

IMPLANTAÇÃO DO NÚCLEO DE EXTENSÃO: DE MÃOS DADAS COM A COMUNIDADE - DESENVOLVENDO AÇÕES EDUCATIVAS NO MUNICÍPIO DE CABEDELO- PB

Maria de Fátima Alves Figueiredo de Lacerda
Luciana Trigueiro de Andrade
Evelin Sarmento de Carvalho
Pedro Paulo Sampaio de Lacerda
Ricardo Jorge Melo Rolim Rêgo
Andrea de Lucena Lira
Claudiana Maria da Silva Leal

RESUMO

O núcleo de extensão de Mãos dadas com a comunidade: desenvolvendo ações educativas no Município de Cabedelo, PB tem o objetivo a partir do desenvolvimento de competências multidisciplinares dos discentes concluintes dos cursos técnicos integrados em Recursos Pesqueiros e Pesca capacitar às comunidades de Cabedelo, em especial a do Jardim Camboinha, quanto à cadeia do processamento de pescados/alimentos, desde a habilitação dos manipuladores quanto à higienização e elaboração de produtos pesqueiros até a reciclagem dos resíduos orgânicos pela compostagem, viabilizando a melhoria na qualidade de vida da comunidade por meio da inserção no mercado de trabalho, melhorando, assim, a renda familiar. Dessa forma, foram ofertadas 24 capacitações divididas da seguinte maneira: 14 em Beneficiamento de Pescados/Alimentos; seis em Higiene na Manipulação de Alimentos/Pescados e quatro em Gestão de Resíduos Orgânicos, sendo disponibilizadas, em cada capacitação, 30 vagas. As capacitações foram realizadas parte nas instalações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) Campus Cabedelo e parte na própria comunidade, junto aos nossos parceiros Espaço Cidadão Famílias em Ação de Cabedelos (ECIFA), Centro de Referência da Assistência Social (CRAS) e Instituto Mar de Esperança (IME). Assim, beneficiou-se, diretamente, cerca de 300 pessoas da comunidade interna e externa ao IFPB Campus Cabedelo, em especial, do Jardim Camboinha, e 1500 pessoas de forma indireta, contribuindo, desse modo, para a melhoria na qualidade de vida da comunidade.

Palavras-chave: Capacitação. Processamento de alimentos. Gestão de resíduos orgânicos.

1 INTRODUÇÃO

O município de Cabedelo apresenta uma vocação natural para a pesca e gastronomia, por fazer parte do pólo turístico do estado e, muitas vezes, por falta de informação e mão de obra especializada, pescados e alimentos de baixo valor comercial vêm sendo descartados, o que afeta tanto a continuidade desta atividade pelas perdas financeiras, quanto pela degradação do meio ambiente, uma vez que os resíduos são jogados a céu aberto, prejudicando a qualidade de vida dos próprios moradores. A comunidade onde o campus Cabedelo está inserido, o Jardim Camboinha, apresenta uma realidade marcada pela baixa condição social de seus moradores, estando sempre em destaque nos noticiários locais associada a casos de tráfico de drogas e assassinatos, sendo, portanto, de grande relevância ações educativas e sociais voltadas ao atendimento desse público, como forma de mudar essa realidade.

Dessa forma, o núcleo de extensão Mãos Dadas com a Comunidade: desenvolvendo ações educativas no Município de Cabedelo, PB contempla ações que abrangem toda a cadeia do processamento de pescados e outros alimentos, desde a habilitação dos manipuladores quanto a higienização e elaboração de produtos alimentícios até a reciclagem dos resíduos orgânicos pela compostagem, tendo como objetivo principal capacitar os moradores do bairro Jardim Camboinha, além de beneficiar outros bairros de Cabedelo e adjacências, por meio dos seguintes projetos: (1) Formação de manipuladores de alimentos/pescado com enfoque na educação ambiental; (2) Capacitação em beneficiamento de pescados com perspectiva na economia solidária e gestão sustentável da pesca e (3) Acreditar e agir: gestão compartilhada dos resíduos sólidos dos pescados.

