



Área Temática: Tecnologia e produção

CAPACITAÇÃO EM SECAGEM E DESIDRATAÇÃO DE VEGETAIS NA COMUNIDADE DA PITOMBEIRA NO MUNICÍPIO DE SUMÉ

Sabrina Sousa de Lima¹, Ana Paula de Souza Ferreira², Sílvia Maria Dantas³, Tâmara Ribeiro Araujo², Ana Cristina Chacon Lisboa⁴, Amanda Kelle Fernandes de Abreu⁵

¹Bolsista aluna do curso de Engenharia de Biotecnologia CDSA/UFCG [Sabrina.ufcg@gmail.com](mailto: Sabrina.ufcg@gmail.com), ²Voluntária aluna do curso Tecnólogo em Agroecologia CDSA/UFCG [anapaula_128@gmail.com](mailto: anapaula_128@gmail.com), [tamara.sb2012@gmail.com](mailto: tamara.sb2012@gmail.com), ³Voluntária aluna do curso Engenharia de Biossistemas CDSA/UFCG [silviadantasrn@gmail.com](mailto: silviadantasrn@gmail.com), ⁴ Coordenadora do projeto Professora Assistente do CDSA/UFCG [crys_lisboa@hotmail.com](mailto: crys_lisboa@hotmail.com), ⁵ Engenheira de Alimentos Técnica em Laboratório CDSA/UFCG [amandak_20@hotmail.com](mailto: amandak_20@hotmail.com)

O referido projeto teve como objetivo através da secagem de vegetais capacitar os agricultores da comunidade da Pitombeira no Município de Sumé. A comunidade está localizada no Sítio da Pitombeira zona rural do município de Sumé. Esta comunidade é formada por agricultores familiar, e a sua maioria faz parte da Associação dos Produtores Familiar Agroecológicos de Sumé – PB. Porém existe uma demanda nesta comunidade em tentar diminuir o desperdício de sua produção. Acontece que os produtores relatam que, em determinado período ocorre um aumento na produção de alimentos, mas eles não conseguem comercializá-los, pois não existe consumidor suficiente para esta quantidade. Os produtos são muito perecíveis e por isto eles não têm como armazená-los para ser comercializados na feira seguinte. A secagem desses vegetais pode ser uma alternativa para tentar minimizar o desperdício. A secagem ou desidratação, pode ser realizada ao sol; a sombra; em estufas de secagem e em micro-ondas. Pensando na facilidade e na quantidade a ser trabalhada, que é o que não foi comercializado, optamos pelo método em micro-ondas. Os treinamentos aconteceram na Associação dos Agricultores, pois na mesma tem uma cozinha montada com os equipamentos necessários para a realização da capacitação. A comunidade disponibilizou todos os vegetais e condimentos e temperos que foram necessários para as capacitações. Ao iniciar a capacitação os produtores aprenderam a importância da higienização e sanitização dos alimentos e dos equipamentos que serão usados durante a preparação dos alimentos. Ao higienizar e sanitizar o produtor vai estar garantindo um produto de qualidade para o consumidor. Durante a capacitação preparamos na comunidade o Alho, cebola, salsa e coentro desidratado. Ao desidratar esses alimentos, conseguimos aumentar sua vida de prateleira e manter os valores nutricionais e os sensoriais. Esses vegetais podem ser usados para temperar carnes, frango, saladas, peixe e grãos. Além dos produtos citados acima, também realizamos a capacitação em preparo de tomate seco realizado também no micro-ondas e posteriormente armazenados em azeite, alho e sal. O uso desse tomate é muito comum na culinária, principalmente em saladas, pizzas, recheios de tortas. Essas práticas realizadas na comunidade, proporcionou um melhor aproveitamento de sua produção de vegetais, além disso, o consumidor terá a oportunidade de consumir um produto mais saudável.

Palavras-chave: agricultura familiar; desperdício de alimentos; feira livre; tecnologia de alimentos