

MEL NO SEMIÁRIDO: OFICINAS CULINÁRIAS PARA GERAÇÃO DE RENDA E VALORIZAÇÃO CULTURAL

Bruna Rafaela Faustino Dantas¹, Patrícia Lima Araújo¹, Tayane Pinheiro Alves¹, Vanessa Bordin Viera², Gracielle Malheiro dos Santos³

A produção de mel no semiárido enfrenta dificuldades quanto à regulação para distribuição; a falta formação técnica para lidar com as baixas pluviométricas da região, bem o fortalecimento das comunidades para o associativismo. O projeto de extensão na modalidade “Fluxo Contínuo” intitulado “Mel no semiárido: aspectos do meio ambiente e sustentabilidade no desenvolvimento rural” teve como um objetivo a realização de oficinas culinárias com o uso do mel produzido por abelhas (*Apis mellífera*) na Associação dos Apicultores e Meliponicultores do Curimataú Ocidental Paraibano (AAMCO-PB). Participaram das atividades associados e membros de suas famílias, técnico institucional e alunos dos cursos de graduação de nutrição, biologia e farmácia da Universidade Federal de Campina Grande- Campus Cuité. Foram realizadas as preparações: cookie de aveia com mel, bolo de banana com mel, bolachas de canela com mel e pão de mel e a produção do hidromel (bebida alcoólica). Cada preparação teve sua receita e tabelas com os custos totais de produção e comercialização apresentados. As oficinas aconteceram nas dependências do campus universitário o que aproximou o público-alvo do projeto ao ambiente universitário, os quais não tinham proximidade. A sede da associação foi visitada sendo local de apresentação da produção do mel. As oficinas culinárias apoiaram a diversificação do uso do mel na produção de itens potencialmente comerciais. Segundo os participantes com o projeto auxiliou na identificação das dificuldades cadeia produtiva, aproximou Associação e Universidade, mas também valorizou o mel como item alimentar, nutricional, comercial, sociocultural na formação dos alunos e para a região.

Palavras-chave: fonte de renda; mel no semiárido; oficina culinária

¹Discente do curso de Nutrição, brunarafaela_faustino@hotmail.com; Discente do Curso de Nutrição, patricialimaaraujo@hotmail.com; Discente do curso de Nutrição, tayane-pinheiro@hotmail.com; ² Professora Colaboradora, Universidade Federal de Campina Grande-Campus Cuité, vanessa.bordinviera@gmail.com, ³ Professora Coordenadora do Projeto, Universidade Federal de Campina Grande-Campus Cuité, granut@gmail.com