

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PROJETO DE EXTENSÃO “LEITE DE CAIXINHA: MAGIA, FEITIÇARIA OU TECNOLOGIA?”**

### **RELATO DE EXPERIENCIA DEL PROYECTO “LECHE DE UNA CAIXINHA: MAGIA, BRUJERÍA O TECNOLOGÍA?”**

### **EXPERIENCE REPORT OF THE EXTENSION PROJECT “UHT MILK: MAGIC, SORCERY OR TECHNOLOGY?”**

Denise Ribeiro de Freitas<sup>1</sup>; Acenini Lima Balieiro<sup>2</sup>; João Paulo Natalino de Sá<sup>3</sup>; Simone Mazzutti<sup>4</sup>

## **INTRODUÇÃO**

A cadeia de produção do leite bem como de seus produtos e derivados, está comumente envolvida em polêmicas, devido principalmente a falta de conhecimento da população em geral em relação a ciência e tecnologia de alimentos. Muito disso se deve às *fake news* que são disseminadas e geram alarde sem fundamento sobre alimentos envenenados com resíduos, águas contaminadas com produtos químicos, uso de aditivos, reutilização de produtos vencidos, e etc.

As escolas exercem grande influência na formação de crianças e adolescentes e por isso é considerado um espaço de grande relevância para a promoção da ciência e tecnologia. Assim, o Bacharel em Agroindústria pode ajudar crianças e adolescentes de escolas da região a responder questionamentos como: Será verdade que o leite “longa vida” dura mais? O leite que os nossos avós consumiam era mais saudável do que o produto que compramos atualmente? O leite da fazenda é mais completo? Posso consumir o leite sem ferver? E se ferver, ele está seguro para o consumo? O leite que consumimos na caixinha tem muito conservante e faz mal a saúde? Para isso, é preciso abordar diversos conteúdos como microbiologia de alimentos, saúde animal, boas práticas de fabricação, demonstrando assim como a tecnologia é utilizada para fornecer a comunidade alimentos de qualidade e seguros. Com isso essas crianças e adolescentes terão uma visão mais abrangente do setor industrial de alimentos e bebidas, em contraponto a uma vasta quantidade de mitos e preconceitos que têm sido propagados (INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2019).

Baseado nisso, que o presente trabalho de extensão foi realizado com o sistema educacional para promover a alfabetização científica levando a popularização do conhecimento relacionado a ciência e tecnologia de alimentos, focando principalmente na

---

<sup>1</sup> Departamento de Agroindústria, UFS, Campus do Sertão, [deniseribeirof@academico.ufs.br](mailto:deniseribeirof@academico.ufs.br)

<sup>2</sup> Departamento de Agroindústria, UFS, Campus do Sertão, [aceninibalieiro@academico.ufs.br](mailto:aceninibalieiro@academico.ufs.br)

<sup>3</sup> Departamento de Agroindústria, UFS, Campus do Sertão, [jpsadesa@academico.ufs.br](mailto:jpsadesa@academico.ufs.br)

<sup>4</sup> Departamento de Agroindústria, UFS, Campus do Sertão, [simonemazzutti@academico.ufs.br](mailto:simonemazzutti@academico.ufs.br)

cadeia do leite.

## RELATO DE EXPERIÊNCIA

Este projeto foi executado por vinte alunos do Curso de Bacharelado em Agroindústria da UFS, Campus do Sertão, sob a coordenação de duas docentes do mesmo curso. O projeto foi executado em cinco escolas públicas localizadas no Estado de Sergipe, sendo três localizadas na cidade de Poço Redondo e duas na cidade de Frei Paulo. Em duas escolas o público alvo foram alunos do primeiro ao quinto ano, e nas demais o projeto atendeu alunos do sexto ao nono ano.

Para organizar a execução do projeto, os discentes voluntários e bolsistas do Curso de Agroindústria foram divididos em cinco equipes com o intuito de delimitar o tema que cada uma trabalharia nas escolas. A organização das equipes foi da seguinte maneira: Equipe 1 – Propriedades e composição do leite; Equipe 2 – Microorganismos do leite; Equipe 3 – Produção do leite; Equipe 4 - Processo de produção do leite UHT e outros produtos; Equipe 5 – O que faz um Bacharel em Agroindústria? e Equipe 6: Teatro abordando a importância do processamento térmico do leite. Antes do projeto ser executado nas escolas, foram realizadas várias reuniões com todos os alunos e com as equipes separadamente para esclarecer dúvidas sobre o conteúdo e a forma como que deveria ser abordado ao público alvo do projeto.