Para isso, este núcleo trabalha com os discentes concluintes do Curso Técnico Integrado em Pesca e Recursos Pesqueiros do IFPB Campus Cabedelo, que forma profissionais habilitados a desempenhar atividades teórico – práticas, sendo preparados para atuarem na iniciativa pública e privada, organizações do terceiro setor ou como empreendedores, com o intuito de ampliar as informações adquiridas pelos mesmos, durante sua formação profissional e tecnológica, atendendo, assim, aos objetivos dos PPCs dos referidos cursos. Pretende-se, por meio da realização deste núcleo, avaliar as competências desenvolvidas pelos mesmos, contextualizando a multidisciplinaridade, quando estes ministrarem capacitações na área de Tecnologia do Pescado para a comunidade do Jardim Camboinha e outros bairros de Cabedelo, PB e adjacências, oportunizando que os mesmos

vivenciem, na prática, sua formação técnica e profissional construída no decorrer dos quatro anos de curso, proporcionando desenvolvimento social e local.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

O ensino no Brasil, apesar de tantas inovações tecnológicas levadas à sala de aula, ainda centra-se na aquisição de conteúdos, sendo o professor o centro do processo de ensino-aprendizagem. Segundo Faria (1998), o professor é apresentado como um elemento importante e indispensável para organizar as situações de aprendizagem, pois, compete-lhe dar condições para que o aluno “aprenda a aprender”, desenvolvendo, desta forma, as competências necessárias para construção do saber fazer. Sendo assim, esse núcleo apresenta como diferencial a construção do conhecimento pelo próprio discente, através do repasse dos seus conhecimentos para a comunidade, rompendo os “muros” da escola, aproximando-os e construindo uma interação do instituto de mãos dadas com a comunidade. Outra preocupação deste Núcleo é o aumento da produção de resíduos que vem provocando impactos ambientais, porque a sua taxa de geração é bem maior que a taxa de degradação.

Devido a implantação de leis ambientais mais severas (BRASIL, 2010), que valorizam o gerenciamento ambiental, tem havido uma conscientização gradual dos efeitos nocivos provocados pelo despejo contínuo de resíduos orgânicos sólidos e líquidos no meio ambiente (FIORI; SCHOENHALS; FOLLADOR, 2008), e projetos desenvolvidos nesta área, como o que compõe este núcleo, contribui, de forma efetiva, para amenizar esses impactos, bem como a propagação de pragas, que promovem, juntamente com a falta de higiene na manipulação dos alimentos, doenças de origem alimentar.

Segundo Oliveira et al (2010) existem mais de 250 tipos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), sendo que a maioria são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas, que ocorrem devido a obtenção, preparo, manipulação e/ou comercialização dos alimentos de forma inadequada. “Dados divulgados pela Secretaria de Vigilância em Saúde (1999 – 2009), informam que foram notificados: 6.349 surtos de DTA, envolvendo 123.917 doentes e 70 óbitos” (ANDRADE, 2010). Com os avanços tecnológicos na área de manipulação e produção de alimentos, é de fundamental importância que os manipuladores compreendam as noções básicas de higienização no preparo destes, de modo que consigam elaborar e ou comercializar alimentos com a qualidade mínima exigida pelos órgãos legisladores (BRASIL, 1993, 1998).

O pescado, por apresentar fatores intrínsecos, como pH, atividade de água e composição de nutrientes, muito propícios para o desenvolvimento microbiano, requer um cuidado maior quando do momento de sua manipulação, exigindo procedimentos adicionais aos empregados para os demais tipos de alimentos, de extrema importância para sua conservação e que devem fazer parte das capacitações da área de higiene alimentar, como a ação desenvolvida por este núcleo.

