

ENSINANDO E APRENDENDO PELA PRÁTICA DA EXTENSÃO

Maria de Fátima Alves Figueiredo de Lacerda
Luciana Trigueiro de Andrade

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo apresentar resultados das ações de extensão realizadas no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) – *Campus Cabedelo* que buscou fortalecer o ensino técnico por meio da extensão, capacitando às comunidades carentes do Município de Cabedelo, PB, a partir do desenvolvimento de competências multidisciplinares dos discentes concluintes dos cursos: Técnico Integrado em Recursos Pesqueiros e Meio Ambiente, quanto à elaboração de produtos pesqueiros com segurança alimentar e sustentável. Dessa forma, foram ofertadas 15 oficinas de elaboração de produtos pesqueiros, quatro oficinas de elaboração de produtos da panificação utilizando pescado, e uma oficina de compostagem, com conteúdo transversais e interdisciplinares. As oficinas foram ofertadas integradas aos projetos de extensão: (1) Segurança alimentar: desenvolvendo competências pela extensão, que capacitou quanto à higienização na manipulação e preparo de alimentos/pescado, (2) Panificação sustentável e interdisciplinar, onde foi desenvolvido produtos de panificação com recheios de pescados e (3) Sustentabilidade em práticas extensionistas: gestão dos resíduos orgânicos pela compostagem, que trabalhou a partir dos resíduos orgânicos gerados no decorrer da realização das oficinas de produtos pesqueiros, através da compostagem. Foram aplicados questionários socioeconômicos e avaliativos, que fornecerão dados para a elaboração de trabalhos e artigos, a serão divulgados em eventos da área, além de avaliar o desempenho dos discentes concluintes que atuaram já como profissionais. Dessa forma, foram beneficiadas cerca de 300 pessoas da comunidade interna e externa ao IFPB – *Campus Cabedelo*, otimizando o consumo de pescado, bem como, a contribuição para a melhoria na qualidade de vida da comunidade local.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional. Núcleo de extensão “De Mãos Dadas com a Comunidade” (DEMADC). Produto pesqueiro. Alimentação saudável.

EACHING AND LEARNING FOR EXTENSION PRACTICE: ELABORATION OF FOOD PRODUCTS WITH FOOD SAFETY

ABSTRACT

The objective of this study was to strengthen the technical education through the extension, training the poor communities of Cabedelo, based on the development of multidisciplinary competences of the final students of the technical course integrated in Fishing Resources and Environment, regarding the elaboration of fishery products with food security. In this way, 15 workshops were elaborated for fishery products, four more workshops for the elaboration of bakery products using fish, and another workshop for composting at the end of the others, with transversal and interdisciplinary contents. The workshops were offered integrated to the extension projects: (1) Food safety: developing competences for the extension, which trained in sanitation in the handling and preparation of food / fish, (2) Sustainable and interdisciplinary baking, where baked products were developed with (3) Sustainability in extensionist practices:

management of organic waste by composting that worked from the organic residues generated during the realization of the workshops of elaboration of fish products, through the composting. Socioeconomic and evaluative questionnaires were applied, which will provide data for the preparation of papers and articles, to be disseminated in events in the area, and to evaluate the performance of the graduating students who have already acted as professionals. In this way, about 300 people from the internal and external community benefited from IFPB – Campus Cabedelo, optimizing fish consumption, as well as contributing to the improvement of the quality of life of the local community.

Keywords: Food and nutritional security. Extension nucleus "Holding Hands with the Community" (DEMADC). Fishing product. Healthy eating.

Data de submissão: 13/04/2019

Data de aprovação: 05/06/2019

1 INTRODUÇÃO

Há interesse de está sempre experimentando possibilidade de novas estratégias de ensino e práticas pedagógicas, fazendo referência às competências e habilidades que se deseja desenvolver junto aos alunos na disciplina de Tecnologia do Pescado, a partir de um projeto que atenda às necessidades educacionais na formação técnica e profissional no âmbito local. Trata-se, portanto, da busca em construção constante para melhor compreensão do significado da aprendizagem e vivência como sujeito pesquisador, ensinante e aprendiz no campo da educação profissional.

Deste modo, a realização de capacitações de curta duração na elaboração de produtos pesqueiros, proporcionará a possibilidade de maior interação entre a comunidade e os projetos de extensão realizados no âmbito acadêmico, servindo de base também para a preparação de profissionais nesta área.

