GESTÃO SOCIAL E CIDADANIA: UM OLHAR SOBRE AS ATIVIDADES DE EXTENSÃO.[1]

Sandra Regina Albarello[2], Eilamaria Libardoni Vieira[3], Luciana Mori Veira[4], Ivo Ney Kuhn[5], Enio Waldir da Silva[6]

[1] Resumo expandido do projeto de Extensão Gestão Social e Cidadania
[2] Graduada em Administração, professora do Núcleo da Gestão e Comunicação da Unijuí, Mestre em Desenvolvimento, Gestão e Cidadania, Professora Extensionista e coordenadora do projeto GSC da Unijuí
[3] Graduada em Nutrição, professora do Núcleo da Saúde Mestre em Ciência dos Alimentos da Unijuí, Doutora em Desenvolvimento Regional, Professora Extensionista do projeto GSC da Unijuí
[4] Dra em Ciências Biomédicas. Professora e Coordenadora do curso de Medicina Veterinária. Extensionista do Projeto GSC da Unijuí.
[5] Graduado em Administração, professor do Núcleo da Gestão e Comunicação, Mestre em Administração Financeira pela UFPB, Professor Extensionista do projeto GSC da Unijuí
[6] Dr. em Sociologia e professor do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Humano, Extensionista do projeto GSC da Unijuí

INTRODUÇÃO

Na sociedade contemporânea, complexa e dinâmica evidencia-se uma carência de canais alternativos de socialização, que possibilitem a sistemática circulação de informações decorrentes de políticas públicas, participação social, comprometimento com a perspectiva cidadã do exercício do poder público e da geração de emprego e renda.

O projeto Gestão Social e Cidadania (GSC) tem como foco a gestão social e o controle social com o propósito de estimular o debate de forma participativa, oportunizando aos atores da comunidade, decidir sobre as políticas necessárias para o desenvolvimento local e regional. Procura contribuir e encorajar o empoderamento da sociedade, com atividades de formação, transferência, comunicação e socialização de conhecimentos, incentivando a definição de políticas públicas para a inclusão social, a geração de trabalho e renda e a qualidade de vida dos cidadãos envolvidos.

A sociedade, representada pelas diferentes necessidades e interesses de pessoas ou grupos sociais, possui grandes expectativas com relação à universidade, especialmente quando se trata de desenvolvimento regional, organização de comunidades para debate de seus problemas, de suas necessidades. É aí que se localiza um dos espaços concretos da extensão: na qualificação dos cidadãos, seja para o trabalho, para a política e para a cultura (Silva, 2010). As ações descritas neste trabalho tiveram como objetivo desenvolver atividades voltadas à alimentação saudável com estudantes do ensino médio de uma Escola Técnica Estadual e sobre o cuidado e a amizade social com crianças da Estação do Parque da Pedreira de Ijuí, RS. As

ações do projeto estão vinculadas aos Objetivos 3, 8, 11 e 16 do Desenvolvimento Sustentável.

METODOLOGIA

A metodologia tem como base uma abordagem qualitativa, com procedimentos técnicos de pesquisa de observação e pesquisa-ação. A pesquisa-ação compreende "um tipo de pesquisa com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e no qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo" (Thiollent, 1998, p. 14). Foram realizadas oficinas quinzenais de março a junho com duas turmas do ensino médio, totalizando 47 estudantes de uma Escola Técnica Estadual do município de Ijuí, RS. As oficinas trabalharam as temáticas: Alimentação saudável e sua influência na saúde: Bioquímica e transformação dos alimentos após ingestão; Alimentos industrializados: Classificação dos alimentos de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, sal, açúcar e gorduras nos alimentos; Elaboração e aplicação de questionários para diagnóstico de padrão alimentar dos estudantes do terceiro ano; Microrganismos e sua utilização na indústria alimentícia: fermentados a base de leite.

O projeto GSC, dentre as múltiplas ações, nos últimos anos vem desenvolvendo um conjunto de atividades junto às crianças e adolescentes de 8 a 12 anos, muitas em situação de vulnerabilidade, que moram no entorno do Parque da Pedreira. São ações voltadas à alimentação saudável, cuidados com a higiene pessoal, cultivo de horta, preparo de alimentos, conhecimento pessoal, relações interpessoais, cuidados com o meio ambiente e cidadania. Neste semestre, destaca-se a ação desenvolvida para a Páscoa. Participaram 15 crianças, no turno da manhã. Foi realizada uma atividade de reflexão e debate sobre a amizade social e o cuidado uns com os outros. Após, as crianças prepararam cestos de Páscoa para compartilhar com a família.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para discutir a alimentação saudável e sua influência na saúde do sistema digestivo foram observadas as transformações químicas do estômago e bioquímica na prática. Após a realização da atividade prática de extração da bromelina e teste de atividade proteolítica de carne bovina, os alunos demonstraram entusiasmo e interesse significativos. A extração da

bromelina a partir da polpa de abacaxi foi bem-sucedida, com a obtenção de um precipitado visível após o processamento e centrifugação dos extratos. Este resultado inicial foi crucial para o prosseguimento do experimento. Os alunos puderam constatar diretamente o efeito da bromelina no amaciamento das fibras de proteína da carne, despertando o interesse pela aplicação prática das enzimas na indústria alimentícia. Durante as discussões posteriores à atividade, os alunos destacaram a importância da bromelina não apenas como um amaciante natural de carnes, mas também como uma alternativa sustentável aos métodos tradicionais de amaciamento. A capacidade da bromelina de quebrar as ligações proteicas na carne foi compreendida como uma aplicação direta das propriedades proteolíticas das enzimas na culinária. A atividade prática não apenas demonstrou os princípios teóricos das enzimas, mas também estimulou o interesse dos alunos por ciência aplicada, promovendo uma compreensão mais profunda sobre o papel das enzimas na vida cotidiana e suas implicações para um futuro sustentável.

