



ACÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA RESTAURANTES POPULARES DO RIO GRANDE DO SUL

Samira Guerreiro Silva

Universidade Federal de Pelotas
samiraguerreirosilva18@gmail.com

Ana Caroline Alves

Universidade Federal de Pelotas
carolrodrgs@gmail.com

Carolina da Silveira Wendt

Universidade Federal de Pelotas
carol.sw132@gmail.com

Tatiane Kuka Valente Gandra

Universidade Federal de Pelotas
tkvgandra@gmail.com

Grazielle Guimarães Granada

Universidade Federal de Pelotas
grazigrang@gmail.com

Chirle de Oliveira Raphaelli

Universidade Federal do Pampa
chirleraphaelli@hotmail.com

Resumo

Restaurantes populares são equipamentos públicos para promoção de segurança alimentar e nutricional destinados à oferta de refeições adequadas e saudáveis, a preços acessíveis, priorizando população de baixa renda. Objetiva-se relatar as experiências obtidas com atividades de educação alimentar e nutricional do Projeto de Extensão “Mais Sabor na cozinha dos Restaurantes Populares (RP) do Rio Grande do Sul (RS)” destinadas aos manipuladores de alimentos e gestores dos RP do RS. Durante 2023 foram desenvolvidas 7 atividades teórico demonstrativas e disponibilizadas no formato online os gestores e manipuladores de alimentos dos RP. Para o desenvolvimento das atividades teóricas foram convidados professores a cada tema selecionado conforme temas previamente elencados nos RP. Para a realização das atividades demonstrativas foram selecionados discentes dos cursos de nutrição e de gastronomia, os quais prepararam e gravaram vídeos para demonstração da temática elencada na palestra. Ao total foram produzidos 4 vídeos demonstrativos de atividades, os quais versavam sobre lavagem de mãos, habilidades culinárias, tipos de ervas e preparo de sabão líquido. O projeto proporcionou aprendizado prático aos discentes envolvidos nas atividades e recebeu retorno positivo dos participantes do projeto, mesmo sem alcançar todos os manipuladores de alimentos. O principal resultado obtido foi a aproximação dos discentes com a vivência comunitária, mesmo que de forma online em momentos síncronos e assíncronos, além do desenvolvimento de habilidades em diferentes áreas de atuação da futura profissão para criar uma ação prática que pudesse ser explicativa para o público que estivesse assistindo sem que fosse cansativo e com isso recomenda-se desenvolver projetos de extensão com inserção do aluno em novas realidades e contextos sociais.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional. Culinária. Cardápios.

FOOD AND NUTRITIONAL EDUCATION ACTIONS FOR POPULAR RESTAURANTS IN RIO GRANDE DE SUL

Abstract

Popular restaurants are public facilities for promoting food and nutritional security, designed to offer adequate and healthy meals at affordable prices, prioritizing low-income populations. The objective is to report the experiences obtained with food and nutritional education activities of the Extension Project “More Flavor in the Kitchen of Popular Restaurants (RP) of Rio Grande do Sul (RS)” aimed at food handlers and managers of RPs in RS. During 2023, 7 theoretical demonstration activities were developed and made available online to managers and food handlers of RPs. To develop the theoretical activities, teachers were invited to each selected topic according to themes previously listed in the RPs. To carry out the demonstration activities, students from nutrition and gastronomy courses were selected, who prepared and recorded videos to demonstrate the theme listed in the lecture. In total, 4 demonstration videos of activities were produced, which covered hand washing, culinary skills, types of herbs and preparation of liquid soap. The project provided practical learning to the students involved in the activities and received positive feedback from the project participants, even though it did not reach all food handlers. The main result obtained was the students' proximity to community life, even if online in synchronous and asynchronous moments, in addition to the development of skills in different areas of activity of the future profession to create a practical action that could be explanatory for the audience that was watching without being tiring. Therefore, it is recommended to develop extension projects that insert the student in new realities and social contexts.

Keywords: Food and Nutrition Security. Cooking. Menus.



