

# CHAMADA INTERNA ESPECÍFICA

## PROJETO VIDA SEM RESTRIÇÃO

### 1. Justificativa do Projeto

A existência de uma restrição alimentar, devido a algum tipo de doença, é responsável por limitar o acesso de muitas pessoas a uma alimentação saborosa e de qualidade nutricional, por demandar um tempo de preparo e uma quantidade maior de ingredientes que é, em muitos casos, inacessível as pessoas. Por isso, esse projeto se propõe a desenvolver misturas de ingredientes secos para um preparo rápido e fácil de alimentos isentos das principais substâncias causadoras de alergias e intolerâncias, o glúten, a caseína e a lactose.

### 2. Objetivos do projeto

Objetivo geral:

Desenvolver misturas de ingredientes secos, sem trigo e sem leite de origem animal, para facilitar o preparo de receitas isentos de glúten, caseína e lactose.

Objetivos específicos:

- Fazer uma pesquisa de opinião para conhecer os anseios apresentados pelo público que tem restrição a glúten, caseína e lactose na microrregião região de Capanema.
- Pesquisar receitas com ingredientes alternativos sem glúten, caseína e lactose.
- Selecionar receitas com base em preço dos ingredientes e facilidade de preparo para atender os anseios do público com restrição alimentar.
- Testar misturas de ingredientes, sem trigo e sem leite, que sejam específicas para os produtos requeridos pelo público com restrição alimentar.
- Preparar misturas de ingredientes secos que possam ser comercializadas para atender ao público com restrição alimentar.
- Fazer análise sensorial para diferentes misturas de ingredientes a fim de selecionar aqueles com melhor sabor, textura e intenção de compra.
- Disponibilizar preparados com misturas de ingredientes secos, que possam ser testados por pessoas comuns, a fim de coletar opinião sobre o produto desenvolvido.
- Coletar opinião de pessoas, que testaram as misturas em suas casas, para saber se estas serviram ao propósito para o qual foram designadas.
- Apresentar pelo menos duas misturas de ingredientes secos que possam ser comercializados como opção para o fácil preparo de produtos sem glúten, caseína e lactose.
- Buscar parcerias para a comercialização do produto final desenvolvido nesse projeto.
- Criar grupos em mídias sociais que possibilitem a divulgação do projeto e amparo as pessoas que tenham restrições alimentares.
- Preparar materiais e oficinas para a divulgação de informações em escolas e eventos regionais para promover educação alimentar e nutricional.

### 3. Abrangência do Projeto

3.1 O projeto irá envolver os alunos de ensino médio técnico do IFPR-Campus Capanema com trabalhos a ser desenvolvidos no próprio campus e trabalhos a serem

desenvolvidos na Universidade Federal da Fronteira Sul em Realeza-PR. O trabalho é voltado para atender as necessidades das pessoas com restrição alimentar.

#### **4. Metodologia**

Para a execução do projeto, primeiramente se fará uma Pesquisa de Opinião com pessoas da microrregião de Capanema para se entender quais produtos são mais desejados por aqueles que tem restrição alimentar. Com essa pesquisa se espera, também, saber a intenção que estas tem de comprar de misturas de ingredientes para o preparo de receitas de forma mais rápida e prática. Baseado nessa pesquisa se fará uma busca por receitas que apresentem os produtos solicitados pelas pessoas do grupo de restrição.

Para começar a busca por receitas, que atendam o grupo com restrição ao glúten, será utilizará como base o trabalho dos autores Cardoso et al (2021), desenvolvido na Universidade Federal do Rio grande do Sul, que tem várias propostas, tanto de misturas de farinhas, como de receitas de produtos que são opções para celíacos. As receitas serão, no entanto, modificadas para contemplar também o grupo com restrição ao leite. Além disso, outras modificações poderão ser propostas seguindo os critérios: disponibilidade dos ingredientes no mercado e custo do produto final.

O preparo das misturas de ingredientes, teste de receitas e análise sensorial serão feitos no Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Universidade da fronteira Sul – Campus Realeza (LAB 306). Esse laboratório conta com um espaço destinado a produção de alimentos e análise sensorial. Contém equipamentos de escala industrial, destinados principalmente a produção de produtos panificados, cárneos, lácteos e beneficiamento de frutas. Tem, também, estufa, moedor de carne, ensacadeira de linguiça, spray-dryer, batedeira planetária, divisora de massas, despulpadeira, cutter, multiprocessadores, cilindro e liquidificadores industriais. Sua área total é de 46,94 m<sup>2</sup>, com capacidade para 20 pessoas. Esse espaço está disponível para a utilização por servidores do IFPR, por meio de uma parceria estabelecida entre o IFPR-Campus Capanema e UFSS-Campus Realeza, através do processo no SEI número 23411.004074/2021-11 e documento assinado número 1497657.

