



EDITAL DE SELEÇÃO DE AGENTE UFC PARA A AÇÃO CURRICULAR EM COMUNIDADES DE SABERES

[Abordagens de educação nutricional básica as comunidades carentes com ênfase no uso de plantas alimentícias não convencionais: práticas de cultivo e consumo]

Ação Curricular em Comunidades de Saberes - Edital Nº01/PREX/2025 Ano [2025]

A Ação Curricular em Comunidade de Saberes [Abordagens de educação nutricional básica as comunidades carentes com ênfase no uso de plantas alimentícias não convencionais: práticas de cultivo e consumo], com base no Edital Nº01/PREX/2025 Ano [2025] torna público o presente Edital de seleção de Agentes UFC da Extensão, contando com [06 VAGAS] vagas para Agente UFC de Tecnologia e Inovação.

1. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1 - Resumo da Ação.

A promoção da equidade em saúde exige estratégias integradas que considerem as múltiplas dimensões da vulnerabilidade social, entre elas o acesso à alimentação adequada e à educação nutricional. Este trabalho aborda práticas de educação nutricional direcionadas a comunidades carentes, com ênfase no uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) como alternativa sustentável e acessível para melhorar a qualidade da dieta. Muitas dessas populações enfrentam dificuldades no acesso a alimentos saudáveis e informações que subsidiem escolhas alimentares conscientes, o que contribui para a prevalência de doenças crônicas associadas à má alimentação. A introdução das PANCs nesse contexto representa uma estratégia eficaz, pois são espécies adaptadas ao clima local, de baixo custo, alto valor nutricional e pouco exploradas pela população em geral. Além disso, a abordagem educativa inclui práticas de cultivo doméstico e comunitário, que promovem autonomia alimentar e reconexão com saberes tradicionais. A implementação de ações educativas voltadas para o cultivo, identificação e preparo culinário das PANCs pode potencializar a segurança alimentar e nutricional, especialmente em territórios marcados por insegurança alimentar. O fortalecimento dessas práticas, aliado a políticas públicas e ao envolvimento comunitário, constitui um caminho promissor para a redução das desigualdades em saúde e para a valorização de recursos alimentares regionais e sustentáveis.

2. DA SELEÇÃO DOS AGENTES UFC DE TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

2.1 Caracterização dos Agentes (Ver Edital Nº01 /PREX/2025)

2.1.1 Atividades dos Agentes UFC de Tecnologia e Inovação: São discentes cuja participação nas atividades curriculares acontecerá em diálogo com comunidades de saberes diversificadas, de modo a compreender técnicas e conceitos da área da tecnologia que não se restrinjam à formação técnica, de modo a alcançar diálogo com outros grupos com os quais podem, em um processo de trocas, aprender novos conhecimentos, soluções e desenvolver um olhar humanizado na elaboração de soluções para questões sociais. São exemplos de comunidades de saberes, demandantes e parceiros: secretarias, órgãos e instituições que

atuem com a temática, escolas do campo, escolas profissionalizantes e outros espaços educativos.

Descrição da Atuação do(a) Agente – Categoria: Tecnologia e Inovação

O(a) Agente de Tecnologia e Inovação atuará de forma ativa na implementação de ações voltadas à promoção da educação nutricional em comunidades em situação de vulnerabilidade social, com ênfase no aproveitamento de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). A proposta busca fomentar a valorização de saberes tradicionais, estimular a inovação social e tecnológica e contribuir para a segurança alimentar e nutricional por meio de práticas sustentáveis de cultivo, processamento e uso culinário dessas espécies.

As atividades desenvolvidas estarão organizadas em três eixos principais: **cultivo agroecológico de PANCs, educação nutricional e gastronômica, e processamento e aproveitamento tecnológico dos alimentos**, articulando-se diretamente à formação acadêmica dos discentes envolvidos dos cursos de Gastronomia, Engenharia de Alimentos e Agronomia.