ACCIONES DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PARA RESTAURANTES POPULARES DE RIO GRANDE DE SUL

Resumen

Los restaurantes populares son establecimientos públicos de promoción de la seguridad alimentaria y nutricional destinados a ofrecer comidas adecuadas y saludables a precios asequibles, priorizando a las poblaciones de bajos ingresos. El objetivo es relatar las experiencias obtenidas con las actividades de educación alimentaria y nutricional del Proyecto de Extensión “Más Sabor en la Cocina de los Restaurantes Populares (RP) en Rio Grande do Sul (RS)” dirigido a manipuladores y gestores de alimentos de PR en RS. Durante 2023 se desarrollaron 7 actividades teóricas demostrativas que se pusieron a disposición online de responsables de relaciones públicas y manipuladores de alimentos. Para desarrollar las actividades teóricas, los docentes fueron invitados a cada tema seleccionado según temas previamente listados en el PR. Para realizar las actividades demostrativas se seleccionaron estudiantes de las carreras de nutrición y gastronomía, quienes prepararon y grabaron videos para demostrar los temas planteados en la conferencia. En total, se produjeron 4 videos demostrativos de actividades que abarcaban lavado de manos, habilidades culinarias, tipos de hierbas y preparación de jabón líquido. El proyecto proporcionó aprendizaje práctico a los estudiantes involucrados en las actividades y recibió comentarios positivos de los participantes del proyecto, incluso sin llegar a todos los manipuladores de alimentos. El principal resultado obtenido fue acercar a los estudiantes a la experiencia comunitaria, incluso online en momentos sincrónicos y asincrónicos, además de desarrollar habilidades en diferentes áreas de actividad en la futura profesión para crear una acción práctica que pudiera ser explicativa al público sin mirar. siendo agotador y por ello se recomienda desarrollar proyectos de extensión que inserten al estudiante en nuevas realidades y contextos sociales.

Palabras clave: Seguridad Alimentaria y Nutricional. Cocinando. Menús.

INTRODUÇÃO

Restaurantes populares (RP) são equipamentos públicos para promoção de segurança alimentar e nutricional integrantes da estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) (GONÇALVES; CAMPOS; SARTI, 2011; PADRÃO; AGUIAR, 2018). Com objetivo de ofertar refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, priorizando população de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional, esses restaurantes promovem a alimentação adequada e saudável e a valorização dos hábitos alimentares regionais (OLIVEIRA et al., 2023).

Até o momento, existe apenas um mapeamento nacional sobre o funcionamento dos RP mas não foi atualizado (BRASIL, 2005). Além disso, são poucos os estudos *in loco* que avaliam as características de funcionamento destes equipamentos pois geralmente as pesquisas tendem a avaliar o perfil dos usuários (OLIVEIRA et al., 2023). Assim, em 2022, a Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas iniciou o projeto unificado intitulado “Avaliação qualitativa de Cardápios de Restaurantes Populares do estado do Rio Grande do Sul (RS)” com objetivo principal de caracterizar os equipamentos públicos de um estado do Sul do Brasil. Como retorno benéfico destinado aos trabalhadores e aos gestores do RP do Estado do Rio Grande do Sul realizou-se o Projeto de Extensão “Mais Sabor na cozinha dos Restaurantes Populares do Rio Grande do Sul”. Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) foram idealizadas com foco na promoção de novas ou melhora de habilidades culinárias e de boas práticas de manipulação de alimentos destinados aos manipuladores e gestores para com isso promover cardápios mais saborosos nos RP.

Ações de EAN devem ser multiprofissionais, intersetoriais e transdisciplinares, em que o conhecimento e o aprendizado, contínuo e permanente, propõem-se a desenvolver a autonomia e a voluntariedade ante os hábitos alimentares saudáveis, fazendo o uso de recursos e abordagens educacionais ativas e problematizadoras (BRASIL, 2016). Algumas das linhas propostas no projeto de extensão foi a discussão sobre as habilidades culinárias com foco na agregação de sabor e técnicas culinárias aos cardápios dos RP. As habilidades culinárias compreendem ações de planejamento do cardápio, seleção, combinação, corte e cocção dos alimentos, capacidade de realizar tarefas concomitantes ao ato de cozinhar e confiança para práticas culinárias e estão relacionadas às implicações ambientais e econômicas e como expressão de aspectos culturais e sociais (TEIXEIRA et al., 2022). Outra temática essencial a ser desenvolvida em ambientes de restaurantes é a relacionada às boas praticas de manipulação de alimentos visto que a

contaminação dos alimentos durante a manipulação causa as doenças transmitidas por alimentos e água quando medidas higiênico-sanitárias não são adotadas (MEDEIROS; CARVALHO; FRANCO, 2017).

