



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Jorge Dumar, 1703 - Bairro Jardim América - CEP 60410-426 - Fortaleza - CE -
www.ifce.edu.br

EDITAL Nº 11/26 EDITAL DE APOIO À CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO
NO IFCE PROEXT/CAMPUS ARACATI

PROPOSTA DE PROJETO: Boas Práticas em Manipulação de Alimentos e Educação
Nutricional: oficinas e minicursos em laboratório para a comunidade

Proponente: Áfia Suely Santos da Silva de Almeida

Aracati
2026

SUMÁRIO

1.	Dados da atividade.....	2
2.	Discriminação da atividade	2
3.	Resumo	2
4.	Justificativa.....	3
5.	Fundamentação teórica	3
6.	Objetivo geral	5
7.	Objetivos específicos	5
8.	Metodologia de execução da atividade.....	5
9.	Necessidade de Aquisição de Insumos	6
10.	Caracterização dos beneficiários	6
11.	Equipe executora	7
12.	Metas e atividades previstas	8
13.	Acompanhamento e avaliação da atividade durante a execução	10
14.	Resultados esperados e estratégias de disseminação dos resultados	10
15.	Referências bibliográficas	11
16.	Anexos	12
	Anexo I – Cronograma	12
	Anexo II – Plano de trabalho docente	13
	Anexo III – Plano de trabalho discente	14
	Anexo IV – Plano de trabalho do(a) bolsista.....	15
	Anexo V – Modelo de Oficina.....	16
	Anexo VI – Modelo de carta de parceria.....	17

1. Dados da atividade

Título: Boas Práticas em Manipulação de Alimentos e Educação Nutricional: oficinas e minicursos em laboratório para a comunidade

Modalidade: Curricularização da Extensão – Modalidade I (conforme PPC)

Curso: Tecnologia em Hotelaria

Disciplina: Higiene Alimentar e Noções de Nutrição

Período de execução: agosto de 2026 a janeiro de 2027

Carga horária: 40 horas

Local: Laboratório de Alimentos e Bebidas – IFCE Campus Aracati

2. Discriminação da atividade

Trata-se de um projeto de extensão curricularizada, vinculado à disciplina de Higiene Alimentar e Noções de Nutrição, que tem como foco a realização de oficinas e minicursos práticos em ambiente laboratorial, direcionados à comunidade externa. A atividade visa integrar teoria e prática por meio da participação ativa dos estudantes na promoção da segurança alimentar e nutricional, contribuindo para a formação acadêmica e o desenvolvimento social.

3. Resumo

O presente projeto de extensão, vinculado à disciplina de Higiene Alimentar e Noções de Nutrição do IFCE Campus Aracati, tem como objetivo promover a educação alimentar e a segurança dos alimentos por meio da realização de oficinas e minicursos práticos em laboratório, destinados à comunidade externa. A proposta envolve estudantes de graduação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do 2 semestre como protagonistas na execução das atividades, possibilitando a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula. Serão desenvolvidas ações educativas voltadas à capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos, prevenção de doenças transmitidas por alimentos e incentivo à alimentação saudável. O projeto contribui para o processo de curricularização da extensão ao integrar ensino, pesquisa e extensão, promovendo impacto social na região e fortalecendo a formação acadêmico-profissional dos estudantes.

4. Justificativa

A segurança alimentar e nutricional constitui um dos principais desafios contemporâneos, especialmente em contextos marcados por desigualdades socioeconômicas e limitado acesso à informação qualificada sobre práticas adequadas de manipulação de alimentos. As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) configuram-se como um importante problema de saúde pública, frequentemente associadas a falhas nos processos de higiene, armazenamento e preparo dos alimentos.

Nesse cenário, a atuação de instituições públicas de ensino, como o Instituto Federal do Ceará, torna-se fundamental na promoção de ações extensionistas que contribuam para a melhoria das condições de vida da população. A curricularização da extensão, ao integrar atividades extensionistas aos componentes curriculares, fortalece a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, ampliando o alcance social do conhecimento produzido.

A disciplina de Higiene Alimentar e Noções de Nutrição apresenta grande potencial para o desenvolvimento de ações práticas voltadas à comunidade, possibilitando a formação de estudantes críticos, reflexivos e comprometidos com a realidade social. A realização de oficinas e minicursos em laboratório permite a aplicação concreta dos conteúdos, promovendo aprendizagem significativa e contribuindo para a disseminação de práticas seguras de manipulação de alimentos.