O período de preparação do material, sintetização do conteúdo foi essencial para que os discentes exercitassem o trabalho em equipe, consequentemente se deparassem com a necessidade de possuírem habilidades tais como comunicação e proatividade. Observou-se que esta aproximação dos discentes após quase dois anos de aulas remotas, por causa da pandemia da COVID-19, teve um resultado positivo no que se refere a motivação de cursar graduação em Agroindústria.

A execução do projeto na escola foi realizado em estações organizadas na parte externa das escolas. Cada equipe foi considerada uma estação, exceto a equipe 6 que realizou a apresentação da peça teatral no encerramento das atividades. A ação das equipes 1, 2 e 3 estão ilustradas na Figura 1. A equipe 1 com o auxílio de figuras e objetos tal como uma caixa de leite representada em maior proporção dividida com sua respectiva composição, explicou a composição do leite. A equipe 2 falou sobre os microrganismos que podem estar presentes no leite, para isso utilizou figuras, bonecos de feltro representando os microrganismos e placas de petri com microrganismos não patogênicos. A equipe 3, através de uma maquete de uma fazenda, falou sobre a importância da produção de leite higiênica.

---



**Figura 1.** Execução do projeto nas escolas. Equipe 1 – discentes do curso de Agroindústria falando sobre a composição do leite; Equipe 2 – discentes falando sobre os microrganismos desejáveis e os indesejáveis no leite; Equipe 3 – discentes falando sobre a produção de leite.

A Figura 2 ilustra a apresentação das equipes 4, 5 e 6. A equipe 4 explicou as crianças o que é um laticínio e como o leite de caixinha é produzido. Para isto os discentes mostraram uma maquete, figuras, produtos e utilizaram brincadeiras. A equipe 5 explicou o que é uma universidade e qual a função do profissional formado em Agroindústria. A equipe 6 encenou uma peça contando a história de uma produtora de leite, um vendedor informal de leite e queijo e os perigos do consumo de leite cru.



**Figura 2.** Execução do projeto nas escolas. Equipe 4 – discentes falando sobre a produção de leite UHT. Equipe 5 – discentes falando sobre o curso de Agroindústria; Equipe 6 – discentes encenando uma peça.

O teatro foi uma das atividades que mais chamou atenção dos alunos das escolas, pois de maneira descontraída os discentes de Agroindústria falaram dos riscos do consumo de leite cru, trazendo personagens vivenciados diariamente pelas crianças. Esta observação corrobora com um dos conceitos da teoria de Paulo Freire que indica que um processo de aprendizagem bem conduzido leva em conta a realidade dos estudantes, estabelecendo uma conexão entre cultura, conhecimento e sociedade (LIMA, 2014).

Após a finalização do projeto foi realizada uma entrevista com os alunos de graduação que participaram do projeto. Buscou-se entender quais os motivos que os motivaram a participar do projeto de extensão. As respostas mais frequentes foram: contabilizar horas de atividades complementares obrigatórias para a finalização do curso, aprendizagem, exercício do trabalho

em grupo e falar em público. Abaixo encontra-se um dos relatos de uma discente:

“Está sendo uma experiência muito legal. Estou achando desafiador trabalhar em grupo, saber lidar com a opinião dos demais integrantes para chegar a um ponto comum; a interação com crianças e adolescente, pois temos que saber conversar de uma forma que eles entendam o que queremos passar a eles. Estou me tornando uma pessoa menos dura e mais acessível”

## CONCLUSÕES

O projeto proporcionou benefícios a comunidade escolar que recebeu informações acerca dos perigos do consumo de leite cru e a desmitificação de *fake news* acerca do leite UHT. Somado a isso, os alunos e os professores do ensino básico puderam interagir com alunos e professores do ensino superior, fato importante para maior interação dessas instituições. Finalmente, através deste projeto os discentes do curso de graduação em Agroindústria tiveram a oportunidade de aprender a conhecer, a fazer, aprender a conviver e aprender a ser.

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos a FAPITEC- EDITAL FAPITEC/SE/FUNTEC/CNPq N° 03/2019 - PROGRAMA DE APOIO A OLIMPÍADAS DE CIÊNCIAS E A PROJETOS DE POPULARIZAÇÃO DA CIÊNCIA

## REFERÊNCIAS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Instituto de Tecnologia de Alimentos. Alimentos processados**. Disponível em: <<https://ital.agricultura.sp.gov.br/pitec>>. Acessado em: 23 de junho de 2022.

LIMA, P. G. **Uma leitura sobre Paulo Freire em três eixos articulados: o homem, a educação e uma janela para o mundo**. Pro-Posições, Campinas, v.25, n.3, p. 63-81, dez.2014.

---