Além do exposto, existe, atualmente, uma grande procura desta capacitação por manipuladores de alimentos que já trabalham na área, sendo exigidos pela ANVISA que sejam capacitados para desenvolver suas atividades, além de cozinheiros e taifeiros da Marinha Mercante, que residem nas comunidades próximas ao Campus Cabedelo e que tem grande interesse nesse curso para se adequar as exigências desse órgão e, assim, desenvolver suas atividades com segurança nas embarcações e, dessa forma, permanecer em seu trabalho. Desse modo, é de extrema importância a capacitação quanto a higiene na manipulação de alimentos e pescados, que está inserida neste núcleo, sendo essencial para evitar a transmissão de doenças de origem alimentar, e, também, para evitar maiores perdas e geração de resíduos por manipulação inadequada.

3 METODOLOGIA

Inicialmente, foi realizada a escolha de uma sala de aula, disponível no turno da tarde de maio a dezembro de 2015, para a realização das capacitações mencionadas nos projetos “(1) Formação de manipuladores de alimentos/pescado com enfoque na educação ambiental, (2) Capacitação em beneficiamento de pescados com perspectiva na economia solidária e gestão sustentável da pesca e (3) Acreditar e agir: gestão compartilhada dos resíduos sólidos dos pescados”. Para a realização das aulas práticas dos dois últimos projetos foram, ainda, utilizados a Unidade Móvel de Processamento de Pescado (Trailer), o Laboratório de Beneficiamento de Pescado e três áreas abertas para a construção de composteiras, uma dentro do próprio IFPB Campus Cabedelo e outras duas, nos locais onde funcionam os parceiros sociais.

Em seguida, foi realizada a pesquisa bibliográfica sobre a temática a ser abordada no decorrer das capacitações, a partir da qual se baseou o planejamento das aulas, sendo realizado por meio de discussões com a equipe multidisciplinar que faz parte deste núcleo, de forma a se alcançar a metodologia mais adequada para repassar os conhecimentos ao público-alvo. Assim, foram elaborados materiais didático-pedagógicos (plano de curso e apostila) para

cada capacitação, de forma a facilitar aos discentes concluintes e cursistas o acesso às informações indispensáveis para o processo ensino-aprendizagem. Foram elaborados, também, outros materiais necessários ao acesso as capacitações (ficha de inscrição), coleta de dados (questionário socioeconômico e conhecimentos específicos) e avaliação das atividades (ficha de avaliação da capacitação), de forma a cadastrar, identificar o perfil do público-alvo e avaliar o processo de ensino-aprendizagem.

Para o desenvolvimento de todos os projetos e ações planejadas por este Núcleo de Extensão, foi de extrema importância o apoio financeiro proposto pelo Edital nº 20/2015 - Programa Institucional de Apoio ao Fortalecimento dos Núcleos de Extensão da Rede Rizoma IFPB: Tecnologia em Extensão de Taxa de Bancada para os Núcleos de Extensão, que viabilizou a aquisição de insumos para a realização das 24 capacitações, incluindo produtos como peixe, camarão, verduras, farinhas, aditivos, condimentos, especiarias, lanches, materiais didáticos (apostila, bloco, caneta, pastas/escarcelas), além de materiais descartáveis como jalecos, máscaras, toucas, luvas e botas. Para as oficinas de compostagem, ainda foi necessária a aquisição de esterco bovino e paletes de madeira. mencionados neste Edital. Além disso, foram realizadas parcerias junto a empresas públicas e privadas, como forma de viabilizar a plena execução dos projetos.

O processo de divulgação foi realizado por contato, com a Associação de Moradores do Jardim Camboinha e demais comunidades carentes do município de Cabedelo, locais estes onde se encontram o público-alvo deste núcleo, por meio de anúncios em carro de som que circula na comunidade e ainda, pela confecção de cartazes que foram fixados nos principais pontos comerciais da cidade, informando a todos os interessados sobre as capacitações oferecidas de forma gratuita.

As inscrições, por sua vez, foram realizadas tanto no Campus Cabedelo como nos parceiros sociais (ECIFA, IME, CRAS Cabedelo, Colônia de Pescadores Z2, e Casa Shalon), pelos discentes concluintes do curso técnico integrado em Pesca e Recursos Pesqueiros, nas semanas anteriores a realização das capacitações. Os interessados preencheram uma ficha de inscrição, entregando cópias dos documentos de identidade e CPF, além de comprovante de residência, pois, no processo de seleção, é dada prioridade aos candidatos que residem no Jardim Camboinha.

