



Asociación de Universidades
GRUPO MONTEVIDEO



UNICAMP



Pró-Reitoria de
Extensão e Cultura

VI CONGRESSO DE EXTENSÃO DA AUGM

UNISOJA: ALIMENTAÇÃO E SAÚDE

**Daniela Cardoso Umbelino Cavallini¹, Ariela V. de Paula², Carla R. Fontana de Mendonça¹,
Silvani Silva³, Adriano F. Luiz¹, Roseli A. Pinto¹, João Vitor Félix de Lima¹, Ana Cláudia B.
Dias¹, Drusilla V. G. F. Velloso¹, Mariana R. dos Santos²**

¹UNESP, Faculdade de Ciências Farmacêuticas/Departamento de Análises Clínicas, Curso de Farmácia.

²UNESP, Faculdade de Ciências Farmacêuticas/Departamento de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia, Curso de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia.

³ Prefeitura Municipal de Araraquara/ Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social/ Coordenadoria de Segurança Alimentar.

d.cavallini@unesp.br

Resumo: A intolerância à lactose e a alergia à proteína do leite podem causar sintomas severos e impactar negativamente a qualidade de vida dos pacientes. A soja e seus derivados são considerados bons substitutos do leite, por possuírem propriedades nutricionais adequadas. O projeto UNISOJA, uma parceria com a Prefeitura Municipal de Araraquara, dedica-se ao desenvolvimento e a produção de derivados de soja com o objetivo de melhorar as condições de saúde de uma parcela da população da cidade e região. A produção do “leite” de soja e derivados, ocorre na planta piloto UNIVERSOJA (Unidade de Produção e Desenvolvimento de Derivados de Soja), instalada na Faculdade de Ciências Farmacêuticas, UNESP - Araraquara. O projeto de extensão “UNISOJA: alimentação e saúde” teve como objetivo promover a interação e troca de conhecimentos sobre a conservação, benefícios e utilização dos derivados de soja entre os participantes do projeto (docentes, discentes e colaboradores externos) e os beneficiários do convênio, por meio de encontros presenciais, eventos e divulgação em rede social. Os discentes envolvidos no projeto participaram do processo produtivo e análise de qualidade do “leite” de soja e ministraram curso de boas práticas de fabricação aos profissionais da Prefeitura e FCF que trabalham na UNIVERSOJA. Ainda, a equipe do projeto desenvolveu diferentes receitas, tendo o “leite” de soja e/ou o okara (resíduo da produção do “leite” de soja) como ingredientes principais. Informações importantes sobre intolerância à lactose e alergia à proteína do leite, receitas desenvolvidas e como se tornar um beneficiário do projeto UNISOJA foram divulgadas no Instagram (universoja.unesp). Visitas à planta piloto e encontros com profissionais da área da saúde da rede Municipal de Araraquara colaboraram para que os objetivos do projeto fossem alcançados. Desta forma, podemos concluir que o projeto Unisoja desempenha um importante papel na comunidade de Araraquara e junto aos discentes e demais participantes do projeto, colaborando com a manutenção da saúde da população afetada pela intolerância à lactose e alergia à proteína do leite.

Palavras-chave: Soja; alergia; intolerância..

Financiamento: Pró-reitoria de Extensão Universitária e Cultura (PROEC) – UNESP.

Eixo temático: 3. Desenvolvimento Sustentável, Estado e Sociedade.