A princípio as misturas de ingredientes secos serão apenas receitas piloto e não estarão totalmente isentas de glúten e caseína, pois serão preparadas em laboratório próprio para alimentos, mas não isentos de contaminação cruzada. Logo todas as misturas de ingredientes secos, disponibilizadas para testes por voluntários, conterão descrição dos ingredientes utilizados e aviso de PODE CONTER GLÚTEN e PODE CONTER LEITE em acordo com a lei LEI No 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 e Resolução RDC nº 26/2015 do ministério da saúde que dispõe sobre a rotulagem obrigatória de tudo o que pode causar alergia alimentar. No entanto, quando essas estiverem em fase de comercialização, elas deverão contar com um estabelecimento próprio para o seu preparo, possibilitando um ambiente livre de contaminantes, que garanta a inexistência dos alérgenos ao consumidor.

Para as misturas de ingredientes secos, disponibilizadas aos voluntários, será aplicado uma pesquisa para verificar a opinião desses sobre essas misturas. Com os dados dessa pesquisa, será buscado parceria, junto a empresas públicas e privadas, para um possível comercialização das misturas, caso essas tenham bom índice de aprovação entre os voluntários.

Os alunos bolsistas e voluntários do projeto, além das pesquisas de opinião e preparo das receitas, terão incumbência da criação de grupos em mídias sociais a fim de divulgar o projeto. Também terão incumbência de selecionar informações para o

preparo de materiais de educação alimentar e nutricional a fim de ser disponibilizado a comunidade.

Todas as pesquisas realizadas nesse trabalho serão pesquisas de opinião. Por ser uma pesquisa de opinião, não será necessária a aprovação do Comitê de Ética, já que não fere nenhum direito dos participantes e esses não serão identificados na pesquisa. Essa informação é reforçada na Resolução nº 510, de 07 de abril de 2016, artigo 1º, parágrafo único, inciso I, que diz que “não serão registradas nem avaliadas pelo sistema CEP/CONEP pesquisa de opinião pública com participantes não identificados”.

## 5. CRONOGRAMA

Atividade	Data
Publicação da Chamada	31/07/2023
Prazo final para inscrições	03/08/2023
Avaliação escrita	09/08/2023
Entrevistas	09/08/2023
Divulgação do resultado	11/08/2023
Prazo para recurso	12/08/2023-14/08/2023
Divulgação do resultado final	16/08/2023
Entrega de documentos pelo bolsista selecionado	Até 21/08/2023
Início das atividades do bolsista	18/09/2023

## 6. DAS BOLSAS

**6.1** Os alunos selecionados para participarem do Projeto receberão bolsas no valor de R\$ 400,00 (quatrocentos reais), por 12 meses, iniciando as atividades no dia 18 de setembro de 2023.

**6.2** O pagamento das bolsas é de responsabilidade da Pós-Reitoria de Extensão, Pesquisa, Pós-graduação e Inovação (Proeppi) do Instituto Federal do Paraná (IFPR).

**6.3** O pagamento da bolsa será realizado diretamente ao bolsista por meio de depósito bancário em conta corrente nominal, sendo de responsabilidade do bolsista selecionado a apresentação do número da conta, bem como de todos os documentos solicitados pelo coordenador do projeto.

**6.4** Os estudantes selecionados deverão enviar as folhas de frequência e relatórios mensais das atividades desenvolvidas.

**6.5** As bolsas poderão ser encerradas a qualquer tempo nas seguintes hipóteses:

**6.5.1** A pedido do estudante;

**6.5.2** Por desistência do estudante;

**6.5.3** A pedido da Coordenação do projeto;

**6.5.4** Por não cumprimento das exigências do projeto;

**6.5.5** Por trancamento de matrícula;

**6.5.6** Por sanção disciplinar (3 apontamentos na FIAA);

**6.5.7** Por pedido de transferência ou desistência do curso por parte do estudante;

**6.5.8** Por descumprimento dos requisitos desta Chamada;

**6.6** Serão selecionados 1 (um) bolsista, podendo os demais estudantes, que participaram da seleção, ficar em lista de espera para uma possível desistência do bolsista selecionado, ou para o recebimento de outra bolsa que seja disponibilizada durante

a execução do projeto, se houver recurso financeiro para isso.

