

**CONSOLIDAÇÃO DE RESULTADOS DO PROGRAMA DE ATENDIMENTO À
SOCIEDADE (PAS) NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E
TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS**

Autores: Viviane Lopes Leite da COSTA¹

Daniel Vitor Mariano BONFIM²

Taís Adeil MULLER³

Fernanda Carla Henrique BANA⁴

Wilma Aparecida SPINOSA⁵

**Área Temática: Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Ciência de Alimentos e
Tecnologia de Alimentos.**

Número de Cadastro do Projeto/Programa e Nome da Instituição: 1932/UEL

¹ Estudante do curso de Mestrado em Ciência de Alimentos da UEL, colaboradora do Projeto.

² Estudante do curso de Química da UEL, colaborador do Projeto.

³ Estudante do curso de Doutorado em Ciência de Alimentos da UEL, colaboradora do Projeto

⁴ Estagiária de Pós-doutorado do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da UEL, colaboradora do Projeto.

⁵ Docente e coordenadora do Projeto.

Resumo

O Laboratório de Análise de Alimentos que integra ao Programa de Atendimento à Sociedade (PAS) na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos desenvolve principalmente análises de alimentos. O objetivo desse PAS é consolidar o Laboratório de Análise de Alimentos do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) da Universidade Estadual de Londrina (UEL) como prestador de serviços na área de alimentos, com fortalecimento da atividade de extensão por parte da Universidade, além de geração de conhecimento aos discentes e docentes envolvidos. O interessado recebe da equipe do Laboratório uma orientação sobre as análises pertinentes ao produto e informações de como encaminhar amostras, tanto para as determinações físico-químicas, como para as microbiológicas. Em posse das amostras, após sua identificação e codificação, as análises são iniciadas e a entrega do relatório técnico é realizada após o pagamento do solicitante. No período de 2015 a 2019, vigência do Programa, a entrada financeira foi de R\$ 132.021,43 e um total de 1.557 relatórios técnicos emitidos. Dessa forma, consolida-se o Laboratório de Análise de Alimentos como prestador de serviços na área de análise e produção de alimentos e, conseqüentemente, tal iniciativa reforça o pioneirismo da Universidade em gerar transferência de conhecimento e tecnologia, além de contribuir para a formação de mão de obra qualificada.

Palavra-chave: laboratório de alimentos; rotulagem; prestação de serviço.

Introdução

O Laboratório de Análise de Alimentos que integra o Programa de Atendimento à Sociedade (PAS) na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnológica de Alimentos consistente numa estrutura física e de recursos humanos. As novas instalações prediais do Laboratório de Prestação de Serviço de Análise de Alimentos foram inauguradas em 2014 no Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA), do Centro de Ciências Agrárias (CCA), da Universidade Estadual de Londrina (UEL), com uma área de 250 m².

O rol de serviços desenvolvidos no Laboratório são principalmente análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos, além de diversos serviços relacionados ao processo produtivo, como rotulagem nutricional, boas práticas de fabricação (BPF), armazenamento e atendimento a questões normativas, entre outros. Os serviços são solicitados por pessoas físicas e jurídicas de diferentes segmentos. Participam do projeto docentes e discentes dos cursos de graduação e pós-graduação da UEL. Este Programa objetiva firmar o Laboratório de Análise de

Alimentos do DCTA-UEL como prestador de serviços na área de análise, qualidade e produção de alimentos. Espera-se o fortalecimento da atividade de extensão por parte da UEL, bem como a geração de conhecimento aplicado pertinente à formação acadêmica. Propõe-se ainda dar continuidade aos serviços de análises e também à ampliação das atividades e ao desenvolvimento do setor de serviços especializados.

Metodologia

O processo se inicia com o atendimento aos clientes, pessoas físicas e jurídicas que atuam no setor de produção e comercialização de alimentos. No ato do recebimento o alimento é registrado, codificado e armazenado seguindo as normas estabelecidas no Laboratório. Proceda-se a triagem das amostras para as análises microbiológicas, que serão realizadas o mais rápido possível, uma vez que os resultados podem ser alterados com o tempo de armazenamento. Para isso, as amostras são conservadas ao abrigo da umidade, da luz, de contaminação e em temperatura adequada.

Os resultados das análises físico-químicas e microbiológicas são emitidos no Laboratório a forma de relatório técnico, firmado pela coordenadora do projeto que é a responsável técnico, com atribuição registrada no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA). Orientações técnicas são emitidas quando solicitadas pelo interessado. A conclusão do relatório técnico é baseada nas legislações e parâmetros técnicos de cada produto.

