

A ATUAÇÃO DA ECONOMIA DOMÉSTICA NO PROJETO RONDON

Pâmela Ferreira da Cruz¹
Francieli do Rocio de Campos²

Área de conhecimento: Economia Doméstica.

Eixo Temático: Qualidade de vida, desenvolvimento e meio ambiente.

RESUMO: O projeto Rondon Operação Forte do Presépio foi realizado no período de 6 a 22 de julho de 2013 em Belém do Pará. As atividades envolvendo a comunidade possuem caráter extensionista e de curta duração. Dentre quais foram desenvolvidas pela discente de Economia Doméstica oficinas de geleias e sobre o tema Segurança Alimentar para contribuir com a qualidade de vida e desenvolvimento produtivo do município. Por isso, o objetivo desse trabalho é divulgar as ações extensionistas. Foi possível verificar o grande interesse por parte das participantes, trocas de conhecimento entre acadêmicos e população local. O conhecimento de novas culturas possibilitou um grande crescimento pessoal e universitário.

Palavras-chave: Qualidade de vida. Segurança alimentar. Aproveitamento de alimentos. Boas praticas de fabricação.

1 INTRODUÇÃO

O objetivo do artigo é divulgar as ações extensionistas ligadas às atividades do Curso de Economia Doméstica na linha de beneficiamento de alimentos e Segurança Alimentar realizadas no Projeto Rondon, operação Forte do Presépio, em Belém do Pará.

O Projeto Rondon é uma das atividades extensionistas realizadas pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, o qual foi criado em 1967, permanecendo nas décadas de 70 e 80 em ampla atividade conhecida em todo o Brasil. No entanto em 1989 acabou sendo extinto deixando de ser prioridade ao governo Federal. No ano de 2005, o projeto foi renovado e voltou a ser discutido entre os programas governamentais, então a coordenação do projeto passou a ser designado pelo Ministério da Defesa. Com isso, o Projeto Rondon já levou mais de 15.303 rondonistas, a cerca de 714 municípios, em 127 ações contando com 256 instituições de ensino colaboradoras do Brasil (MINISTERIO DA DEFESA, 2013).

A equipe de discentes e docentes da Unioeste 2013 atuou no município de Augusto Correa, que segundo os dados do IBGE (2010) possui população estimada em 42.591 habitantes, com uma área territorial de 1.091,541 km², localizado na

¹ Discente do curso de Economia Doméstica, Universidade Estadual do Oeste do Paraná – *campus* de Francisco Beltrão. Email: pamela04.f.cruz@gmail.com

² Docente Assistente do Curso de Economia Doméstica. Universidade Estadual do Oeste do Paraná – *campus* de Francisco Beltrão. Email: frandecampos@yahoo.com.br.



Região Bragantina do Oeste paraense. O município tem sua economia baseada no caranguejo, ostras, pescados, turismo e o comércio em geral. O mesmo sofre com grandes problemas no saneamento básico, lixo, grande dificuldade na iluminação pública e segurança, planejamento, mapeamento, saúde, entre outros. Dentre qual a representante do Curso de Economia Doméstica ficou incumbida de trabalhar os temas: Segurança Alimentar e Processamento de frutas em geleias, os quais serão os pontos chave desse artigo.

2 METODOLOGIA

As informações relatadas neste trabalho são de caráter qualitativo, com a ideia de relatar a atuação acadêmica numa operação do Projeto Rondon. Os relatos estão baseados na metodologia utilizada para desenvolver o projeto e atingir o público alvo, como as oficinas dedicadas à comunidade local.

Na área de Economia Doméstica foi realizada quatro oficinas relacionadas à alimentação, sendo três sobre processamento de frutas – transformação em geleias e uma de segurança alimentar dedicadas ao público alvo, donas de casa, merendeiras e aberta ao público em geral.

As oficinas sobre geleias e segurança alimentar foram realizadas na sede do município e em duas comunidades da zona rural de Augusto Correa. Em todas elas foram distribuídas apostilas elaboradas pela acadêmica de Economia Doméstica e de engenharia química constando os ingredientes básicos, características, fundamentação do preparo e importância sobre fabricação das geleias, esterilização dos vidros, orientações sobre a fabricação da pectina caseira, sua importância o seu benefício e as boas práticas de fabricação – BPF no processamento das geleias segundo a RDC ANVISA nº 275/03. Na oficina de Segurança alimentar foram orientados todos os cuidados a serem tomados pelos manipuladores de alimentos, e as principais doenças de origem alimentar.