Os alunos bolsistas acompanharam todas as etapas dos projetos em que estão inseridos, auxiliando em todo o processo de planejamento e execução, sob orientação e acompanhamento do coordenador de cada projeto deste núcleo.

As 24 capacitações, com cargas horárias que variaram de 4 a 20 horas, foram ministradas pela equipe que compõe o núcleo, sendo que os alunos bolsistas e voluntários foram responsáveis pela ministração das duas últimas capacitações, com o acompanhamento e supervisão do coordenador do projeto. Em cada capacitação, foi aplicado Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) e um questionário socioeconômico e um avaliativo, no início e término, respectivamente. Após o término das capacitações e de posse dos resultados dos questionários aplicados, foi realizada a tabulação dos resultados, além da análise dos mesmos, de forma a serem obtidos dados que possam subsidiar a elaboração de artigos a serem apresentados em congressos e outros eventos relacionados à transferência de conhecimentos por meio de cursos de extensão.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

No decorrer da execução das capacitações, os discentes envolvidos no projeto adquiriram competências complementares à sua formação profissional, por poderem vivenciar, na prática, a experiência de ministrarem cursos à comunidade. Além disso, os próprios discentes participantes destes projetos relataram a maior interação com a comunidade externa e interna ao IFPB Cabedelo, mencionando que essa experiência os tornou mais seguros para enfrentarem novos desafios, sugerindo que fosse ampliada para as demais disciplinas dos cursos.

Em contrapartida, a comunidade foi beneficiada por cursos de capacitação que propiciaram uma maior chance de inserção no mundo do trabalho, além de ter acesso a uma tecnologia que segue a legislação vigente, podendo, assim, elaborar produtos que não apresentem riscos aos consumidores. Beneficiaram-se, ainda, pela conscientização quanto ao desperdício alimentar e aproveitamento desse tipo de resíduo, além de conhecerem uma nova tecnologia para o preparo de compostagem, que também pode gerar uma nova fonte de renda para a mesma.

Foram beneficiadas 370 pessoas, sendo que destas 317 foram da comunidade externa ao IFPB Cabedelo, que serão multiplicadoras dos conhecimentos adquiridos durante as capacitações. As parcerias com a ONG ECIFA (Jardim Camboinha), o Instituto Mar de Esperança de Lucena-PB, Colônia dos Pescadores Z2 - Cabedelo, além do CRAS Cabedelo e Casa Shalon do Bessa - João Pessoa, foram de fundamental importância para o sucesso dos projetos que fazem parte deste núcleo de extensão.

Entretanto, durante a realização dos projetos, foram detectadas algumas falhas que podem ser corrigidas nas próximas ações, a saber: questões avaliativas que dão margem à dupla interpretação; número de questões excessivas, o que tornava o momento enfadonho para o participante; divulgação utilizando mais recursos de comunicação.

Uma das lições aprendidas foi a interdisciplinaridade observada e vivenciada pelos alunos envolvidos nos projetos no decorrer das capacitações, uma vez que os mesmos necessitaram de conhecimentos de outras áreas e disciplinas para alcançar os objetivos propostos. Observou-se, ainda, a interação maior com a comunidade, uma vez que os alunos ministrantes levaram algumas das capacitações para as instituições parceiras, utilizando suas próprias instalações. Além disso, verificou-se no evento ÓRBITA 2015, uma aproximação dos alunos ministrantes dos cursos de recursos pesqueiros e pesca com alunos do curso de meio ambiente, minimizando a rivalidade existente entre os mesmos.