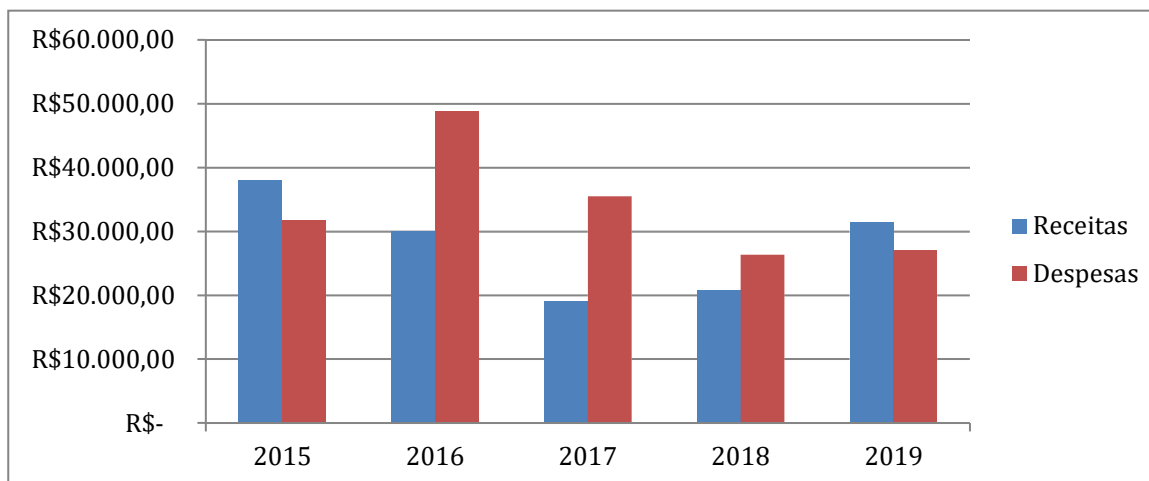
Análise e Discussão

O Laboratório de Análise de Alimentos da UEL recebeu nos anos de 2015 a 2019, vigência total do PAS, uma média de 312 amostras por ano. No período de 2015 a 2019, a entrada financeira foi de R\$ 132.021,43 e um total de 1.557 relatórios técnicos emitidos. Do total arrecadado, R\$ 13.202,14 foi repassado à UEL; R\$ 5.280,86 ao FAEPE; R\$ 6.601,07 à FAUEL; e R\$ 7.921,29, à unidade envolvida no PAS que é o CCA. O restante foi aplicado nas atividades e necessidades inerentes ao serviço do laboratório.

Em relação às despesas, R\$ 25.468,78 foi destinada à manutenção e instalação de equipamentos do DCTA; R\$ 44.791,25 ao pagamento de bolsa para os

participantes do projeto; R\$ 15.829,99 à aquisição de equipamentos; \$ 20.188,84 à compra de material de consumo, de laboratório e de escritório; e R\$ 3.858,32, à reforma do Laboratório.

Gráfico 1. Demonstrativo anual das receitas e despesas do Laboratório de Análise de Alimentos do DCTA-Uel do ano 2015 a 2019.



Fonte: Próprio autor.

Considerações Finais

O PAS na área de Produção, Análise, Ciência e Tecnológica de Alimentos apoiou, durante os cinco anos de sua vigência, o desenvolvimento de novos produtos alimentícios, colaborou na solução de problemas na cadeia produtiva e na área de legislação voltada à produção, orientou sobre implantação e implementação de ferramentas para a gestão da qualidade, incluindo não apenas avaliação isolada de produtos, mas diversos aspectos do processo produtivo. Por fim, dentro da instituição, o PAS ainda contribuiu na formação acadêmica e experiência nas atividades de extensão dos discentes graduandos e pós-graduandos e dos docentes participantes.

Agradecimentos

Os autores agradecem os apoios financeiros das bolsas concedida pela Fundação Araucária (PROEX/PROINEX - 043/2019), CNPq (auxílios: 431206/2016-3, 313769/2017-6), a Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade (PROEX), ao

Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Estadual de Londrina (DCTA/CCA/UEL) e a Fundação Araucária.

Referências Bibliográficas

Association of Official Analytical Chemists, AOAC, 2012. **Official methods of analysis**, 19th ed. AOAC International, Virginia, VA.

BRASIL. **Resolução PORTARIA Nº 12, de 02 de janeiro de 2001**. Regulamento técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.

BRASIL. **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, de 23 de dezembro de 2019**. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

CÂMARA, M. C. C.; MARINHO, C. L. C.; GUILAM, M. C.; BRAGA, A. M. C. B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 23, p. 52-58, 2008.

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. Livraria Varela Editora, 2010.