Esses projetos são contínuos, uma vez que são desenvolvidos desde 2013, contribuindo na construção do saber, sistematização, transmissão desses conhecimentos e de seus resultados à comunidade através de ações extensionistas, constituindo em um processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa de forma indissociável, viabilizando a relação transformadora entre o instituto e a comunidade. De modo que, a interação entre as atividades de extensão, ensino e pesquisa são importantes para a socialização do saber construído academicamente.

Tendo o Município de Cabedelo uma vocação natural e cultural para atividade pesqueira, esses projetos buscam contribuir de forma efetiva e social para o desenvolvimento local e sustentável da comunidade, através do repasse dos conhecimentos sobre higienização na manipulação de alimentos, elaboração de produtos pesqueiros, produtos de panificação e gestão dos resíduos orgânicos de pescados na perspectiva de melhorias na qualidade de vida dos moradores da comunidade do Jardim Jericó e adjacências, pelas ações educativas realizada pelos estudantes dos cursos: Técnico Integrado em Recursos Pesqueiros e Meio Ambiente, no desenvolvimento de competências multidisciplinares, atendendo os eixos da educação profissional, pelo ensino, pesquisa e extensão e ainda o papel social do IFPB, tendo em vista que a comunidade onde o *Campus* Cabedelo está inserido é desprovida de assistência social, tornando-se vulnerável a vários tipos de violência.

Uma das formas possíveis de difundir os conhecimentos dos discentes dos cursos citados é através de ações de extensão que integra a comunidade com a instituição, no sentido de fornecer acesso ao conhecimento por meio da sua democratização, contribuindo para a

construção do processo ensino aprendizagem, bem como, para a melhoria na qualidade de vida da renda da comunidade local.

Além da transmissão do conhecimento acadêmico para a comunidade em geral, capacitando as pessoas e possibilitando a inserção no mercado de trabalho, a extensão possibilita a capacitação e/ou incentivo para os estudantes envolvidos (turma do 3º ano dos cursos técnicos integrado em Recursos Pesqueiros e Meio Ambiente), em suas futuras carreiras científicas contribuindo para a ampliação também da quantidade de profissionais especializados na área. Os estudantes ainda participaram de forma efetiva em todas as etapas do projeto, não limitando apenas a transferência de conhecimento, mas também na troca de experiências entre toda equipe do projeto e a comunidade envolvida.

Dessa forma, essas ações atendeu o tripé indissociável da educação profissional, seja através do Ensino, onde os conteúdos das oficinas foram abordados e trabalhados nas disciplinas Tecnologia do Pescado, Projeto Integrador e Educação Ambiental; seja na Pesquisa, pelo desenvolvimento de novos produtos com base nas potencialidades locais e análise do valor nutricional dos produtos pesqueiros; e pela Extensão, através da oferta das oficinas à comunidade.

Segundo Freire, (1996, p. 47) “[...] ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua produção ou a sua construção”, de modo que, o aluno organize o saber e possa lançar em uma rede relacional, em que o novo conhecimento seja vinculado ao conhecimento pré-existente, ampliando e transformando o ser humano e suas possibilidades (FONSECA, 2008).

Outra realidade observada na comunidade foi o baixo consumo de pescados na dieta, das pessoas, tornando uma alimentação pobre em nutrientes essenciais para saúde como proteínas de origem animal e que é um produto de fácil acesso. Pois, o Município de Cabedelo tem a pesca como sua principal atividade. Porém, isso vem ocorrendo por falta de conhecimento da população para usufruir de forma correta desse alimento.

Dessa forma esses projetos propõem capacitar os moradores da comunidade do Jardim Jericó e adjacências quanto a forma correta de manipular os pescados e produzir alimentos com segurança de forma higiênica, além de evitar desperdícios de alimentos e elaborar novos produtos, usando-se matérias primas locais, com acessibilidade e com valor nutricional para dietas saudáveis ou implemento de novos negócios para melhoria na vida financeira, uma vez que os produtos pesqueiros elaborados podem ser comercializados como regionais para os turistas que visitam o litoral paraibano, em especial, o município de Cabedelo.

Para isso, foram realizados contatos com a comunidade através das parcerias sociais do núcleo de extensão DEMADC, do qual esses projetos fazem parte. Associação dos Moradores do Jardim Jericó, ONG ECIFA – Espaço Cidadão Famílias em Ação, Escola Municipal de Ensino Fundamental Marizelda Lira da Silva e a Cooperativa dos Técnicos em Pesca da Paraíba (COTEPE).