No projeto desenvolvido nos RP o foco principal foi a extensão universitária, a qual é uma forma de interação que deve existir entre a universidade e a comunidade na qual ela está inserida, traduzindo-se como uma ponte permanente entre a instituição de ensino superior e a sociedade (SIQUEIRA et al., 2017). A extensão possui uma função essencial na formação integral dos discentes e um enfoque na transformação de realidade social da comunidade (FERNANDES et al., 2012). A proposta para a realização de atividades educativas refere-se à importância de considerar a capacidade do sujeito para organizar seu próprio processo de aprendizagem e de construir seu conhecimento, já que ensinar é criar as possibilidades para a construção e reconstrução de saberes (FERNANDES et al., 2012).

Com isso, o presente artigo busca relatar as experiências obtidas de atividades de EAN do Projeto de Extensão “Mais Sabor na cozinha dos Restaurantes Populares do Rio Grande do Sul” envolvendo palestras e vídeos demonstrativos de atividades destinadas aos manipuladores de alimentos e gestores dos RP de um estado do sul do Brasil.

MATERIAIS E MÉTODOS

O projeto de extensão foi criado como devolutiva aos trabalhadores e aos gestores dos restaurantes populares participantes do projeto de pesquisa “Avaliação quali-quantitativa de Cardápios de Restaurantes Populares do estado do Rio Grande do Sul”. A equipe do projeto contou com discentes de diferentes períodos dos cursos de graduação em nutrição e superior de tecnologia em gastronomia, bem como professores dos dois cursos que coordenam as atividades, todos da Universidade Federal de Pelotas. Os palestrantes são professores convidados, que atuam e dominam os temas tratados em cada palestra.

Foram convidados para integrar o projeto de extensão os 16 restaurantes que participaram da pesquisa inicial, os quais todos são restaurantes populares que atuam em diferentes localidades no Rio Grande do Sul, conforme mostra a Figura 1. Cada restaurante foi contatado a fim de saber quais eram os temas em que eles tinham mais interesse, juntamente a isso, foi questionado qual seria o melhor horário para que os colaboradores também pudessem participar da atividade de extensão, que aconteceria de forma síncrona, online e não presencial. As atividades foram elaboradas de duas maneiras para cada temática: A) palestra realizada de forma síncrona e não presencial; B) vídeo gravado, com atividades demonstrativas, anteriormente

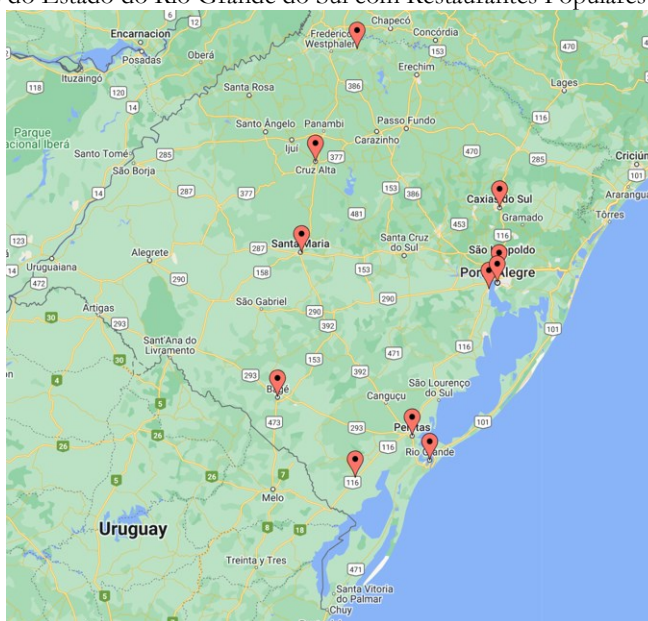
Ações de educação alimentar e nutricional para restaurantes populares do Rio Grande do Sul

ao dia da palestra e disponibilizado sincronamente aos ouvintes, bem como após, nas redes sociais do projeto. Os restaurantes participantes do projeto, participavam de forma online sincronamente mesmo estando em diferentes localidades gaúchas.

