



Área Temática: Tecnologia e produção

CAPACITAÇÃO EM PREPARAÇÃO DE MOLHO DE TOMATE E TEMPERO COMPLETO NA COMUNIDADE DA PITOMBEIRA NO MUNICÍPIO DE SUMÉ

Silvia Maria Dantas¹, Sabrina Sousa de Lima², Ana Paula de Souza Ferreira³, Tâmara Ribeiro Araujo³, Ana Cristina Chacon Lisboa⁴, Amanda Kelle Fernandes de Abreu⁵

¹Voluntária aluna do curso Engenharia de Biosistemas CDSA/UFCEG silviadantasrn@gmail.com,

²Bolsista aluna do curso de Engenharia de Biotecnologia CDSA/UFCEG [Sabrina.ufcg@gmail.com](mailto: Sabrina.ufcg@gmail.com)

, ³Voluntária aluna do curso Tecnólogo em Agroecologia CDSA/UFCEG [anapaula_128@gmail.com](mailto: anapaula_128@gmail.com),
[tamara.sb2012@gmail.com](mailto: tamara.sb2012@gmail.com),

⁴ Coordenadora do projeto Professora Assistente do CDSA/UFCEG [crys_lisboa@hotmail.com](mailto: crys_lisboa@hotmail.com),

⁵ Engenheira de Alimentos Técnica em Laboratório CDSA/UFCEG [amandak_20@hotmail.com](mailto: amandak_20@hotmail.com)

O referido projeto teve como objetivo capacitar os agricultores da comunidade da Pitombeira no Município de Sumé a preparar molho de tomate caseiro e tempero completo. 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. Atualmente o excedente dos produtos, são colocados para alimentação animal. Eles não sabiam como utilizar de melhor forma. Acontece que os produtores relatam que, em determinado período ocorre um aumento na produção de alimentos como tomate, coentro, salsa, cebola entre outros, 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 do dia seguinte. O uso de tecnologias de alimentos pode ser uma alternativa para melhor usos desses vegetais. Preparação de molho de tomate e u tempero completo sem uso de conservantes e aditivos feito com vegetais cultivados de forma agroecológica, é uma alternativa para diminuir o desperdício. 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 molho de tomate, feito com hortaliças limpas e higienizadas. Preparamos duas formas caseira desse molho. Este poderá ser utilizado pelo consumidor em vários pratos culinários. Outra prática foi a preparação de um tempero completo, feito com cebola, salsa, coentro, alho, azeite, óleo de soja e sal. Esse tempero podem ser usados para temperar carnes, frango, saladas, peixe e grãos. Essas práticas realizadas na comunidade, possibilitou ao produtor diminuir o desperdício de vegetais, como também agregar valor ao seu produto e mais ainda, proporcionar ao consumidor um alimento de melhor qualidade.

Palavras-chave: Agroecologia; desperdício de alimentos; feira livre; tecnologia de alimentos