Vale ressaltar ainda que o projeto atende a outras parcerias como: o Núcleo de extensão “Ainda é tempo de viver”¹, oferecendo oficinas de produção de alimentação saudável com alto valor nutritivo, utilizado produtos pesqueiros.

Dessa forma, ao termino da execução das capacitações, os alunos envolvidos desenvolveram novas habilidades e competências, sendo responsáveis pela elaboração de novos produtos pesqueiros, organização, execução e ministração das oficinas para a comunidade, promovendo aos mesmos vivencias pedagógica e profissional que ampliou seus conhecimentos

¹ “Ainda é tempo de viver” é um núcleo de extensão da rede rizoma que tem como objetivo desenvolver ações que vise a melhoria da qualidade de vida das pessoas idosas da comunidade Sagrada Família Mangabeira IV João Pessoa, PB por meio da valorização de saberes da educação para a saúde e bem-estar dessas pessoas e da conscientização para o exercício da cidadania.

adquiridos, possibilitando ainda, publicações dos resultados alcançados, seja em elaboração de Trabalhos de conclusão de cursos (TCC), seja em artigos publicados na área acadêmica.

A comunidade participante foi beneficiada, recebendo as capacitações, aprendendo elaborar produtos pesqueiros com segurança alimentar, através do uso de insumos de baixo custo, fácil acessibilidade e de alto valor nutricional, de forma que podem enriquecer a dieta alimentar da família, e ainda possibilitar a inserção no mercado de trabalho pela aquisição de novas habilidades e ou criar novos empreendimentos.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Ensinar exige compreensão da realidade e também entender a educação como uma forma de capacitar o ser humano para atuar em um mundo de transformação. Sendo assim, espera-se propiciar uma formação humana e integral em que

[...] o objetivo profissionalizante não teria fim em si mesmo nem se pautaria pelos interesses do mercado, mas constituir-se-ia numa possibilidade a mais para os estudantes, na construção de seus projetos de vida, socialmente determinados, possibilitados por uma formação ampla e integral. (FRIGOTTO; CIAVATTA; RAMOS, 2010, p. 36).

Por meio das práticas de Extensão os alunos têm a possibilidade de pôr em prática os conhecimentos adquiridos no decorrer das aulas, dando-lhe a oportunidade de atuarem já como profissionais repassando o que aprenderam na sua formação acadêmica. Vale salientar, que nesse processo de ensino aprendizagem previamente planejados e executados os estudantes estruturam sua vida profissional adquirem experiências de ensino e pesquisa e aprendem com a realidade por meio das ações extensionistas, nas quais a pedagogia e suas práticas ordenam a práxis.

É sabido por todos que atualmente existe uma grande preocupação quanto à segurança alimentar, seja na manipulação ou no processamento dos alimentos, sempre há riscos de contaminação.

Segundo Machado (2017, s.n) a segurança Alimentar e Nutricional “[...] consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade [...] o autor mostra ainda, que o modo de produção e consumo de alimentos é fundamental para a garantia de segurança dos alimentos. Dessa forma, entendemos que a segurança alimentar é um conceito amplo e abrangente, que envolve desde do acesso as terras, as condições adequadas para produção, soberania dos agricultores, conscientização das pessoas sobre processamento de alimentos, alimentação saudável, riscos de contaminação entre outras informações importantes para se garantir a segurança alimentar e nutricional.

Entendemos que a falta de orientação sobre segurança alimentar tem causado muitos prejuízos para a população e um deles é a desnutrição, causado pela fome e isso não ocorre não pela falta de alimentos, mas, na maioria das vezes por ingerir alimentos cuja valor calórico é inferior ao necessário para uma boa nutrição. Portanto, várias medidas podem ser tomadas para que haja um avanço mais rápido em direção à redução desse problema. Em um contexto mais macro os autores Silva e Tavares (2008, p. 64) citam três fatores importantes

a) Maior compromisso político dos Governos e Estados, ancorados em marcos legais que garantam o direito à alimentação e promovam a segurança alimentar e nutricional. b) Políticas públicas integradas e coordenadas entre si que enfrentem os diferentes lados do problema - necessidade de dar ajuda emergencial, apoiar inserção produtiva etc. c) Investimentos maiores e mais eficientes.