As atividades A, foram palestras elaboradas por professores convidados pela equipe do projeto. Seguindo a disponibilidade dos palestrantes foi planejado um cronograma contendo os temas, horários, nomes e datas de todas as palestras que foram planejadas. Neste cronograma também foram planejados os vídeos das atividades demonstrativas que foram feitos a partir de um roteiro, gravados previamente e disponibilizados no mesmo dia da palestra aos participantes do projeto.

As temáticas elencadas no cronograma tiveram por objetivo aprimorar os conhecimentos dos indivíduos que fazem parte da equipe dos restaurantes, sendo eles: nutricionistas, cozinheiros, auxiliares de cozinha e indivíduos da comunidade que tinham interesse nos temas tratados nas atividades de EAN e com isso munir, especialmente os manipuladores, de informações teóricas sobre técnicas e habilidades culinárias, boas práticas de manipulação de alimentos, sustentabilidade e para melhorar os aspectos sensoriais das refeições integrantes nos cardápios ofertados nos RP.

Figura 1. Municípios do Estado do Rio Grande do Sul com Restaurantes Populares ativos, 2022.



Fonte: Google Maps.

O processo para a escolha dos alunos para equipe do projeto foi divulgado nas redes sociais, sendo que somente alunos dos Cursos de Gastronomia e Nutrição podiam se candidatar para as vagas. Os currículos dos candidatos foram analisados e escolhidos pelos professores responsáveis. Critérios como desempenho acadêmico, disponibilidade de turnos e interesse do

discente foram listados numa tabela em Excel e classificados em ordem crescente. Com isso, a equipe do projeto foi composta por 10 participantes, sendo duas professoras, uma delas do Curso de Gastronomia e outra do Curso de Nutrição, e 8 alunos, 2 da nutrição e 6 da gastronomia. Todos tiveram diferentes tarefas dentro do projeto, como: elaborar aulas práticas, gravar vídeos para divulgação, contatar os restaurantes, convidar os palestrantes, fazer a divulgação das palestras nas redes sociais, editar vídeos, editar postagens, criar artes para divulgação, entre outras.

A fim de garantir a organização e a participação no projeto, reuniões foram realizadas periodicamente, entre alunos extensionistas e a coordenação do projeto. Nelas todos puderam citar ideias, opiniões e sugestões que contribuíssem com as atividades, além disso, todos deveriam participar dessas reuniões, de forma remota ou presencial.

O cronograma de palestras foi feito na íntegra conforme descritas no quadro 1, bem como no horário da tarde para que os manipuladores pudessem participar após servir o almoço do RP. Já os temas foram pensados conforme retorno com sugestões dos gestores dos restaurantes e foram planejados de forma que agregassem informações na rotina de cada local. Os vídeos das atividades demonstrativas foram criados dentro de laboratórios da Faculdade de Nutrição a fim de trazer realidade para aqueles temas tratados, já que as palestras aconteceram de forma online, e foram transmitidas pelo sistema WebConf, que é um ambiente virtual de aprendizagem de apoio às disciplinas da UFPEL.

Para a elaboração dos vídeos, cada aluno responsável fez o roteiro de fala e ação previamente, após aprovação da equipe do projeto, foram listados os materiais necessários (laboratórios, utensílios e ingredientes) para realizar a gravação da atividade demonstrativa em forma de vídeo. A edição dos vídeos foi feita no programa InShot.

Na semana anterior de cada atividade era enviado um e-mail para todos os participantes da pesquisa convidando-os para o evento, reiterando a data, o tema e o horário da atividade de EAN, assim como o link para assistir à atividade. E na semana da atividade era reenviado o mesmo e-mail, divulgado nas redes sociais (Instagram: @maiss_abor2023) e via mensagens de WhatsApp aos gestores dos RP. A participação em cada dia de atividade de EAN foi avaliado o número de participantes de cada RP que estiveram online de forma síncrona.

Quadro 1: Temas das palestras e vídeos demonstrativos de atividades a serem desenvolvidas no projeto de extensão para manipuladores de alimentos e gestores dos restaurantes populares do Rio Grande do Sul, 2023.