Além disso, o projeto prioriza o atendimento a públicos em situação de vulnerabilidade social, como manipuladores informais de alimentos e pequenos empreendedores, contribuindo para a redução de riscos sanitários e promoção da saúde coletiva.

5. Fundamentação teórica

A segurança alimentar e nutricional é compreendida como a garantia do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, conforme definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN). Nesse contexto, a higiene alimentar assume papel central na prevenção de riscos à saúde, especialmente no que se refere às doenças transmitidas por alimentos (DTAs), que representam um dos principais agravos sanitários em nível global (Brasil, 2006).

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), as boas práticas de manipulação de alimentos constituem um conjunto de medidas essenciais para

garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, abrangendo desde a seleção da matéria-prima até o consumo final. A adoção dessas práticas é fundamental para evitar contaminações de natureza física, química e biológica, sendo esta última a mais frequentemente associada a surtos de DTAs (Brasil, 2004).

Germano e Germano (2011) destacam que a contaminação alimentar está diretamente relacionada a fatores como higiene inadequada dos manipuladores, condições precárias de armazenamento e falhas nos processos de preparo. Nesse sentido, a educação alimentar e nutricional emerge como estratégia indispensável para a promoção da saúde, ao possibilitar a construção de conhecimentos e práticas voltadas à alimentação segura e saudável.

Sob a perspectiva pedagógica, a utilização de metodologias ativas, como a aprendizagem baseada em problemas (*Problem-Based Learning* – PBL), favorece o desenvolvimento de competências críticas e reflexivas, ao colocar o estudante como protagonista do processo de aprendizagem. Conforme Bacich e Moran (2018), essas metodologias promovem maior engajamento e aprendizagem significativa, ao integrar teoria e prática em contextos reais.

No âmbito da educação profissional e tecnológica, a curricularização da extensão, prevista no Plano Nacional de Educação (PNE 2014-2024), estabelece a obrigatoriedade da inserção de atividades extensionistas nos currículos dos cursos de graduação, com a destinação de, no mínimo, 10% da carga horária total. Essa diretriz reforça a necessidade de ações que promovam a interação entre instituição e sociedade, contribuindo para a formação cidadã e o desenvolvimento regional (Brasil, 2014).

Dessa forma, a realização de oficinas e minicursos em ambiente laboratorial configura-se como estratégia pedagógica e extensionista eficaz, ao articular conhecimentos científicos, práticas profissionais e demandas sociais, promovendo a segurança alimentar e nutricional e fortalecendo o papel social da instituição.

6. Objetivo geral

Promover a educação alimentar e a segurança dos alimentos por meio da realização de oficinas e minicursos práticos em laboratório, envolvendo estudantes na interação com a comunidade externa.

7. Objetivos específicos

- Capacitar participantes em boas práticas de manipulação de alimentos
- Sensibilizar a comunidade sobre riscos de contaminação alimentar
- Estimular hábitos alimentares saudáveis
- Desenvolver competências práticas e extensionistas nos estudantes
- Fortalecer a relação entre o IFCE e a comunidade

8. Metodologia de execução da atividade

O projeto será desenvolvido ao longo de seis meses, envolvendo estudantes da disciplina de Higiene Alimentar e Noções de Nutrição como membros da equipe executora.

Inicialmente, será realizada uma etapa de planejamento e capacitação dos estudantes, com abordagem dos conteúdos teóricos e definição das estratégias pedagógicas. Em seguida, serão elaborados materiais didáticos, como cartilhas, apresentações e roteiros de oficinas, além da definição das receitas a serem executadas.

As ações extensionistas ocorrerão no laboratório de Alimentos e Bebidas do IFCE, por meio da realização de oficinas e minicursos práticos voltados à comunidade externa. Os temas abordados incluirão higiene e manipulação segura, contaminação cruzada, armazenamento e conservação de alimentos, prevenção de doenças transmitidas por alimentos e preparo de receitas saudáveis.

As atividades serão conduzidas com base em metodologias ativas, como aprendizagem baseada em problemas (PBL), demonstrações práticas e participação ativa dos envolvidos.