## **7. Da Carga Horária**

**7.1** O(s) bolsista(s) exercerá(ão) sua(s) atividade(s) sem qualquer vínculo empregatício com o IFPR ou com as Agências de Fomento em regime de 12 (doze) horas semanais

## **8. São atribuições do bolsista:**

**8.1** Dedicar-se às atividades que lhe forem conferidas por seu Orientador;

**8.2** Participar da execução do projeto na Universidade da Fronteira Sul (UFSS), quando for necessário a utilização do laboratório de alimentos, sendo que o tempo para a execução dessas atividades estará dentro das horas semanais do regime de trabalho do estudante.

**8.3** Incluir o nome do coordenador e do Programa a que está vinculado em divulgações, publicações e trabalhos apresentados em eventos da área, inclusive com o nome de agências de fomento, parceiros e/ou convênios, quando for o caso.

**8.4** Prestar e apresentar todas as informações e documentação quando requerido diretamente ou quando estipulado por edital interno e/ou chamada interna específica.

**8.5** Assumir compromisso formal de responsabilidade com as atividades, por meio de ciência do Termo de Compromisso.

**8.6** Apresentar relatório final de atividades do Programa a que estiver vinculado, em prazo de até 30 (trinta) dias após o término de sua vigência.

**8.7** Ressarcir ao IFPR, na forma da lei, eventuais bolsas recebidas indevidamente.

**8.8** Cumprir o seu Plano de Trabalho;

**8.9** Preencher folhas de frequência e relatório de atividades mensais e enviar ao Orientador;

**8.9.1** O não envio do registro de atividades mensais configurará motivo de suspensão do pagamento da bolsa ao estudante até que a situação seja regularizada.

**8.10** Comunicar ao orientador qualquer falta às atividades decorrentes de atestado médico;

**8.11** Ter ética na condução das atividades do projeto;

**8.12** Tratar com sigilo as informações sobre as formulações desenvolvidas, pois essas poderão ser inscritas, posteriormente, em programas de patentes do IFPR, caso os coordenadores julguem necessário.

**8.13** Os estudantes que tiverem suas bolsas canceladas, pelos motivos acima, poderão ser substituídos no decorrer do período, por meio de aproveitamento da lista da chamada inicial de seleção.

## **9. Da seleção do bolsista**

**8.1** Não poderão concorrer às bolsas, estudantes que possuam vínculo empregatício, estágio remunerado ou que sejam aposentados e/ou pensionistas. Salvo os casos previstos em Lei.

**8.2** Os estudantes que poderão concorrer a bolsa serão somente aqueles que estiverem regularmente matriculados nos cursos técnicos integrados ao ensino médio oferecidos pelo IFPR-Campus Capanema.

**8.3** Os critérios para seleção serão os seguintes:

a) Avaliação escrita sobre a química de alimentos e o tema do projeto, sendo importante o conhecimento sobre os componentes iônicos e moleculares dos alimentos: proteínas, lipídeos, fibras, carboidratos, vitaminas e sais minerais.

b) Entrevista, na qual serão avaliados: Conhecimentos sobre o projeto ([link do projeto - https://drive.google.com/drive/folders/1j3MXZ0JGr-ZzqjTns\\_gnOKBP0b\\_Jan4w](https://drive.google.com/drive/folders/1j3MXZ0JGr-ZzqjTns_gnOKBP0b_Jan4w) ),

desenvoltura na oralidade, participação anterior em projetos como bolsistas ou voluntário, disponibilidade de tempo no contraturno para a execução do projeto.

- As entrevistas serão realizadas por servidores do IFPR-Campus Capanema, incluindo os coordenadores do projeto

Os critérios adotados para classificação serão: a avaliação escrita com nota máxima de 5 (cinco); a entrevista com nota máxima de 5 (cinco).

**10. Da inscrição**

**10.1** O candidato deverá enviar a ficha de inscrição assinada até às 23 horas e 59 minutos do dia 03 de agosto de 2023 através do e-mail [eliane.may@ifpr.edu.br](mailto:eliane.may@ifpr.edu.br). A ficha encontra-se no anexo I.

**11. Da divulgação dos resultados**

**11.1** A divulgação do resultado final será feita na página do Campus e nos murais da instituição. Na divulgação do resultado final será informada somente a classificação dos candidatos.

Capanema, 28 de julho de 2023.

Eliane May de Lima  
Coordenador do Projeto

**ANEXO 1**

**Inscrição**

<b>Título do projeto</b>	Vida sem restrição
<b>Nome do coordenador do projeto</b>	Eliane May de Lima
<b>Nome da Instituição</b>	Instituto Federal do Paraná – Campus Capanema
<b>Estudante</b>	
<b>Nome completo</b>	
<b>Número da matrícula</b>	
<b>Curso</b>	
<b>e-mail</b>	

---

Assinatura do estudante