DATA	HORÁRIO	TEMÁTICA ABORDADA EM PALESTRA	VÍDEOS DEMONSTRATIVOS DE ATIVIDADES.
18 de maio	16 h	Abertura com apresentação dos principais resultados da pesquisa e divulgação do cronograma	--
15 de junho	16 h	Boas práticas de manipulação de alimentos	Lavagem e higienização correta de mãos
20 de julho	16 h	Habilidades culinárias para agregar sabor as refeições	Cortes de vegetais e formas de dar sabor as preparações
17 de agosto	16 h	Ervas, especiarias e temperos	Tipos de ervas, especiarias e temperos
28 de setembro	16 h	Como prevenir acidentes de trabalho em unidades de alimentação e nutrição?	Equipamentos de proteção individual
19 de outubro	16 h	Educação alimentar e nutricional para população dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional	-----
16 de novembro	16 h	Uso correto e descarte de óleos e gorduras	Vídeo sobre produção de sabão com resíduos de gorduras e óleos da cozinhas

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a pandemia de COVID-19, na qual o distanciamento social foi imprescindível para parar a transmissão do vírus, diversas tecnologias midiáticas foram utilizadas usualmente e seguiram fazendo parte do dia a dia de boa parte da população brasileira para estudos, aperfeiçoamento ou atividades laborais. No Brasil, assim como em outros países, têm-se valorizado o desenvolvimento e compartilhamento de habilidades para que os indivíduos tenham autonomia na escolha e no preparo de alimentos, inclusive pela *internet* (OLIVEIRA; MAURO; NUNES, 2016).

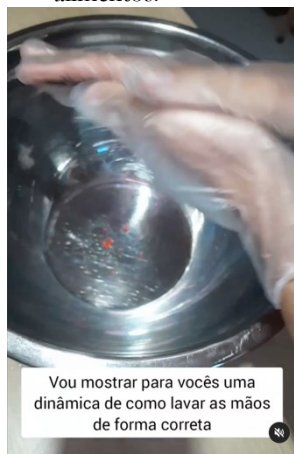
Foram um total de 7 atividades de EAN, com 7 palestras, sendo uma inicial que descreveu os resultados da pesquisa com coleta de dados nos RP do Estado do RS e as seguintes com temas conforme o planejamento, a seguir mencionados: "Boas práticas na manipulação de alimentos", "habilidades culinárias que agregam sabor às refeições", "ervas, especiarias e temperos", "prevenção de acidentes em unidades de alimentação e nutrição", "educação nutricional e alimentar para população" e "uso correto e descarte de óleos e gorduras". Durante as palestras os ouvintes podiam participar tirando dúvidas, compartilhando situações vividas nos seus restaurantes, ou comentar sobre o que estava sendo tratado. Ao total foram elaborados 5 vídeos demonstrativos de atividades conforme descrito no quadro 1.

A primeira atividade de EAN teve o propósito de abrir oficialmente o curso e apresentar os principais resultados da pesquisa, além de divulgar o curso, os temas, o cronograma e a forma de realização das aulas, no entanto não foi preparado vídeo demonstrativo pois a palestra já era com dados numéricos sobre os resultados do projeto de pesquisa realizado anteriormente. A professora Dra. Grazielle Guimaraes Granada fez a explanação dos resultados da pesquisa e agradeceu a participação de todos os RP do Estado. Participaram da abertura a representante da Coordenação-Geral de Equipamentos Públicos/Secretaria Nacional De Segurança Alimentar e Nutricional/ Ministério do Desenvolvimento/ Assistência Social, Família e Combate à Fome – MDS, o Presidente do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável CONSEARS, a representante do Setor de Nutrição/ Secretaria de Assistência Social/ Prefeitura Municipal de Pelotas e a Coordenadora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas.

A segunda atividade, sobre “Boas Práticas na Manipulação de Alimentos”, foi ministrada pela professora Dra. Jozi Fagundes de Mello, a qual explicou sobre a temática apresentando placas de petri contaminadas previamente com mãos sujas, lavadas com sabão, lavadas com sabão e álcool para mostrar crescimento de microrganismos na falta de higienização de mãos. Para a atividade demonstrativa foi produzido um vídeo, pelos alunos da nutrição, explicando a forma correta de vestir o uniforme em unidades de alimentação e nutrição, iniciando pela retirada de adornos, colocando o adereço para prender cabelo, a touca, vestindo a calça, sapato fechado, avental, jaleco ou dólma. Também foi demonstrada a forma correta de lavar as mãos, na qual duas alunas responsáveis pela gravação e edição do vídeo distribuíram uma porção de corante alimentício nas mãos, e mostraram as formas corretas de esfregar as mãos para uma lavagem completa, esfregando entre os dedos, palma com palma, ao redor de todos os dedos, as unhas esfregando na palma e o pulso. De modo que o corante demonstrasse todos os lugares que

ainda estavam faltando serem esfregados. Ao final do vídeo é possível identificar uma limpeza devidamente correta, pois a mão da aluna estava completamente coberta pelo corante (Figura 2).