Curso de Gastronomia (2 vagas)

- Desenvolvimento de oficinas culinárias com enfoque no preparo de receitas saudáveis utilizando PANCs.
- Criação de material educativo (folders, vídeos e cartilhas) com orientações sobre formas de preparo, conservação e aproveitamento integral dos alimentos.
- Estímulo à valorização da cultura alimentar local e regional, respeitando os hábitos culturais da comunidade.
- Atuação na adaptação de receitas às condições socioeconômicas das comunidades atendidas.

Correlação com a formação: Fortalece a formação em educação alimentar, práticas gastronômicas sustentáveis, gastronomia social e extensão comunitária, promovendo o uso consciente e criativo dos alimentos.

Curso de Engenharia de Alimentos (2 vagas)

- Desenvolvimento de soluções tecnológicas para o aproveitamento das PANCs (secagem, extração, conservação).
- Elaboração de fichas técnicas e avaliação de características físico-químicas, nutricionais e funcionais dos alimentos trabalhados.
- Apoio à criação de produtos minimamente processados com base em PANCs, visando segurança alimentar e extensão da vida útil.
- Atuação em boas práticas de manipulação e na elaboração de propostas de aproveitamento tecnológico para comunidades.

Correlação com a formação: Integra conhecimentos sobre tecnologia de alimentos, segurança alimentar, desenvolvimento de produtos e controle de qualidade aplicados a contextos sociais reais.

Curso de Agronomia (2 vagas)

- Identificação, manejo e cultivo agroecológico de PANCs em hortas comunitárias e escolares.
- Promoção de práticas sustentáveis de produção, respeitando o bioma local e incentivando a agricultura urbana e periurbana.
- Capacitação das comunidades para o cultivo doméstico e organização de viveiros comunitários.
- Levantamento etnobotânico de PANCs conhecidas e utilizadas nas comunidades atendidas.

Correlação com a formação: Contribui para a formação em agroecologia, extensão rural, agricultura familiar e conservação da biodiversidade, estimulando a aplicação prática do conhecimento técnico em realidades sociais diversas.

Resultados Esperados

- Fortalecimento da segurança alimentar e nutricional por meio do uso sustentável das PANCs.
- Formação interdisciplinar e extensionista dos discentes, com foco na inovação social.
- Produção de tecnologias sociais acessíveis (materiais educativos, sistemas de cultivo, soluções alimentares).
- Valorização da cultura alimentar local e empoderamento das comunidades atendidas.

2.1.2 Relação de cursos e vagas

Categoria de Agente	Cursos	Vagas	Carga horária mensal
Tecnologia e Inovação	Gastronomia	2	24h
	Engenharia de Alimentos	2	24h
	Agronomia	2	24h

2.2 Dos pré-requisitos dos candidatos:

- a) Ser aluno(a) de graduação regularmente matriculado(a) na UFC;
- b) Estar regularmente matriculado em componentes curriculares que totalizem, no mínimo, 12 (doze) horas semanais;
- c) Dispor de 6h semanais para as atividades de ação.

2.3. Do processo de seleção:

Os interessados devem enviar para pré-seleção:

- a) Histórico Escolar SIGAA;
- b) Comprovante de Matrícula 2025.2;

Todos os documentos deverão ser enviados via e-mail para vanescafrota@ufc.br.

Os resultados da seleção serão enviados por e-mail aos candidatos no dia 05/08/2025.

2.4 Cronograma da seleção:

Envio de documentos: 28/07/2025 a 04/08/2025

Resultado: 05/08/2025

Período de execução: 05/08/2025 a 31/01/2026

3. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais poderão ser obtidos diretamente com a coordenação da ação extensionista, por meio dos seguintes canais:
- **Coordenadora:** Profa. Socorro Vanesca Frota Gaban
- **E-mail:** vanescafrota@ufc.br

Fortaleza, 28 de JULHO de 2025.

Socorro Vanesca Frota Gaban
Centro de Ciências Agrárias/Engenharia de Alimentos