

Projeto de Extensão	alunos ativos	Vagas disponíveis	CH média por aluno/semestre
Apoio no Planejamento, Organização e Gestão de Laboratórios de Ensino Henrique Emilio Zorel Jr	2	4	90
AVALIAMATE 2023- AVALIAÇÃO DO PERFIL SENSORIAL DE ERVAS-MATES Marina Daltoé	0	6	45
Introdução de alimentos à base de farinha de ora-pro-nóbis na alimentação escolar da rede pública de ensino da cidade de Pato Branco: Curso de educação alimentar e nutricional, capacitação de merendeiras e testes sensoriais. Marina Daltoé	0	6	45
Bioinformática: análise de genes (DNA), RNA e de proteínas por meio de ferramentas computacionais Vanderlei A. de Lima	0	5	45
Projeto de Extensão — Qualificação de produtores, técnicos e agroindústrias no meio rural Edimir Andrade Pereira	0	7	60
Produção de produtos artesanais à base de óleo usado: extensão universitária, empreendedorismo, parcerias, capacitação de pessoas, educação, saúde ambiental e mudanças socioculturais. Elídia A. Vetter Ferri	5	5	90

Título do Projeto: Apoio no Planejamento, Organização e Gestão de Laboratórios de Ensino

Orientador: Henrique Emilio Zorel Jr

Contato: zorel@utfpr.edu.br

Linha do trabalho: Ensino

Resumo: o projeto **Apoio no Planejamento, Organização e Gestão de Laboratórios de Ensino** visa apoiar a estruturação, organização e gestão dos laboratórios das escolas, públicas e privadas, vinculadas ao Núcleo Regional de Educação de Pato Branco (NRE-PB), integrando professores e acadêmicos da UTFPR com o NRE-PB, diretores, professores e alunos das escolas de ensino médio, e propiciando espaços que promovam oportunidades de melhoria constante nos processos de ensino e aprendizagem. Além do objetivo explícito no título, estão previstas ações específicas a serem definidas em função das necessidades das escolas participantes, bem como geração de material bibliográfico e oferta de curso aos participantes.

Título do projeto: AVALIAMATE 2023- AVALIAÇÃO DO PERFIL SENSORIAL DE ERVAS-MATES

orientador: Marina Leite Mitterer Daltoé

contato:marinadaltoe@utfpr.edu.br

linha do trabalho: indústria

Resumo: A erva-mate, conhecida cientificamente por *Ilex paraguariensis*, é consumida no Brasil principalmente como chimarrão, chá mate ou tereré. Estudos realizados demonstram que o mate contém importantes nutrientes que o organismo humano precisa, além de possuir propriedades que apresentam capacidade de estimular a atividade física e mental. Apesar de já haver estudos caracterizando sua composição, demonstrando os diversos benefícios que carrega e seu alto potencial comercial, a erva mate possui mercado limitado, concentrado principalmente em suas regiões de cultivo. Isso ocorre devido à falta de inovações no processamento e no desenvolvimento de novos produtos, não explorando todo o potencial da erva, dificultando a expansão de seu mercado. Atualmente a crescente busca por uma alimentação e vida mais saudável, torna alimentos e ingredientes funcionais atrativos ao consumidor. Devido a essa mudança de exigências do mercado consumidor, há um aumento no interesse pela erva mate. Diante disso, o presente projeto tem como objetivo avaliar o perfil sensorial de diferentes ervas-mates por meio da técnica Perfil Ideal; e entender a percepção do consumidor do uso da erva-mate como um produto tradicional e como um produto inovador.

Título do projeto: Introdução de alimentos à base de farinha de ora-pro-nóbis na alimentação escolar da rede pública de ensino da cidade de Pato Branco: Curso de educação alimentar e nutricional, capacitação de merendeiras e testes sensoriais.

orientador: Marina Leite Mitterer Daltoé

contato: marinadaltoe@utfpr.edu.br

linha do trabalho: educação e saúde

Resumo: A alimentação é uma necessidade básica para a vida, exercendo grande influência sobre todos os indivíduos de uma população. O padrão alimentar está em transição no mundo e no Brasil. Ele é complexo e influenciado por diversos fatores como renda, custo dos alimentos, preferências individuais, crenças, tradições culturais, aspectos geográficos e socioeconômicos (WHO, 2003). Dentre as mudanças observadas no padrão alimentar brasileiro verifica-se o aumento do consumo de alimentos com menor densidade nutricional, com maior concentração de energia, lipídios totais, açúcar e sódio (IBGE, 2010).

Estudos mostram que as estratégias do governo brasileiro devem ser provenientes de campanhas que promovam a aquisição do hábito de consumir alimentos saudáveis (MITTERER-DALTOÉ et al., 2013). Sabe-se que a promoção de um novo hábito é mais eficaz do que tentar alterar a frequência de um comportamento já estabelecido (RIET et al., 2011). Portanto, política interessante do governo brasileiro é lançar campanhas para crianças, uma vez que a aquisição de um hábito demanda tempo e ocorre de forma gradual por meio de experiências repetidas (WOOD & NEAL, 2009). De acordo com DONADINI et al. (2013) padrões de dietas saudáveis devem ser estabelecidos na infância.

Considerando este contexto e a realidade brasileira, trabalhos de conscientização e oferta de alimentos saudáveis por meio da merenda escolar tornam-se estratégia importante para incentivar os hábitos de consumo de alimentos saudáveis da população desde cedo.