Figura 2. Imagem retirada do vídeo demonstrativo da atividade, preparado pelos discentes envolvidos e disponibilizado para as cozinheiras participantes do projeto, para explicar as boas práticas de manipulação de alimentos.



A fala sobre “Habilidades culinárias para agregar sabor às refeições” foi ministrada pela Professora Chirle Raphaelli do Curso de Gastronomia, na qual as bases da culinária foram explanadas. Conteúdo sobre caldos, molhos e cortes de vegetais foi utilizado para incentivar o uso de novas habilidades na cozinha dos RP. Dentro dessa pauta alguns vídeos foram produzidos. No primeiro, a aluna do Curso de Gastronomia, responsável pela demonstração, apresentou-se cortando de maneira padronizada algumas verduras e legumes, de mesmo tamanho e formato, com o intuito de mostrar que ao estarem padronizados, o sabor a ser liberado pós-cozimento também será uniforme. Em um segundo vídeo, foram apresentadas algumas das principais ervas aromáticas para a produção de um *Bouquet Garni*, que é um amarrado dessas ervas, seguido por uma demonstração de como montar o amarrado de ervas de maneira correta e sua utilização nos preparos culinários. Por fim, ainda nessa pauta, um terceiro vídeo foi produzido, no qual foram apresentadas as ervas, condimentos e especiarias que compõe um *Sachê d'épices*, outra combinação para agregar sabor aos preparos, que também foi demonstrado a forma de montar e a utilização correta (Figura 3).

Figura 3. Imagem retirada do vídeo demonstrativo da atividade, preparado pelos discentes envolvidos e disponibilizado para as cozinheiras participantes do projeto, para explicar sobre habilidades culinárias para agregar sabor às refeições dos RP.



A palestra sobre “Ervas, especiarias e temperos” foi ministrada pela professora do Curso de Gastronomia, Dra. Tatiane Kuka Valente Gandra. A atividade desse tema consistiu na produção de um vídeo, de forma que os dois alunos responsáveis pela demonstração apresentaram detalhadamente e visualmente as ervas, especiarias e temperos mais comuns e aromáticos disponíveis no mercado. Ainda complementando com uma breve explicação de suas diferenças, a forma como devem ser utilizados, combinações agradáveis ao paladar comum e em que receitas se casam perfeitamente (Figura 4).

Figura 4. Imagem retirada do vídeo demonstrativo da atividade, preparado pelos discentes envolvidos e disponibilizado para as cozinheiras participantes do projeto, para explicar as diferentes ervas, especiarias e temperos.



Dra. Elisa dos Santos Pereira, professora do Curso de Nutrição da UFPel, ministrou a palestra “Como prevenir acidentes de trabalho em unidades de alimentação e nutrição?” abordando os principais equipamentos de proteção individual essenciais dentro das cozinhas como forma de proteção ao manipulador de alimentos. A parte demonstrativa por meio de vídeos foi sobre os perigos e riscos existentes nas cozinhas (como por exemplo o uso de adornos, fogo, umidade), além de uso correto de equipamentos de proteção individual.

“Educação alimentar e nutricional para população dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional” foi a palestra proferida pela professora Dra. Samanta Winck Madruga, da Faculdade de Nutrição, explicando a diversidade de formas de realizar atividades nos RP com foco na promoção da alimentação adequada e saudável. Nesta palestra foram apresentados diversos exemplos de atividades de EAN para se realizar nos RP, entretanto foi entendido que com estes exemplos não haveria necessidade de gravar um vídeo demonstrativo.

