

Área Temática: Tecnologia e produção

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E TRANSFERÊNCIA DA TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO MÍNIMO PARA AGREGAÇÃO DE VALOR ÀS FRUTAS E HORTALIÇAS AOS PEQUENOS PRODUTORES RURAIS DO MUNICÍPIO DE POMBAL – PB

Álvaro Gustavo Ferreira da Silva¹, Ulisses dos Santos Pereira², Kalinne Passos dos Santos¹, Jonnathan Silva Nunes¹, Bren Carla de Medeiros Lima¹, Franciscleudo Bezerra da Costa³

A demanda por frutas e hortaliças frescas de fácil consumo, tem sido cada vez maior. Isso se deve a preocupação crescente das pessoas por alimento com elevado valor nutricional e que promova bem estar em termos de saúde. Atendendo a essa necessidade, o processamento mínimo de frutas e hortaliças oferece produtos com qualidade, frescor e conveniência necessária para garantir a segurança do consumidor, sendo o uso das Boas Práticas de Fabricação extremamente importante. Realizou-se uma parceria com Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária (EMPAER) para a identificação das comunidades que poderiam ter um maior aproveitamento do projeto, sendo escolhido o Sítio Riachão, na zona rural de Pombal, Paraíba, Brasil. Foram realizadas visitas à comunidade para verificação das culturas desenvolvidas e, assim, definir as que seriam utilizadas no processamento. Amostras de solo foram coletadas, analisadas e classificadas para futuras instalações de hortas e pomares conforme a necessidade de cultivo local. Uma cartilha de processamento mínimo de frutas e hortaliças e Boas Práticas de Fabricação foi elaborada como suporte aos produtores. Na prática, realizou-se a transferência de tecnologia por meio do processamento mínimo de frutas e hortaliças a fim de garantir autonomia de capacitação aos produtores para produzir, processar e realizar controle de qualidade. O projeto, além de garantir maior retorno financeiro aos pequenos produtores, gera maior diversificação de produtos ao mercado, impulsionando a economia local.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Sustentabilidade; Segurança de Alimentos.

¹ Discentes do curso de Engenharia de alimentos e ² Agronomia, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar. Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos. E-mails: gustavosilva012345@hmail.com (bolsista), pereira260794@gmail.com (bolsista), kalinne2012.2@gmail.com (voluntária), bren Carla@gmail.com (voluntária), jonnathan.s.n@hotmail.com (voluntário).

³ Professor do Curso de Engenharia de Alimentos. Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar. Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos. E-mail: franciscleudo@yahoo.com.br.