



13ª JORNADA DE EXTENSÃO DA UEFS

22 e 23
OUTUBRO | 2019

Tema: "PORQUE A UEFS FAZ EXTENSÃO!"

APROVEITAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE MAIOR VALOR AGREGADO PARA O FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

Rarana B. Santiago¹, Geany P. Camilloto² & Hélia L. Malta³

¹ Discente Bacharelado em Agronomia, Departamento de Ciências Biológicas – UEFS, ³Docente Engenharia de Alimentos, Departamento de Tecnologia - UEFS

O município de Feira de Santana tem um expressivo número de estabelecimentos rurais caracterizados como familiares, e esses geralmente apresentam recursos capazes de proporcionar produção da maioria dos alimentos de consumo da família. No entanto, alguns fatores têm impossibilitado que estas propriedades se tornem empreendimentos economicamente viáveis e socialmente justos, como por exemplo o baixo grau de transformação e agregação de valor aos produtos, comum aos agricultores familiares detentores de maior grau de conhecimento e assistência técnica. Desta forma, este trabalho teve como objetivo incentivar o aproveitamento de frutas e hortaliças produzidas na Comunidade de Lagoa Grande, Distrito de Maria Quitéria, Feira de Santana, Bahia, e propor a transformação destas matérias-primas em alimentos que favoreçam o aproveitamento da safra, que tenham um melhor valor agregado, e que ampliem a durabilidade do produto. O trabalho foi realizado com 9 agricultoras familiares, as quais foram acompanhadas durante o período de um ano, buscando-se avaliar a produção, diagnosticar dificuldades e orientar as melhorias possíveis de serem implantadas. Após um período de acompanhamento das agricultoras, foi possível identificar a dificuldade de aproveitamento de algumas frutas, como por exemplo, o mamão. Diante disso, foi promovido um curso teórico de “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos” e um curso prático de elaboração de compotas e doces. Os cursos permitiram apresentar alternativas para a obtenção de alimentos processados de valor agregado com matérias-primas disponíveis nas propriedades, e muitas vezes desperdiçadas. Desta forma, as famílias podem dispor diferentes alimentos para o consumo, bem como renda complementar por meio da comercialização de produtos de maior valor agregado, promovendo o desenvolvimento local.

PALAVRAS-CHAVES: FRUTAS E HORTALIÇAS. PROCESSAMENTO. DIFERENTES ALIMENTOS.

FONTE DE FINANCIAMENTO: UEFS/PROEX.