Pesquisas indicam os benefícios da alimentação para a saúde do corpo humano, atualmente, existem estudos que provam que uma alimentação adequada previne anemia, doenças crônicas não-transmissíveis - DCNT (diabetes, obesidade, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares e câncer), melhora não só atuação física, mas tem um papel fundamental no desempenho mental, no retardamento do processo de envelhecimento, no fortalecimento do sistema imunológico (BRASIL, 2008).

Reconhecendo o pescado como um alimento que se destaca como fonte nutricional, entendemos que inserir esse produto na dieta, poderá reduzir parte dos danos a saúde, uma vez que o pescado é, em geral, fonte de vitaminas do complexo B e no caso de peixes considerados mais gordurosos como a sardinha, salmão e cavala, é uma boa fonte de vitamina D. Em relação aos minerais, segundo Sartori e Amancio (2012, p. 85) “a carne de pescado é fonte conhecida principalmente de cálcio e de fósforo, mas também de ferro, cobre e selênio, além de iodo, para os peixes de água salgada”. Além de conter um “[...] baixo teor de sódio, que o torna opção viável em dietas restritivas para este mineral”.

Diante dessa realidade surge novas proposta de extensão pesqueira na perspectiva do desenvolvimento local em comunidades de pescadores a extensão pesqueira é agora chamada a repensar ações direcionadas à pesca que ajudem a promover o desenvolvimento local dos contextos populares desfavorecidos do setor pesqueiro (CALLOU; TAUKE SANTOS, 2003).

Segundo Silva, (1997, p. 148) a extensão possibilita uma troca de conhecimento funcionando como uma via de mão dupla “a universidade leva conhecimentos e/ou assistência à comunidade, e recebe dela influxos positivos como retroalimentação tais como suas reais necessidades, seus anseios, aspirações e também aprendendo com o saber dessas comunidades”. Dessa forma as instituições de ensino colaboram com o meio social, estreitando assim as barreiras existentes entre a comunidade e a instituição.

3 METODOLOGIA

Inicialmente o projeto foi apresentado à turma concluinte do 3º ano do curso técnico integrado em Recursos Pesqueiros, como parte das disciplinas Tecnologia do Pescado e Projeto Integrador e também aos alunos envolvidos do curso técnico em Meio Ambiente. Os discentes foram esclarecidos quanto a sua participação no projeto, sendo de forma voluntária e para participarem precisaram assinar o TCLE com mais de 18 anos, caso ainda seja de menor idade, os pais ou responsáveis leram e assinaram um termo de assentimento para que o aluno pudesse participar.

Após essa etapa, os discentes, junto aos professores e demais colaboradores do projeto, desenvolveram um cronograma das atividades a serem realizadas no decorrer do ano letivo. Em seguida passaram a desenvolver produtos pesqueiros, de forma que os produtos apresentassem características sensoriais agradáveis e também com elevado valor nutricional, sendo avaliados a partir de análises realizadas pelos próprios discentes também no decorrer das aulas práticas realizadas.

Em seguida, os discentes foram divididos em equipes de dois e três alunos, sendo responsáveis pela organização, planejamento e execução das oficinas, iniciando pela parte introdutória de boas práticas de fabricação (BPF), para serem apresentadas no início de cada oficina. Foram realizadas 15 oficinas sobre a elaboração dos produtos pesqueiros através do projeto “Segurança alimentar: desenvolvendo competências pela extensão”. Quatro oficinas sobre a elaboração de produtos de panificação de forma sustentável, através do projeto “Panificação sustentável e interdisciplinar”, sendo a manipulação adequada dos alimentos e a sustentabilidade conteúdos transversais em todas as oficinas. Ao término das oficinas ministradas pelos alunos, todos os resíduos orgânicos gerados foram utilizados para uma nova oficina sobre compostagem, através do projeto “Sustentabilidade em práticas extensionistas:

gestão dos resíduos orgânicos pela compostagem", onde os alunos foram capacitados sobre uma forma de aproveitamento desse tipo de resíduo, que agrega valor ao que seria desperdiçado e, ainda, reduz os impactos ambientais. Os projetos supracitados fazem parte do Núcleo de extensão DEMADC.

As equipes formadas pelos alunos foram responsáveis por todas as etapas de organização das oficinas, desde elaboração do material didático-pedagógico, divulgação, inscrição até a execução das oficinas, sob supervisão e acompanhamento das professoras das disciplinas supracitadas.