A avaliação do projeto será realizada por meio da aplicação de questionários antes e após as atividades, observação das práticas realizadas e coleta de feedback dos participantes, permitindo mensurar o impacto das ações.

9. Necessidade de Aquisição de Insumos

Para a adequada execução das oficinas e minicursos previstos no projeto, faz-se necessária a aquisição de insumos alimentícios, materiais de consumo e itens de apoio às atividades práticas desenvolvidas no Laboratório de Alimentos e Bebidas do IFCE Campus Aracati. A natureza prática das ações extensionistas exige a utilização de gêneros alimentícios, produtos de higienização, materiais descartáveis e utensílios básicos que possibilitem a demonstração das técnicas de manipulação segura de alimentos, higiene, conservação e preparo de receitas saudáveis.

A aquisição desses materiais é indispensável para garantir condições adequadas de ensino-aprendizagem, possibilitando a participação efetiva dos estudantes extensionistas e da comunidade externa nas atividades propostas. Além disso, os insumos permitirão a realização das demonstrações práticas e dinâmicas educativas previstas no projeto, contribuindo para a qualidade das ações extensionistas e para o alcance dos objetivos relacionados à promoção da segurança alimentar e nutricional.

Os recursos materiais (folhas e impressão) também poderão ser utilizados para a produção de materiais educativos impressos e digitais, apoio logístico às oficinas e organização dos espaços utilizados durante as atividades extensionistas.

10. Caracterização dos beneficiários

O projeto atenderá membros da comunidade externa, incluindo manipuladores de alimentos, pequenos empreendedores do setor alimentício, famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade social, contribuindo para a melhoria das condições de segurança alimentar e nutricional.

11. Equipe executora

- Coordenador(a): Docente responsável pela disciplina
- Bolsista a ser selecionada na etapa 2 conforme edital
- Estudantes de graduação do segundo semestre do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFCE – Campus Aracati.

Quadro 1: Possíveis matriculados no semestre 2026.2 para cursar a disciplina de Higiene Alimentar e Noções de Nutrição

Nº	Matrícula	Nome
1	20261133000129	ANDRESA ARAUJO DAMASCENO
2	20261133000102	CLAUSSIANE DA SILVA RIBEIRO
3	20261133000048	ELISA MIRANDA DA CAMARA PEREIRA
4	20261133000188	FRANCISCA HELIANA SILVA DA ROCHA
5	20261133000137	FRANCISCO LEORNARDO DE QUEIROZ ALENCA
6	20261133000218	GILBERTO LIMA SILVA
7	20261133000196	ÍTHALO GONDIM DA SILVA
8	20261133000064	JARDELENE COSTA DA FONSECA
9	20261133000072	JASMIM GUIMARAES DOS SANTOS
10	20261133000170	JEOVANA REBOUÇAS DA SILVA
11	20261133000080	JOAO CARLOS OLIVEIRA MOREIRA
12	20261133000161	JOHN MÁRIO COSTA LIMA
13	20261133000200	JOSÉ RODRIGUES DA SILVA NETO
14	20261133000013	LIVIA NASCIMENTO DE OLIVEIRA
15	20261133000030	LUCIANE PEREIRA DA SILVA
16	20261133000099	MARCOS JOSÉ DO NASCIMENTO RODRIGUES
17	20261133000145	MARIA ANTONIA ROCHA DA SILVA
18	20261133000153	MARIA EDUARDA ROCHA DA SILVA
19	20261133000110	THIAGO NASCIMENTO DA SILVA

Fonte: Dados retirados do Acadêmico – Semestre de Referência 2026.1.

Informamos que não há estudantes menores de 18 anos.

Informa-se que, por não possuir ainda o público-alvo selecionado, o anexo III - Termo de Autorização do uso de imagem - previsto nesse edital, será submetido aos participantes no ato da sua inscrição e aceitação de participação do projeto.

- Possíveis parceiros externos: O projeto buscará articulação com equipamentos públicos da rede socioassistencial e de saúde do município de Aracati, como CRAS, CREAS e Secretaria Municipal de Saúde, visando ampliar o alcance das ações extensionistas junto a populações em situação de vulnerabilidade social (mulheres chefes de família e manipuladores informais de alimentos; pescadores/artesãos marisqueiras etc.)

