

**PROGRAMA DE ATENDIMENTO A SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE:  
PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**Área Temática: Tecnologia e Produção**

**02432/UEL**

**Coordenador(a) da atividade: Wilma Aparecida SPINOSA<sup>1</sup>**

**Autor: Natália Nóbrega ALMEIDA<sup>2</sup>**

**Resumo:**

O Laboratório de Análise de Alimentos (LAA) faz parte do Programa de Atendimento à Sociedade (PAS) que fornece vários serviços à sociedade e estes contribuem com o crescimento social e educacional. No LAA há a oferta de análises e diversos serviços relacionados ao processo produtivo de alimentos, com informações pertinentes à qualidade destes, como: rotulagem nutricional, boas práticas de fabricação, atendimento às questões normativas e de armazenamento de alimentos. Com a participação de professores o programa promove uma estruturação de atividade acadêmica e de extensão através da Universidade, com discentes, docentes, técnicos e a sociedade. O LAA tem como base a prestação de serviços na área de análise de alimentos e aliado à Universidade, impulsiona o ciclo de conhecimento e tecnologia para a sociedade, contribuindo também para a qualificação e treinamento daqueles que atuam no programa.

**Palavra-chave:** laboratório de alimentos; rotulagem; prestação de serviços.

---

<sup>1</sup> Wilma Aparecida Spinosa, docente e coordenadora do programa

<sup>2</sup> Natália Nóbrega Almeida, discente do curso de graduação de Farmácia da UEL

## **Introdução**

O Laboratório de Análise de Alimentos (LAA) está localizado no Centro de Ciências Agrárias, da Universidade Estadual de Londrina (UEL), na rua Chuva de Ouro. Nas dependências do LAA são desenvolvidas as atividades do PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA (PAS) NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, da linha de pesquisa e extensão em Segurança de Alimentos. Este PAS está cadastrado como um programa de extensão, sob o número 02432 e é coordenado pela professora do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA), Wilma Spinosa. Além dos professores do DCTA, estudantes de pós-graduação do curso de Ciência de Alimentos e da graduação dos cursos de química, nutrição, biotecnologia e farmácia participam do PAS 02432. Alguns estudantes são bolsistas do programa de extensão e outros não bolsista e o programa conta com o apoio financeira da Fundação Araucária na modalidade de bolsas de extensão (PIEX).

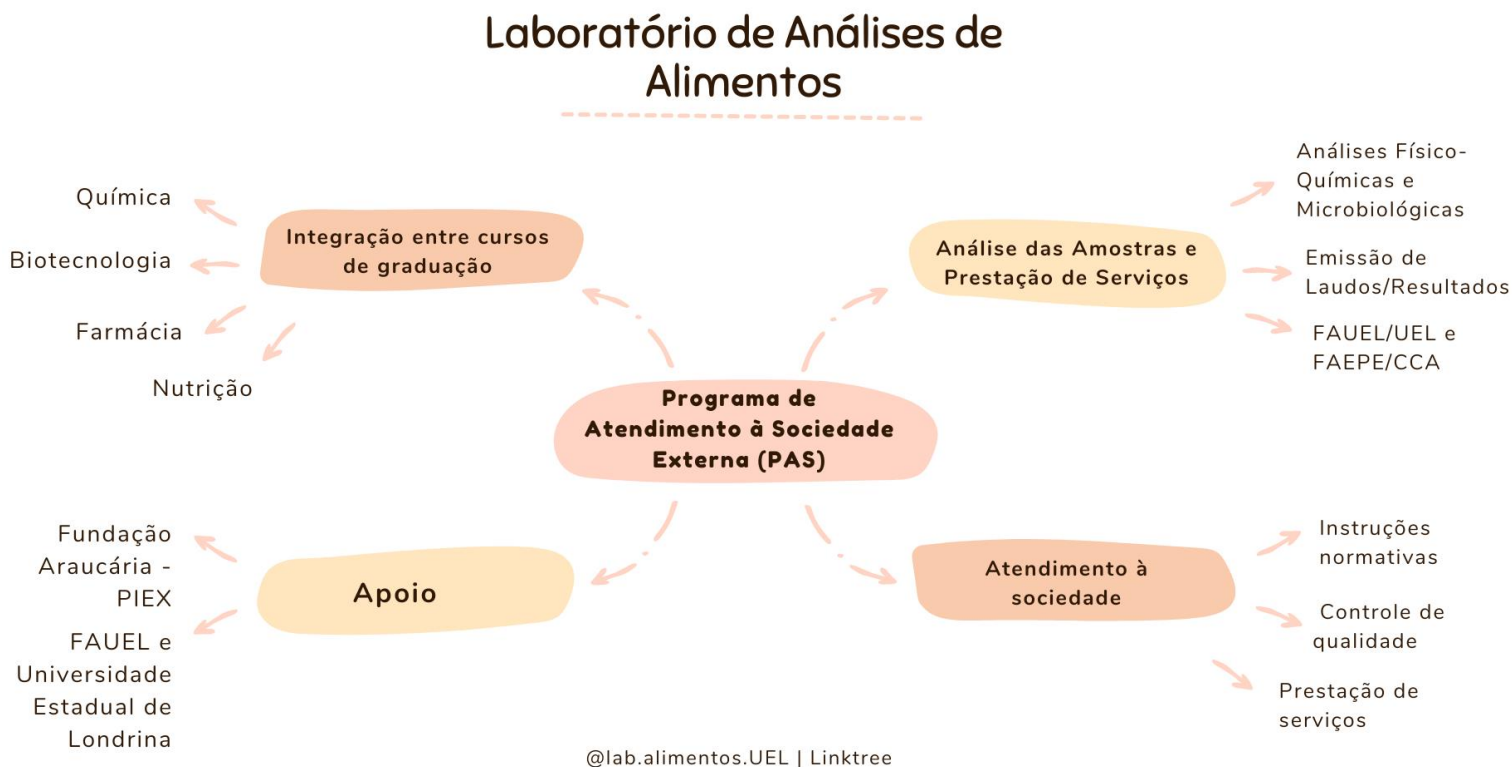
O Programa trabalha em sintonia com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) determinados pela Organização das Nações Unidas. Os ODS são um apelo global à ação para acabar com a pobreza, proteger o meio ambiente e o clima e garantir que as pessoas, em todos os lugares, possam desfrutar de paz e de prosperidade. Diante do cenário atual e com uma maior utilização das redes sociais e disseminação de informações, há uma demanda ainda maior para um rigoroso controle de qualidade de alimentos bem como a preocupação com a segurança alimentar, significando uma grande importância aos serviços prestados pelo laboratório, gerando um sistema de informações que tem como foco a disseminação de conhecimento na área de qualidade de alimentos, inseridos em um ciclo que abriga o âmbito extensionista, empresarial e educacional.