“Uso correto e descarte de óleos e gorduras em RP” foi tema ministrado pela professora Dra. Carla Mendonça do Centro de Ciências Químicas e Farmacêuticas que explanou sobre a diferença entre óleos e gorduras, assim como os tipos mais utilizados em cozinhas. A professora também explicou quais as maneiras de utilizar corretamente os óleos e gorduras em frituras e, também, o descarte adequado dos resíduos de lipídeos já utilizados. Como uma alternativa sustentável para a reutilização do óleo de cozinha, a aluna responsável pela atividade elaborou um vídeo abrangente, apresentando detalhadamente o processo de transformação do óleo em sabão líquido. No vídeo, foram minuciosamente abordados os passos necessários para essa transformação, incluindo a explicação dos utensílios ideais a serem utilizados, os elementos químicos necessários e suas medidas, bem como dicas para uma execução mais eficaz. Todo o conteúdo foi registrado de maneira informativa, visando proporcionar aos espectadores a capacidade de reproduzir o processo de maneira segura e sem riscos. A seleção da receita para o preparo do sabão líquido reutilizando óleo de cozinha em questão foi realizada de maneira colaborativa entre a aluna e a professora, considerando cuidadosamente tanto o tempo disponível quanto os recursos disponíveis no ambiente laboratorial. Além disso, foi de suma importância ponderar sobre a utilidade do sabão líquido resultante do processo. Durante a seleção, foram abordadas as opções de descarte adequado do óleo utilizado, bem como sua aplicação em diversas empresas, conforme discutido durante a palestra. Assim como o detalhamento dos processos necessários para a transformação, os utensílios ideais a serem usados, os elementos químicos e suas medidas e também dicas de melhor execução, tudo devidamente informado e gravado para que todos consigam reproduzir sem correr nenhum risco (Figura 5).

Figura 5. Imagem retirada do vídeo demonstrativo da atividade, preparado pelos discentes envolvidos e disponibilizado para as cozinheiras participantes do projeto, para explicar o preparo de sabão líquido.



As atividades desenvolvidas pela equipe do projeto de extensão descritas no presente estudo, de acordo com relatos dos colaboradores participantes, durante e após participação do projeto, afirmam que as palestras e os conteúdos visuais de amostragem demonstrativa contribuíram com os conhecimentos e despertaram o interesse dos manipuladores de alimentos. Durante a participação na atividade de EAN, as dúvidas trazidas pelos participantes eram relacionadas ao trabalho no RP. Autores indicam que a interação ativa entre um indivíduo com o conteúdo culinário disponível online está relacionada à rotina prática de cozinhar e testar novas receitas e habilidades culinárias, indicando que as mídias sociais estão servindo como uma ferramenta para o aprimoramento da autoeficácia, habilidades e desenvolvimento de autonomia de manipuladores (ANICE MILBRATZ DE CAMARGO, 2022).

Os discentes envolvidos no projeto referem que as atividades produzidas para os vídeos demonstrativos foram importantes para a formação e o desenvolvimento pessoal pois aprimoraram o aprofundamento do conhecimento obtido em diferentes disciplinas da graduação em nutrição e da tecnologia em gastronomia. Também que o processo de desenvolvimento e execução do trabalho foi de extrema importância e necessário, contribuindo para o crescimento de uma sociedade de forma construtiva em iniciativas e realizações que contribuem diretamente no futuro e na saúde de todos os cidadãos.

A experiência proporcionada foi singular e enriquecedora, tanto para os responsáveis pelo desenvolvimento e execução dos elementos didáticos, como para todos os participantes das palestras como ouvintes, destacando-se pela sinergia entre teoria e prática, onde o público-alvo pode aprofundar seu aprendizado com o vídeo apresentado que se demonstrou de maneira mais visual o conteúdo abordado na palestra. Além disso, foi possível agregar um elemento de diversão ao processo, no que diz respeito à integração entre alunos e professores, no processo criativo e execução dos vídeos demonstrativos.

Em relação ao público-alvo, a participação foi de pelo menos um representante de cada restaurante em cada palestra, com poucas perguntas sobre a temática apresentada. Eles tinham dúvidas básicas sobre boas práticas de manipulação de alimentos e sobre as ervas e especiarias. No entanto, a participação com perguntas foi baixa durante as palestras, mas após o evento a equipe do projeto recebeu retorno via mensagem dos gestores dos restaurantes elogiando os conteúdos abordados nas temáticas, enaltecendo os vídeos que seguiram disponíveis online nas redes sociais para possibilitar que todos pudessem visualizar após a execução do projeto para toda equipe dos RP do estado do RS.