3 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A aplicação das oficinas permitiu troca de experiências entre discente e público local. O qual favoreceu observação da realidade, proporcionou conhecimento sobre a prática de higienização e procedimentos culinários utilizados pelas participantes.



A primeira oficina contou com a presença de vinte e uma (21) mulheres do clube de mães, donas de casa e cozinheiras, essa oficina foi realizada na casa da fraternidade localizada na cidade. Inicialmente foi feita dinâmica de apresentações com as participantes, em seguida a prática da lavagem correta das mãos, na qual uma participante realizou-a sob orientação da acadêmica de Economia Doméstica.

Seguindo com uma mini palestra, orientando sobre alimentação saudável, hábitos alimentares da Região, BPF, e do correto armazenamento dos alimentos, após explicações foi aberto para as participantes um momento para esclarecimento de dúvidas a respeito do tema abordado. O segundo momento se destinou para a parte prática da produção das geleias de maracujá e cereja. A matéria prima utilizada foi fornecida pela prefeitura, e utensílios da cozinha foi contribuição da casa da fraternidade. Durante todo o processo de produção das geleias, as participantes devidamente uniformizadas auxiliavam na fabricação das mesmas e as acadêmicas de Economia Doméstica e Engenharia Química monitoravam na produção.

A segunda oficina foi realizada na comunidade de Aturiai, no esporte clube nacional, porém não havia cozinha para realização da prática para produção das geleias. A oficina foi conduzida de forma oral, sempre interagindo e dialogando com as participantes, o público presente contou com mães, donas de casa, público em geral totalizando dezenove participantes. A orientação contou com inicialmente com dinâmica de apresentações, em seguida a prática da lavagem das mãos, solicitando uma voluntaria para demonstração correta da mesma. Foi explicado passo a passo o modo de preparo da geleia, desde a escolha da matéria prima, bem como de seus elementos básicos para sua fabricação, esterilização dos vidros, até o produto final.

A terceira e a quarta oficina sobre geleias e segurança alimentar aconteceram na comunidade de Nova Olinda. Inicialmente foi ministrada a oficina de segurança alimentar, orientando sobre as BPF, contaminação dos alimentos, origem dos microorganismo, toxinfecção alimentar e as doenças causadas por alimentos contaminados. Com a contribuição de material de apoio por meio de apresentação de vídeos e reportagens verídicas sobre a importância e o cuidado com a segurança alimentar, sempre salientando a boa higiene, mantendo assim como nas outras oficinas a prática correta da lavagem das mãos, com uma participante-voluntaria.

Em seguida foi iniciada a oficina de geleias, primeiramente foi conversado sobre a importância que esse produto tem para o “fabricante”. Depois se iniciou a



prática para a produção, porém em local restrito, foi então utilizado à cozinha da residência de uma das participantes, assim como também seus utensílios e matéria prima para a produção das geléias de laranja e goiaba.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O foco principal foi alcançado, a população compreendeu sobre o assunto abordado, com isso surgiu muitas conversas e possibilidades para abrir uma pequena associação de fabricantes de compota. As donas de casa e as líderes comunitárias ficaram comprometidas, e dispostas em dar sequência com a oficina realizada com as demais.

Durante as atividades do Plano de Ação do Projeto Rondon ficou evidente a importância das frutas típicas da Região, mas se observou que muitos não consomem grande quantidade e essa se perde, por esse motivo a realização da oficina.

O conhecimento adquirido e a experiência são imprescindíveis para o economista doméstico, o próprio como especialista em qualidade de vida além de realizar oficinas voltadas a boas prática e alimentação, pode contribuir para todas as demais áreas envolvidas em toda a operação.

REFERÊNCIAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo**, de 23 de outubro de 2003. Disponível em <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/dcf7a900474576fa84cfd43fbc4c6735/RDC+N%C2%BA+275,+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES>>. Acesso em setembro de 2013.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades @** - Censo demográfico. 2010. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/xtras/perfil.php?codmun=150090>>. Acesso em: setembro de 2013.

PROJETO RONDON: LIÇÃO DE VIDA E DE CIDADANIA. **Projeto Rondon : lição de vida e de cidadania**. s/d. Disponível em <<http://projektorondon.pagina-oficial.com/portal/>>. Acesso em: setembro de 2013.

PROJETO RONDON: LIÇÃO DE VIDA E DE CIDADANIA. **Projeto Rondon : lição de vida e de cidadania**. s/d. Disponível em <<http://www.unioeste.br/projetorondon/>>. Acesso em: setembro de 2013.