Trabalhos anteriores entre os setor de alimentação escolar da cidade Pato Branco e a pesquisadora, coordenadora da presente proposta, mostraram a importância de cursos de capacitação com as merendeiras (BREDA et al., 2017) e o potencial da introdução de derivados de pescado na merenda das escolas públicas do município (MITTERER-DALTOÉ et al., 2017).

A presente proposta visa por meio de ações de extensão, pesquisa e ensino dar continuidade à promoção da aquisição do hábito do consumo de alimentos saudáveis da população da região por meio da introdução alimentar de farinha ora-pro-nóbis na alimentação escolar. Para isso aluno de mestrado (Programa de Pós Graduação em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos-PPGTP), e de graduação em Química participarão da proposta durante os 36 meses propostos.

Além da parceria junto ao setor de alimentação escolar do município de Pato Branco, a coordenadora da presente proposta tem como parceria já consolidada a Empresa Proteios por meio de Acordo de Cooperação Técnica (anexos). Nesse sentido, o presente projeto apresenta como impacto social além da formação de merendeiras; incentivo de

alimentação saudável de crianças da rede pública de ensino (incentivo direto) e população (incentivo indireto); também importante impacto social com indústria da área alimentícia.

Uma vez que a educação alimentar iniciada em idade pré-escolar é medida essencial no processo de mudança de hábito de uma população, o presente projeto visa além de fomentar a introdução de alimentos à base de farinha de ora-pro-nóbis na alimentação escolar da rede pública de ensino da cidade de Pato Branco, fortalecer a relação entre a UTFPR, campus Pato Branco e o setor público e privado, além de impactar na formação de alunos de mestrado e graduação.

Título do projeto: Bioinformática: análise de genes (DNA), RNA e de proteínas por meio de ferramentas computacionais

Orientador: Prof. Dr. Vanderlei Aparecido de Lima

Contato: valima@utfpr.edu.br

Linha do trabalho: Recursos computacionais para resolução de problemas do cotidiano.

Resumo: A bioinformática é uma subdisciplina da biologia e da informática que visa analisar sequências gênicas, sequências de RNA e de proteínas de seres vivos. Bioinformática utiliza algoritmos de Inteligência Artificial (AI – Artificial Intelligence) para analisar sequências de RNA, DNA e de proteínas de qualquer espécie animal e vegetal. Estas ações de extensão enfatizam aspectos do conhecimento da biologia molecular na compreensão e análise de biomoléculas em seres vivos. Aspectos teóricos da biologia molecular serão apresentados e discutidos no decorrer destas oficinas de extensão. E as análises por meio da Bioinformática serão realizadas por meio de computadores ligados à rede de internet. Acesso remoto ao banco de dados NCBI (National Center for Biotechnology Information - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>) dos Estados Unidos será realizado para as análises destas biomoléculas (DNA, RNA e proteínas). Alunos participantes desta oficina de extensão receberão sequências de DNA ou de RNA ou de proteína e por meio de acesso ao NCBI identificarão a espécie referente à sua sequência. Esta oficina de extensão visa reforçar conceitos de biologia molecular e apresentar novas metodologias de análises de biomoléculas por meio de ferramentas computacionais

Título do projeto: **Qualificação de produtores, técnicos e agroindústrias no meio rural**

Orientador: Edimir Andrade Pereira

Contato: edimir@utfpr.edu.br

Linha de trabalho: Tecnologia de Alimentos

Resumo: Objetivo geral da atividade: o projeto busca contribuir com a qualificação técnica no meio rural, por meio da capacitação de agricultores e jovens do campo, para o gerenciamento dos empreendimentos agropecuários e aprimoramento tecnológico de processos produtivos, buscando troca de conhecimentos entre a universidade e a sociedade que levem a produção de novos saberes.

Esse projeto inicialmente atenderá uma agroindústria de produção de azeite de oliva e terá produtos caracterizados por HPLC e caracterização físico-química

Título do projeto:

Orientadora: Elídia A. Vetter Ferri

Contato: eferri@utfpr.edu.br

Linha de trabalho: Meio Ambiente

Resumo: Questão sociocultural atreladas à educação ambiental é uma problemática que vem sendo amplamente abordado em diversos municípios brasileiros. Muitos produtos, domissanitários ou não, podem ser produzidos a partir de materiais que são descartados no ambiente e/ou lixo, tendo como exemplo, o sabão e a tinta à base de óleo, os quais podem ser produzidos a partir de óleo usado, e ainda, para o seu processo de produção é possível reaproveitar muitos resíduos, como embalagens de leite (caixa) para moldes. A partir do sabão base produzido a partir de insumos reaproveitados, é possível se obter outros produtos com maior valor agregado, como sabão e sabonete líquidos, sabão medicinal, sabões artesanais, entre outros, que podem ser elementos geradores/complementadores de renda para a população. O óleo usado é, geralmente, armazenado e descartado sem qualquer tratamento em cozinhas de creches, escolas municipais e por restaurantes. Além do óleo usado, para a produção de sabão é utilizado o sebo de origem animal, o qual é gerado por frigoríficos. Outro material que pode ser utilizado para a produção de sabão é a glicerina, a qual agrega maior qualidade ao produto final, sendo que algumas indústrias descartam esse composto. A produção de produtos pode ser um tema gerador de conhecimento e de mudanças na comunidade, interdisciplinaridade e interação entre os cursos da UTFPR-PB, pois com esse projeto, pretende-se estabelecer parcerias, trabalhar com a questão ambiental da correta

destinação do óleo, capacitar estudantes de colégios de ensino médio para a produção e possível comercialização do material (sabão) produzido, aprendizagem de conceitos de empreendedorismo e administração empresarial e noções de segurança no trabalho dos indivíduos envolvidos.