Ao final de cada oficina foi aplicado com a comunidade participante um questionário avaliativo, onde poderão ser feitas considerações sobre a qualidade das mesmas e ainda, avaliarão os alunos ministrantes, atribuindo-lhes notas de zero a 100 e que serão utilizadas como uma das avaliações do 4º bimestre. Este questionário foi elaborado com o auxílio da equipe multidisciplinar que compõe o Núcleo de Extensão DEMADC.

No início de cada oficina foi realizada uma explicação para os participantes sobre o projeto e sobre o questionário a serem aplicados, informando-lhes que o preenchimento do questionário não é obrigatório e que, caso concordem com a publicação dos resultados, seu nome será mantido em sigilo.

O público alvo destas capacitações, ou seja, a comunidade externa ao IFPB – *Campus Cabedelo*, foi convidada a participar das mesmas por meio de divulgação que ocorreu tanto junto aos parceiros sociais do Núcleo de Extensão DEMADC que atuam em seu entorno do IFPB – *Campus Cabedelo* (ECIFA, Associação de moradores do Jardim Jericó, E.M.E.F Marizelda Lira da Silva e COTEPE-PB), por meio de folders e cartazes que entregues e afixados, respectivamente, na comunidade.

As inscrições aconteceram no próprio local onde as oficinas foram realizadas e junto às entidades parceiras na semana anterior a realização das mesmas. Os interessados preencheram uma ficha de inscrição, entregaram cópias dos documentos de identidade e CPF, além de comprovante de residência, pois, no processo de seleção, foi dada prioridade aos candidatos que residem no Jardim Camboinha, comunidade onde o *Campus Cabedelo* está inserido. Dessa forma, foram inscritos de 15 participantes por oficina, levando em consideração, além da prioridade já citada, a ordem de inscrição, totalizando a oferta de 300 vagas.

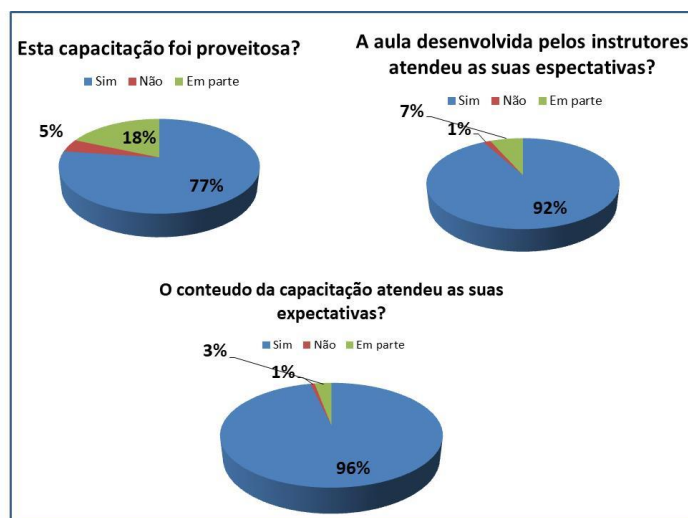
A aluna bolsista e os demais alunos voluntários acompanharam todas as etapas do projeto, auxiliando as equipes e sendo um elo de comunicação entre as equipes e a coordenação do projeto. Como a bolsista também é aluna da turma envolvida, ela passou por todas as fases de execução do mesmo, incluindo a ministração de uma das oficinas.

De posse dos questionários aplicados, foi realizada a tabulação dos resultados, além da análise dos mesmos, de forma a serem obtidos dados para subsidiar a elaboração de artigos e que, juntamente com os resultados das pesquisas de desenvolvimento e análises dos produtos a base de pescado, foram apresentados simpósios locais e serão em congressos e outros eventos, além de gerar publicações que serão submetidas à revista da área de educação profissional e extensão.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da aplicação dos questionários de avaliação (APÊNDICE 1) com a comunidade estão expressos nas Figuras 1 e 2 a seguir.

