



## ANEXO III - PROGRAMA DE EXTENSÃO

### PROGRAMA INSTITUCIONAL DE BOLSAS DE EXTENSÃO – PIBEX EDITAL N° 007/2022/UFSJ/PROEX

#### Identificação da Ação

- . **Título do Programa:** Pró-Óleo IX: do uso adequado ao descarte correto dos óleos de cozinha
- . **Coordenador/a:** Cintia Nanci Kobori
- . **Unidade Organizacional:** Departamento de Engenharia de Alimentos

#### Caracterização da Ação

##### . Público alvo

As ações serão direcionadas para três tipos de público-alvo: 1) Estudantes de escolas públicas do Ensino Fundamental e Médio; 2) Moradores da comunidade no entorno do *Campus Sete Lagoas* e; 3) Funcionários e proprietários de estabelecimentos comerciais ou feirantes que realizam processos de fritura de alimentos.

#### Descrição da Ação

##### . Resumo

Óleos e gorduras são utilizados em processo de fritura, dando origem a alimentos apreciados por grande parte da população. A qualidade dos alimentos fritos está atrelada ao nível de degradação do óleo utilizado, o que por sua vez, depende da sua exposição aos fatores que aceleram a sua degradação. Descartar um óleo usado em fritura é inevitável e, dependendo da forma que é realizado, pode provocar sérios danos ao meio ambiente. Esta proposta tem o objetivo de continuar e ampliar as ações do Programa de Extensão Pró-Óleo (ativo desde 2015) que já atua na conscientização de estudantes de ensino fundamental e médio sobre o descarte correto do óleo de cozinha usado. O tema central (óleo de cozinha) será abordado de forma multidisciplinar, visando desde a conscientização de crianças, jovens e adultos sobre um consumo mais saudável de óleos e gorduras (saúde) e o descarte (meio ambiente), boas práticas de fritura para comerciantes (capacitação) até a determinação do momento e da forma correta para o descarte do óleo usado doméstico ou de estabelecimentos comerciais para um melhor uso do óleo desde o uso, consumo até o descarte. Para isso, os estudantes das escolas públicas participarão de campanhas de



Projeto de Extensão  
e Atividades Complementares



Universidade Federal  
de São João del-Rei

conscientização e de aulas teóricas e práticas sobre óleos e gorduras na Universidade. Moradores da comunidade no entorno do campus participarão de palestras sobre fontes alternativas óleos e gorduras para um consumo saudável, de oficinas para elaboração de alimentos que contenham óleos e gorduras, além de aprenderem a fabricação de sabão com óleo usado como forma de reaproveitamento. Os funcionários de estabelecimentos comerciais que produzem alimentos fritos vão receber capacitação sobre Boas Práticas no processamento de fritura, além do acompanhamento da qualidade dos óleos usados nas frituras para determinar o momento correto do descarte avaliando parâmetros de qualidade analíticos realizados em laboratório.