o I.A. de cada atributo foi: sabor 99%, aroma 97,4%, cor 96%, e IG 97%. No teste de intensão de compra destacou-se: 76,7% decididamente compraria e 20,4% provavelmente compraria, totalizando 97,1% de intensão de compra. Para a embalagem verificou-se que 82,1% preferiram a retangular em relação a redonda. O produto apresentou boa aceitabilidade sensorial para todos os atributos avaliados, sendo promissor para atender a ONG. A apresentação de um produto com todas as características técnicas e nutricionais, mesclado com aparatos sociais e uma visão sustentável mostrará ao público presente o quanto a instituição incentiva, apoia e acredita no potencial de seus discentes, bem como defende projetos e causas sociais. Conclusão: Foi viável a elaboração do Bolo de Banana com Farinha de Arroz (BFFA), boa textura, cor e aroma agradáveis, sabor delicado, portanto, garantindo aprazíveis características organolépticas. Sendo assim, garantindo uma boa aceitabilidade do público a partir da transformação dos itens de doação recebidos pela ONG. O produto carrega consigo uma carga social expressiva. Nele, foi possível empregar matérias-primas de baixo custo e fácil acesso, dispensando mão de obra especializada. Conta ainda com a possibilidade de desenvolver estratégias para captação de recursos e, ainda, articular grupos que detêm conhecimento técnico científico para aplicar o saber na geração destes.

Palavras-chave: análise sensorial; aceitabilidade; bolo; sustentabilidade.