Figura 1: Questionamentos realizados aos participantes das capacitações

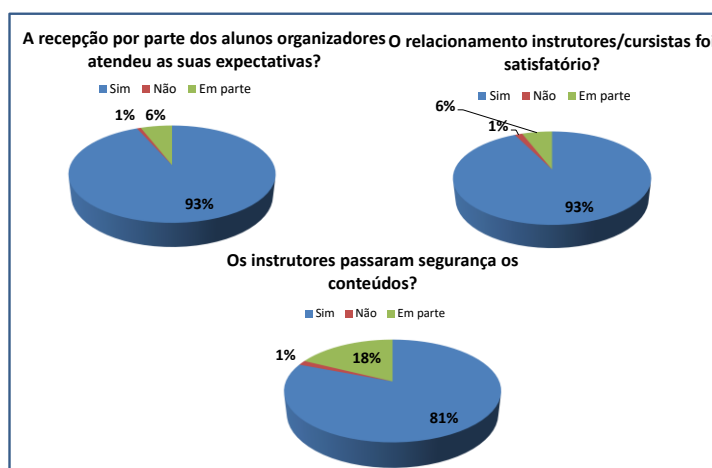


Fonte: autores do projeto

Observando a Figura 1, nota-se que 77% das pessoas que participaram da capacitação consideraram-na proveitosa, assim como houve quase total aceitação, quanto ao conteúdo ministrado. Observa-se, ainda, que as capacitações realizadas pelos alunos instrutores atenderam às expectativas de mais de 90% do público participante.

Por meio da Figura 2, observa-se que a organização por parte dos alunos foi proveitosa e também atendeu às expectativas da comunidade, que relatou um satisfatório relacionamento entre instrutores e cursistas (93%), característica está de grande importância para as atividades de extensão. Percebe-se, ainda, que os instrutores estavam preparados e com segurança quanto ao conteúdo apresentado, tendo 81% de aprovação.

Figura 2: Restante das perguntas realizadas à comunidade participante das capacitações



Fonte: autores do projeto

A comunidade teve oportunidade de dar notas aos instrutores durante as capacitações, podendo atribuir-lhes notas de 0 a 100, avaliando individualmente cada aluno. Os resultados foram ótimos, mostrando que cada aluno conseguiu passar o conteúdo aprendido nas aulas de forma satisfatória, realizando assim, capacitações proveitosas. Nenhum aluno obteve notas

baixas, a grande maioria obteve entre 90 e 100. Esses resultados refletem, também, de forma positiva para o projeto. Pode-se observar ainda, que, a ministração das oficinas pelos alunos, além da integração com a comunidade, as atividades práticas, a partir dos projetos de extensão junto a comunidade, ampliaram os conhecimentos e os saberes construídos a partir das aulas teóricas na aquisição de competências profissionais pelos futuros técnicos em Recursos Pesqueiros, conforme os depoimentos dos 18 alunos das duas turmas envolvidas, que deram seus depoimentos.

1-Achei um desafio ensinar, foi a primeira vez e foi um grande aprendizado, pois além de ensinar, aprendi a trabalhar em equipe. 2- Acho que me saí bem, no início fiquei com vergonha, mas depois fui me soltando e as pessoas ajudaram muito e foram muito legais...foi muito bom lidar com pessoas que queriam aprender e que não tinha a mesma oportunidade que os alunos do IFPB, senti-me muito bem com cada elogio, abraço e sorriso dos participantes. 3- Considero que o aprendizado é algo paulatino, isto é, na prática obtemos a experiência e por outro lado, no aspecto formal reconheço a importância dos projetos de extensão que leva os alunos do IFPB – *Campus Cabedelo*, a novos olhares e que os docentes envolvidos progrediram sempre. 4- Apresentei de forma segura e foi uma experiência legal, sou grato por fazer parte desses projetos. 5- A Experiência foi incrível, tive uma grande oportunidade de apresentar ao público, fiz uma boa aula e alcancei o objetivo esperado. 6- Ministrei com tranquilidade e desenvolvi bem a prática com paciência e fui dinâmico, foi uma experiência boa, pois fiz o que gosto e aprender e ensinar foi satisfatório. 7- foi uma vivência ótima apresentar para o público por que gosto muito da disciplina de tecnologia do pescado. 8- Estava nervoso, mas tentei fazer o meu melhor e agradeço a oportunidade de ministrar a oficina mais de uma vez. 9- Preparei-me para apresentação e fui bastante elogiado e a disciplina de carcinicultura me ajudou também na complementação da filetagem de camarão. 10- Foi muito gratificante pra mim, pois sendo a primeira vez me ajudou a perder a timidez. 11- Acho que no geral me saí bem, ministrei bem, tive boa comunicação e boa execução. Foi uma vivência muito produtiva para mim. 12- Fiquei nervosa e acho que não consegui apresentar direito, mas o que vale é o aprendizado que levarei para toda minha vida. 13- Me esforcei ao máximo para repassar meus conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas e práticas e busquei interagir com os participantes da oficina tirando todas as dúvidas. 14- Me empenhei em ensinar da melhor maneira e adorei ter ministrado a oficina, pois o aprendizado foi mais fácil. 15- Foi muito bom ter ministrado a oficina, pois além de aprender, pude repassar o que aprendi para outras pessoas, pude ainda superar meus medos e ajudei o máximo aos participantes para que aprendessem. 16- A tarefa não é difícil, basta ter aprendido bem na prática. Tive pequenas dificuldades, mas foram esclarecidas pelas professoras da disciplina e coordenadoras dos projetos. 17- Acredito que fiz um bom trabalho, mas, fiquei um pouco inseguro, o importante é que todos os participantes gostaram da forma que eu apresentei. 18- Foi incrível.