Como os projetos são desenvolvidos com os alunos do IFPB houve prejuízo na execução das metas neste ano de 2015, devido ao longo período de greve que abreviou o tempo de treinamento, deixando-se de realizar algumas etapas planejadas.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os discentes do 3º ano do curso técnico em Recursos Pesqueiros e do 4º ano do curso técnico em Pesca adquiriram competências complementares à sua formação profissional, uma vez que vivenciaram, na prática, a experiência de ministrarem cursos à comunidade. Os discentes participantes dos projetos relataram como ponto positivo a maior interação com a comunidade externa e interna ao IFPB Cabedelo, mencionando que a experiência tornou-os mais confiantes em si mesmos. Para a comunidade beneficiada com a capacitação, proporcionou maior chance de inserção no mundo do trabalho, além de ter acesso a uma tecnologia que segue a legislação vigente, podendo, assim, elaborar produtos pesqueiros seguros para os consumidores.

Outro benefício para a comunidade foi a conscientização quanto à gestão dos resíduos orgânicos por meio da compostagem, sendo multiplicadores dos conhecimentos adquiridos e ainda podendo gerar uma nova fonte de renda. As parcerias com a ONG ECIFA (Jardim Camboinha), o Instituto Mar de Esperança de Lucena-PB, Colônia dos Pescadores Z2 - Cabedelo, além do CRAS Cabedelo e Casa Shalon no bairro do Bessa - João Pessoa, foram de grande relevância para a execução dos projetos que fazem parte deste núcleo de extensão.

SETTING UP AN EXTRA CURRICULAR COURSE: HAND IN HAND WITH THE COMMUNITY INTO DEVELOPING EDUCATIONAL ACTIONS IN CABEDELO

ABSTRACT

The extra curricular course “Hand in hand with the community into developing educational actions in Cabedelo” aims at enabling Cabedelo communities, with special attention to Jardim Camboinha, in the development of the fish/food processing chain, from handling, cleaning, designing fishing artefacts and recycling organic residue through composting which optimizes the community’s life quality while inserting individual in the job market which consequently improves family income. Methodologically, this was carried out by fourth graders who improved their multidisciplinary skills. Thus, 24 trainings were offered and divided as follows: 14 were in Handling Fish/Food; six in Hygiene while handling Fish/Food and four in Organic Residue Management. For each training 30 openings were available. Some of the trainings were carried out at IFPB Campus Cabedelo and other in the community per se with the aid of some partners (ECIFA, CRAS Cabedelo, Instituto Mar de Esperança). Therefore, the training availed around 300 individuals from both internal and external IFPB community and especially the Jardim Camboinha community, and 1500 individuals indirectly, this way improving the community’s life quality.

Keywords: Training. Food processing. Organic residue management.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Talis. **Você já viu a imprensa falar de DTA? são várias doenças que podem lhe matar nos supermercados, nos restaurantes...** 2010. Disponível em:<<https://andradetalis.wordpress.com/2014/06/01/voce-ja-viu-a-imprensa-falar-de-dta-sao-varias-doencas-que-podem-lhe-matar-nos-supermercados-nos-restaurantes/>>. Acessado em: 20 mar. 2014.

BRASIL. Lei 12.305 de 209/2010. Estabelece política nacional de resíduos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2010.

_____. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. Portaria 46 de 10/02/98. Diário Oficial da União. Brasília, DF, seção 1, p. 24-28, de 16/03/98.

_____. Portaria 1428 de 26/11/93. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, seção 1, nº 229, de 2/12/93.

FARIA, A.R. Desenvolvimento da criança e do adolescente segundo Piaget. 4.ed. São Paulo : Ática, 1998.

FIORI, M.G.S., SCHOENHALS, M. e FOLLADOR, F.A.C. Análise da evolução tempo-eficiência de duas composições de resíduos agroindustriais no processo de compostagem aeróbia. **Engenharia Ambiental**, v.5, p. 178-191, 2008.

OLIVEIRA Ana Beatriz Almeida et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. **Rev HCPA**, v.30, n. 3, p. 279-285, 2010. Disponível em: <seer.ufrgs.br/hcpa/article/download/16422/9805>. Acesso em: 16 mar. 2015.