12. Metas e atividades previstas

Quadro 2: Metas e Atividades

Meta	Descrição da atividade	Indicador
Realizar 06 oficinas práticas em laboratório	Desenvolvimento de oficinas educativas e demonstrativas no Laboratório de Alimentos e Bebidas do IFCE, abordando temas relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos, higiene pessoal, prevenção da contaminação cruzada, armazenamento adequado e preparo seguro dos alimentos. As oficinas serão conduzidas pelos estudantes extensionistas sob supervisão docente, utilizando metodologias ativas e atividades práticas voltadas à comunidade externa.	Número de oficinas realizadas e número de participantes atendidos
Ofertar 02 minicursos de capacitação	Realização de minicursos voltados à capacitação de manipuladores de alimentos, pequenos empreendedores, merendeiras e comunidade em geral, com foco em segurança alimentar, educação nutricional e promoção da saúde. Os	Quantidade de minicursos ofertados e percentual de participação/conclusão

Meta	Descrição da atividade	Indicador
	minicursos integrarão atividades teóricas e práticas em ambiente laboratorial.	
Atender no mínimo 15 participantes	Promoção de ações extensionistas destinadas à comunidade externa, priorizando públicos em situação de vulnerabilidade social, ampliando o acesso à informação sobre higiene alimentar e alimentação saudável.	Número total de participantes certificados ou registrados nas ações
Produzir material educativo	Elaboração de materiais educativos impressos e/ou digitais, como cartilhas, folders e conteúdos informativos, contendo orientações sobre manipulação segura de alimentos, higiene alimentar e hábitos alimentares saudáveis, para distribuição durante as atividades extensionistas.	Quantidade de materiais produzidos e distribuídos
Elaborar relatório final das atividades	Sistematização das ações desenvolvidas ao longo do projeto, incluindo registros fotográficos, frequência, resultados alcançados, avaliação dos participantes e impactos observados, visando prestação de contas institucional e divulgação dos resultados obtidos.	Relatório final entregue e validado

13. Acompanhamento e avaliação da atividade durante a execução

O acompanhamento será realizado de forma contínua pelo(a) coordenador(a), considerando a participação dos estudantes, cumprimento do cronograma e alcance das metas estabelecidas.

A avaliação ocorrerá por meio de:

- Questionários diagnósticos (pré e pós)
- Observação das atividades práticas
- Registro de frequência
- Feedback dos participantes

14. Resultados esperados e estratégias de disseminação dos resultados

Espera-se a melhoria das práticas de manipulação de alimentos entre os participantes, a redução de riscos de contaminação e o fortalecimento da educação alimentar na comunidade.

Os resultados serão divulgados por meio de:

- Relatórios institucionais
- Apresentações em eventos acadêmicos
- Produção de materiais educativos digitais
- Redes sociais institucionais

15. Referências bibliográficas

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 18 set. 2006.

BRASIL. Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE e dá outras providências. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 26 jun. 2014. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/113005.htm. Acesso em: 8 maio 2026.

BACICH, L.; MORAN, J. (org.). *Metodologias ativas para uma educação inovadora: uma abordagem teórico-prática*. Porto Alegre: Penso, 2018.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. In: **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 2011. p. 1034-1034.

16. Anexos

Anexo I – Cronograma

Quadro 3: Cronograma

Período	Atividade
Agosto/2026	Planejamento geral do projeto; reunião com estudantes extensionistas; articulação com parceiros externos
Agosto/2026	Capacitação inicial dos estudantes sobre segurança alimentar, metodologias ativas e organização das oficinas
Setembro/2026	Elaboração de materiais educativos, cartilhas e roteiros das oficinas
Setembro/2026	Divulgação das ações junto à comunidade externa
Outubro/2026	Realização das Oficinas 1, 2 e 3
Novembro/2026	Realização das Oficinas 4, 5 e 6
Novembro/2026	Realização do Minicurso 1
Dezembro/2026	Realização do Minicurso 2
Dezembro/2026	Aplicação dos instrumentos de avaliação e coleta de feedback
Janeiro/2027	Sistematização dos dados, elaboração do relatório final e divulgação dos resultados

O Cronograma poderá ser ajustado de acordo com o semestre letivo disposto em calendário acadêmico sem prejuízo das atividades.