5 CONCLUSÕES

De modo geral, pode-se concluir que estas capacitações obtiveram resultados positivos e satisfatórios. Os participantes tiveram um bom desempenho e o aprendizado foi muito satisfatório tanto para os participantes, quanto para os participantes. Os gráficos mostram que as capacitações contribuíram para o conhecimento de novas técnicas e também, a devida higienização do lugar e dos alimentos, fazendo com que os participantes estejam mais seguros e aptos para o mundo do trabalho.

A capacitação traz também a questão da educação ambiental que é necessária, abordando em uma só capacitação a manipulação correta dos alimentos, higiene e ainda o descarte correto dos resíduos gerados.

As ações foram avaliadas de vários formatos, inclusive com a ajuda dos participantes que tiveram a oportunidade de avaliar cada instrutor com notas individuais e comentários, fornecendo, assim, informações mais específicas para uma melhor apresentação de dados e conclusões sobre os projetos.

Por outro lado, as capacitações refletiram de forma positiva nos instrutores, mostrando que o conteúdo foi passado com competência pelos alunos ministrantes e que os mesmos também mostraram interesse em passar de forma correta o conteúdo aprendido, de modo que, foram desenvolvidas as competências profissionais pelos futuros técnicos em Recursos Pesqueiros.

Os resultados demonstraram um excelente desempenho dos alunos ministrantes, uma vez que atenderam às expectativas da comunidade participante (92,2%), que lhe atribuiu uma nota média de 94.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem o apoio e financiamento da Pró-Reitoria de Extensão do IFPB, pela disponibilidade de bolsas e taxa de bancadas por meio dos Editais de N° 01/2018 - PROBEXC PROJETO, e n.º 02/2018 - Programa Integrador Escola Comunidade - PIEC 2018.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2008. (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

CALLOU, A. B. F; TAUKE SANTOS, M. S. Extensão pesqueira e gestão no desenvolvimento local. *In: PRORENDA rural: extensão pesqueira: desafios contemporâneos*. Recife, 2003. p. 223-236.

FONSECA, T. M. M. **Ensinar x aprender: Pensando a prática pedagógica**. Ponta Grossa – PR: Secretaria de Estado da Educação, 2008.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia**. Saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

FRIGOTTO, G.; CIAVATTA, M.; RAMOS, M. A gênese do Decreto 5.154/2004: um debate no contexto controverso da democracia restrita. In: FRIGOTTO, G.; CIAVATTA, M.; RAMOS, M. (orgs.). **Ensino médio integrado: concepções e contradições**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2010. p. 21 – 56.

MACHADO, R. L. A. **Conceitos**. 2017. Disponível em:
<http://www4.planalto.gov.br/consea/aceso-a-informacao/institucional/conceitos>. Acesso em: 02 mar. 2018.

SARTORI, A. G. de O.; AMANCIO, R. D. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 19, n. 2 p. 83-93, 2012.

SILVA, J. G; TAVARES, L. Segurança alimentar e a alta dos preços dos alimentos: oportunidades e desafios. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v.15, n. 1 p. 62-75, 2008.

SILVA, O. D. da. O que é extensão universitária? **Integração**, v.3, n. 9, p. 148-149, maio. 1997. Disponível em:
www.mobilizadores.org.br/wp-content/uploads/2014/05/texto-5363c73fb3ab5.doc. Acesso em: 06 mar. 2018