Portanto, podemos concluir que o projeto atingiu seus principais objetivos e gerou impactos positivos substanciais nas partes envolvidas, especialmente dentre os alunos envolvidos

que puderam aprender ou aprimorar seus conhecimentos relacionados às atividades demonstrativas preparadas para a gravação dos vídeos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A vivência proporcionada a partir das atividades práticas preparadas pelos alunos no Projeto de Extensão “Mais Sabor na cozinha dos Restaurantes Populares do Rio Grande do Sul” foi essencial para a aproximação deles com a vivência comunitária, pois tudo foi pensado para que fosse o mais próximo da realidade do RP. Ademais, como as atividades demonstrativas foram apresentadas de forma síncrona e não presencial, a realidade do planejamento e da execução de cada uma das atividades foi desafiador para os alunos acostumados com atividades presenciais. Houveram significativas mudanças no crescimento dos discentes envolvidos, pois eles precisaram sair de sua zona de conforto, desenvolvendo habilidades em diferentes áreas de atuação da futura profissão para criar uma atividade que pudesse ser explicativa para o público que estivesse assistindo sem que fosse cansativo. Cabe destacar que estiveram envolvidos alunos da Gastronomia e da Nutrição no projeto, mesclando saberes diversos.

O projeto foi eficaz em aproximar a comunidade acadêmica dos gestores dos RP, de forma online, com média de participação de 10 manipuladores em cada semana. Apesar da baixa participação dos RP do Estado nas atividades síncronas houve retorno positivo dos participantes com relatos sobre o aprendizado obtido com o projeto. Recomenda-se desenvolver projetos de extensão com inserção do aluno em novas realidades, especialmente dentro dos RP. Ressalta-se a importância de mais projetos que contemplem uma visão ampla da alimentação com estímulo a interdisciplinaridade para além da nutrição e da gastronomia.

REFERÊNCIAS

ANICE MILBRATZ DE CAMARGO. **Mídias sociais no contexto da socialização culinária: estudo multimétodos sobre conteúdo veiculado e utilização por adultos jovens fundamentado na Teoria Social Cognitiva**. 2022. Universidade Federal de Santa Catarina, 2022.

BRASIL. **Mapeamento e caracterização de restaurantes populares. Relatório final**. [s.l.] Instituto de Estudos, Formação e Assessoria em Políticas Sociais – Pólis, 2005.

FERNANDES, M. C. et al. Universidade e a extensão universitária: a visão dos moradores das comunidades circunvizinhas. **Educação em Revista**, 2012.

GONÇALVES, M. P.; CAMPOS, S. T. de; SARTI, F. M. Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: Uma análise do Programa de Restaurantes Populares. **Revista Gestão & Políticas Públicas**, v. 1, n. 1, p. 92–111, 2011.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de Referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. [s.l: s.n.]

MEDEIROS, M.G.G.A.; CARVALHO, L.R.; FRANCO, R.M. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, n. 2, p. 383-392, 2017.

OLIVEIRA, C. P.; MAURO, J.; NUNES, G. A Influência dos Vblogs de Culinária nos Sistemas Social e Cultural de Representação dos Mercados: Participação, Compartilhamento e Novos Modos de Usos dos Alimentos. p. 1–16, 2016. Disponível em:
<http://www.estudosdoconsumo.com.br/artigosdoenec/ENEC2016-GT09-OliveiraNunes-AInfluenciaDosVBlogsDeCulinariaNoSistemaCulturalESocialDeRepresentacaoDosMercados.pdf>

OLIVEIRA, J. T. C. de et al. Popular Restaurants as strategies to fight hunger and to promote Food and Nutrition Security: an integrative review of scientific publications in the period 2011-2021. **Revista de Nutrição**, , 2023.

PADRÃO, S. M.; AGUIAR, O. B. D. E. Restaurante popular: a política social em questão. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, 2018.

SIQUEIRA, S. M. C. et al. Atividades extensionistas, promoção da saúde e desenvolvimento sustentável: experiência de um grupo de pesquisa em enfermagem. **Escola Anna Nery**, 2017.

TEIXEIRA, A. R. et al. Instrumento para mensurar habilidades culinárias domésticas na atenção primária à saúde. **Revista de Saúde Pública**, v. 56, p. 1–23, 2022.

Recebido em: 27/02/2024

Aceito em: 24/10/2024