Anexo II – Plano de trabalho docente

Coordenador(a) do Projeto: Docente Responsável pela disciplina

Atividades previstas

- Coordenar e supervisionar todas as etapas do projeto;
- Planejar as ações extensionistas e acompanhar o cronograma;
- Orientar os estudantes extensionistas durante a preparação e execução das oficinas;
- Elaborar junto com os extensionistas materiais didáticos e instrumentos de avaliação;
- Articular parcerias institucionais junto aos equipamentos públicos e comunidade externa;
- Acompanhar frequência e desempenho dos participantes;
- Sistematizar os resultados e elaborar relatório final;
- Incentivar a participação dos estudantes em eventos científicos e extensionistas.

Carga horária semanal: 04 horas semanais.

Anexo III – Plano de trabalho discente

Estudantes extensionistas

Atividades previstas

- Participar das reuniões de planejamento e capacitação;
- Auxiliar na elaboração de materiais educativos e roteiros das oficinas;
- Participar da organização do laboratório e dos insumos necessários;
- Ministras atividades práticas supervisionadas;
- Auxiliar na aplicação dos questionários diagnósticos e avaliações;
- Realizar registros fotográficos e frequência das ações;
- Participar da sistematização dos resultados e socialização das experiências.

Carga horária semanal: 04 horas semanais.

Resultados esperados

- Desenvolvimento de competências técnicas e extensionistas;
- Fortalecimento da relação teoria-prática;
- Ampliação das habilidades de comunicação, trabalho em equipe e responsabilidade social.

Anexo IV – Plano de trabalho do(a) bolsista

Bolsista de Extensão

Atividades previstas

- Auxiliar diretamente a coordenação do projeto;
- Organizar cronogramas, listas de frequência e materiais pedagógicos;
- Apoiar a execução das oficinas e minicursos;
- Produzir registros fotográficos e relatórios parciais;
- Auxiliar no contato com os parceiros externos e participantes;
- Participar da elaboração de materiais digitais e divulgação das ações;
- Colaborar na sistematização dos indicadores e resultados obtidos.

Carga horária semanal: 12 horas semanais.

Perfil esperado

- Interesse em ações extensionistas;
- Organização e responsabilidade;
- Facilidade de comunicação e trabalho em equipe;
- Afinidade com educação alimentar e segurança dos alimentos.

Anexo V – Modelo de Oficina

Oficina: Higiene e Manipulação Segura de Alimentos

Público-alvo: Manipuladores informais de alimentos, merendeiras, pequenos empreendedores e comunidade externa.

Carga horária: 04 horas.

Objetivo

Capacitar os participantes sobre boas práticas de manipulação de alimentos, prevenção da contaminação e promoção da segurança alimentar.

Conteúdos abordados

- Higiene pessoal e lavagem correta das mãos;
- Contaminação cruzada;
- Armazenamento adequado dos alimentos;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Manipulação segura e conservação.

Metodologia

- Aula dialogada;
- Demonstração prática em laboratório;
- Dinâmicas participativas;
- Resolução de situações-problema;
- Aplicação de questionário diagnóstico.
-

Recursos utilizados

- Laboratório de Alimentos e Bebidas;
- Equipamentos de proteção individual;
- Datashow;
- Materiais alimentícios;
- Cartilhas educativas.

Avaliação

A avaliação ocorrerá mediante participação nas atividades, observação das práticas desenvolvidas e aplicação de questionário antes e após a oficina.

Anexo VI – Modelo de carta de parceria

À Coordenação do Projeto

“Boas Práticas em Manipulação de Alimentos e Educação Nutricional: oficinas e minicursos em laboratório para a comunidade” IFCE – Campus Aracati.

Declaramos, para os devidos fins, interesse em firmar parceria com o projeto de extensão supracitado, vinculado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE Campus Aracati.

A parceria tem como objetivo contribuir para o desenvolvimento de ações educativas voltadas à promoção da segurança alimentar, educação nutricional e boas práticas de manipulação de alimentos junto à comunidade externa atendida por esta instituição.

Manifestamos apoio às atividades propostas, colaborando na mobilização dos participantes e fortalecimento das ações extensionistas desenvolvidas pelo IFCE.

Aracati – CE, ____ de _____ de 2026.

Nome da Instituição Parceira

Representante Legal

Cargo/Função

Contato institucional