

## **ALTERNATIVA PARA GERAÇÃO DE RENDA NO SERTÃO PARAIBANO: PROCESSAMENTO MÍNIMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS**

Mônica Tejo Cavalcanti<sup>1</sup>; Jeniffer Viviany dos Santos Fonseca<sup>2</sup>; Edilayane da Nóbrega Santos<sup>2</sup>; Lídia Paloma da Silva Nogueira<sup>2</sup>; Francisca Jussandra Alves Vieira<sup>2</sup>; Fernanda Gomes de Farias<sup>2</sup>

O consumo de frutas e hortaliças, tanto fresca como minimamente processadas, está completamente associado à busca por conveniência do consumidor, onde após processados, os produtos devem apresentar atributos de qualidade, mantendo ao máximo suas características nutritivas e sensoriais. Nesse contexto, com o objetivo da prática da educação continuada e, atendendo ao pedido dos associados da agroindústria de Processamento de Polpa de Frutas da comunidade rural do Assentamento São João do município de Pombal – PB, para ampliar o número de produtos comercializados foi realizada capacitação e oficina técnica visando a transferência de tecnologia sobre processamento mínimo de frutas e hortaliças. A associação é composta por 15 famílias de agricultores, onde 11 famílias estão envolvidas diretamente na agroindústria. A transferência de tecnologia se deu através de oficina, vinculado ao projeto PROBEX/UFCG 2016 intitulado: Transferência de conhecimento no aproveitamento de resíduos para assentados produtores de polpa de fruta do município de Pombal – PB. Para a apresentação dos conteúdos, foram utilizados materiais multimídia, de forma didática e de fácil entendimento, além da distribuição de cartilhas informativas sobre os procedimentos operacionais e o conteúdo ministrado baseado no conhecimento adquirido pelos alunos ao longo das disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos (UATA/CCTA), com o auxílio de algumas bibliografias específicas e pesquisas de imagens na Rede Mundial de Computadores (Internet). Após a apresentação teórica sobre o conteúdo, seguiu-se para a parte prática, onde os associados puderam manipular o alimento e fixar o conteúdo ministrado. A matéria-prima e os utensílios foram fornecidos pela própria comunidade, onde as frutas e hortaliças principais utilizadas foram melancia, mamão, abacaxi, manga, melão, tomate, alface, beterraba, cebola, repolho e cenoura. O fluxograma do processo foi explicado detalhadamente durante a oficina, assim como normas de qualidade foram ressaltadas para que o produto seja seguro. A comunidade demonstrou bastante satisfação com o projeto e interesse em produzir e comercializar alimentos minimamente processados na região, agregando valor a frutas e hortaliças produzidas pelos assentados e melhorando seu lucro como associação. Este projeto permitiu que houvesse uma maior interação entre a Universidade e a comunidade, proporcionando fonte de conhecimento entre todos os envolvidos, contribuindo também com o desenvolvimento do ensino e da pesquisa.

Palavras-chave: agregando valor; aproveitamento; lucro; minimamente processados; saudável.