## **Metodologia**

Para as análises das amostras recebidas, as metodologias utilizadas são: métodos oficiais do Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2008), resoluções técnicas publicadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água publicado por Silva e colaboradores (2017). Para os padrões microbiológicos, utiliza-se as Resoluções da

Diretoria Colegiada (RDC) da ANVISA e a Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 (BRASIL, 2019) – específicos para cada alimento. Abaixo, um esquema resumido, em forma de mapa mental, sobre o funcionamento do LAA integrando o PAS.

**Figura 6.** Mapa Mental do LAA.



**Fonte:** próprio autor, 2022.

## Resultados

O LAA recebeu nos anos de 2021 até a julho de 2022, um total de 210 amostras. No ano de 2021 houve o recebimento de 111 amostras e até a julho de 2022, 99 amostras. Neste período com os laudos e pedidos, a entrada financeira foi de R\$ 47.730,00. Do total arrecadado, R\$ 4.773,00 foi repassado à UEL; R\$ 1.909,20 foi repassado FAEPE; R\$ 2.386,50 FAUEL e R\$ 2.863,80 ao Centro de Ciências Agrárias da UEL. O valor restante é aplicado em outras necessidades e atividades que fazem parte do laboratório, como por exemplo despesas de serviços de terceiros e material de consumo que correspondem respectivamente, 8,4% e 13,09% da receita.

## Considerações Finais

O Laboratório de Análises de Alimentos se beneficia dos estímulos financeiros e da credibilidade por parte da Universidade e da sociedade. A equipe do LAA agradece o apoio pelos recursos ofertados e a consideração dos parceiros e clientes, ao programa de extensão em questão. Espera colaborar continuamente na solução de problemas relacionados aos alimentos desde a sua produção até o seu consumo. Portanto, almeja difundir conhecimento técnico-científico para a formação acadêmica dos estudantes, dos técnicos da área que atuam na região e dos professores participantes.

O LAA está disponível nas redes sociais (@lab.alimentos.UEL | Linktree) onde se divulga os serviços ofertados, além da participação da equipe em demais projetos que contribuem para o conhecimento científico em benefício à sociedade.

### **Referências Bibliográficas**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União. 2019.

GOVERNO FEDERAL, Ministério da Economia. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Disponível em: <https://www.gov.br/governodigital/pt-br/objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel-ods>. Acesso em: out/22.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed. (1ª Edição digital), 2008. 1020 p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. São Paulo. Editora Blucher, 2017.