As ações de estudo prático da classificação dos alimentos de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, e verificação da quantidade de sal, açúcar e gordura nos alimentos, foi importante para visualizar e conscientizar os estudantes do consumo consciente de alimentos que fazem parte do dia dos jovens. Para analisar os hábitos alimentares de jovens, os acadêmicos participantes das oficinas entrevistaram 70 estudantes dos terceiros anos de uma escola técnica de Ijuí, RS com média de idade de 17 anos. Os dados revelaram uma adesão significativa às principais refeições diárias, com altas taxas de consumo de café da manhã (58,6%), almoço (95,7%) e jantar (85,7%), o que está alinhado com recomendações nutricionais para adolescentes (American Academy of Pediatrics, 2021). O menor consumo de café da manhã, em comparação às demais refeições, está associado à oferta de lanche no educandário, no intervalo do turno. A responsabilidade pela preparação das refeições foi majoritariamente atribuída aos pais (75,7%), refletindo a influência familiar na formação dos hábitos alimentares dos jovens (Smith et al., 2020).

Quanto às intolerâncias alimentares, 46,3% dos participantes não relataram qualquer tipo de intolerância, enquanto a intolerância à lactose foi a mais mencionada entre aqueles com restrições alimentares (4,5%). Dos participantes (40%) não reportou possuir patologias significativas e na questão da atividade física 72,1% relataram a prática de exercícios, 92,9% não fumam, assim como o maior fator de impacto na ingestão alimentar, ou seja, sua diminuição

ou aumento, se deu por conta da ansiedade, 90,5% relataram não apresentar nenhuma patologia. Em questão da suplementação, os suplementos mais utilizados foram: whey, creatina e multivitamínicos. 38,6% relataram consumir 1,5 a 2 litros de água por dia, 40% relataram não ingerir bebidas alcoólicas, enquanto 40% relataram ingerir as vezes.

Durante a realização da oficina de fermentação os alunos puderam realizar todos os processos e observar suas diferentes etapas o que contextualiza de forma visível a importância dos cuidados de higiene e seleção das matérias-primas a serem utilizadas. Os alunos foram envolvidos em todas as etapas dos processos e pode-se notar uma grande curiosidade a respeito tanto das etapas de fabricação como no resultado do produto final. Ao final dos processos de fermentação os alunos participaram de uma degustação dos produtos, in natura e saborizados com polpas de frutas preparadas anteriormente. Houve comentários sobre as percepções gustativas e aspectos de textura e sabor, tais como: “gosto do produto caseiro”; “se aproxima mais ao sabor natural do leite e da fruta”, “é um produto mais caseiro, mas ainda assim mantendo a qualidade sanitária do produto”. Alguns participantes relataram que a consistência do produto era mais agradável do que a comercializada. A experiência proporcionou uma reflexão sobre a importância de cada etapa para a obtenção dos produtos bem como seus potenciais benefícios para a saúde humana. Muitos participantes não conheciam o produto Kefir e suas características e puderam então, além de degustar, optar por iniciar sua própria produção caseira do produto.

Foi possível perceber no desenvolvimento da atividade de Páscoa, a fragilidade das crianças em suas relações tanto familiares como sociais. Alguns tiveram dificuldades de expressar palavras de carinho quando comentavam sobre o cuidado e sobre a amizade, demonstrando quão delicados são essas relações. Para os extensionistas e professores da Estação envolvidos na atividade foi possível perceber a necessidade de ampliar o debate, com a participação de profissionais da área da psicologia, envolvendo nestas atividades as crianças, adolescentes e seus pais. As crianças no preparo das cestas, confeccionaram duas uma para si e uma para a família. Alguns demonstraram maior preocupação com alguns membros da família comentando, “vou levar para o meu irmão”, “vou levar para meus avós”, outros se manifestaram que iriam compartilhar com a família, e outros não fizeram comentários. No final todos assumiram o compromisso de estarem atentos ao cuidado com os demais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As atividades de extensão aproximaram os estudantes da Escola Técnica da cadeia de produção de alimentos, das atividades práticas e reais aplicáveis nos laboratórios da Unijuí e em sala de aula. Essa aproximação com a Universidade também é aplicada com as crianças e adolescentes da comunidade do Parque da Pedreira, pois muitas ações, como a da Páscoa, são desenvolvidas no ambiente universitário.

Um aspecto importante percebido é que o desenvolvimento das atividades demonstram a necessidade de intensificar a atuação da Universidade, por meio dos seus projetos de extensão, a suas ações junto à comunidade, seja pelo cuidado com a saúde, a transferência de conhecimentos que oportunizem crianças, adolescentes e jovens perceberem oportunidades para a sua vida, melhorarem suas relações sociais e promoverem uma melhor qualidade de vida.

Palavras-chave: Cuidados com a saúde. Alimentação saudável. Qualidade de vida. Vivência coletiva

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS. **Healthy nutrition for teens.** Disponível em: https://www.healthychildren.org/English/healthy-living/nutrition/Pages/Healthy-Nutrition-for-Teens.aspx. Acesso em: 28 jun. 2024.

SILVA, E. W. da. Extensão Universitária hoje: processo dialógico da ação integradora e emancipadora. In: BARCELOS, E., RASIA, P.; SILVA, E. W. da (Orgs.). **Economia Solidária**: sistematizando experiências. Ijuí (RS): Ed. Unijuí, 2010.

SMITH, A. D. et al. Children's food preferences: Effects of weight status, food type, branding and television food advertisements (Ads). **Pediatric Obesity**, [S.l.], v. 15, n. 3, p. e12584, 2020.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 8. ed. São Paulo: Cortez, 1998.