



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 Cavallini<sup>1</sup>, Ariela V. de Paula<sup>2</sup>, Carla R. Fontana de Mendonça<sup>1</sup>,  
Silvani Silva<sup>3</sup>, Adriano F. Luiz<sup>1</sup>, Roseli A. Pinto<sup>1</sup>, João Vitor Félix de Lima<sup>1</sup>, Ana Cláudia B.  
Dias<sup>1</sup>, Drusilla V. G. F. Velloso<sup>1</sup>, Mariana R. dos Santos<sup>2</sup>**

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

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

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

[d.cavallini@unesp.br](mailto: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.