



**XXIII
SEINPE**
FEIRA DE INOVAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DA EDUCAÇÃO DO AMAPÁ

CAPACITAÇÕES EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS EM COMUNIDADES RIBEIRINHAS DO AMAPÁ

**Rayane Steffane Fernandes Nogueira – Universidade Federal do Amapá – Mestranda em
Educação – rsfnogueira@hotmail.com**

Suely Aparecida do Nascimento Mascarenhas – Universidade Federal do Amapá – Dra.

Carlos Victor Lamarão Pereira – Universidade Federal do Amapá – Dr.

Albejamere Pereira de Castro – Universidade Federal do Amapá – Dra.

Eixo 01

RESUMO

A preparação dos alimentos exige responsabilidade e cautela, quaisquer sejam os atos errôneos cometidos, podem acarretar à morte das pessoas que consumiram aquele alimento, ocasionados devido à proliferação de microrganismos presentes no alimento consumido. A aplicação de Boas Práticas durante o processamento de alimentos colabora para a redução de casos de doenças transmitidas por alimentos. Preparar os (as) agricultores (as) com tecnologias de alimentos, de forma a reduzir os desperdícios de produção e prolongar a vida útil de seus alimentos produzidos, confere melhorias na qualidade de vida e geração de renda. Este projeto objetiva estratégias e ações que visam contribuir para o fortalecimento da agricultura, segurança alimentar e geração de trabalho e renda, através da redução de desperdícios da produção, com a aplicação da tecnologia de alimentos. A orientação metodológica do projeto está calcada na análise qualitativa, com princípios e procedimentos participativos, que serão adotados num processo sistemático e contínuo, visando o acompanhamento das atividades de extensão. Realizaram-se as capacitações ministrando a teoria e a prática nas comunidades, ressaltando a importância das boas práticas. Contribuíram-se então, com a execução do presente projeto, no fortalecimento da agricultura familiar, segurança alimentar dos produtores e consumidores, bem como a manutenção e a conservação dos recursos naturais amazônicos.

Palavras-chave: Agricultura familiar, segurança alimentar, conservação.

INTRODUÇÃO

Santos, Rangel e Azeredo (2010) apontam a preparação do alimento como sendo um ponto crítico, e por esta ser realizada através dos manipuladores, o treinamento dos mesmos é considerado como a parte mais crítica de todos os processos de produção de alimentos, conseqüentemente, devem estar capacitados em relação às Boas Práticas.

A realização de atividades de extensão com agricultores familiares devem começar com o conhecimento de suas necessidades, adotando uma postura de respeito com seus valores. A partir dos conhecimentos e técnicas já desenvolvidas por estes produtores, O presente trabalho objetivou realizar oficinas de tecnologias de alimentos, que possam contribuir com a segurança alimentar, redução desperdícios e com a melhoria da qualidade de vida dos agricultores.

METODOLOGIA

Área da pesquisa

As capacitações ocorreram em comunidade do Tarumã Mirim, ramal do Pau Rosa, localizada no município do Careiro da Várzea e também no município de Caapiranga, ambos localizados no Amazonas. Nas capacitações desenvolvidas nesses municípios os agricultores tiveram a oportunidade de aprender a teoria e a prática. Realizaram-se Análise Qualitativa e a Observação Participativa.

DISCUSSÃO

A realização de atividades de extensão com agricultores familiares deve começar com o conhecimento de suas necessidades, adotando uma postura de respeito com seus valores. Inicialmente realizaram-se visitas de campo, para observação participativa da realidade de cada comunidade visitada, elencaram-se suas dificuldades e necessidades encontradas, e então se iniciaram a preparação de material didático e posterior capacitação.



**XXIII
SEINPE**
I FEIRA DE INOVAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DA EDUCAÇÃO DO AMAZONAS

Mata et al. (2010) afirma que a extensão universitária institui como excelente ferramenta de interação entre a comunidade e a universidade, promovendo a troca de conhecimentos, culturas e valores. Contribuindo, então, no desenvolvimento da sociedade, pelo fato de auxiliar na resolução de problemas do cotidiano. E, dessa forma, retribuir à sociedade, o investimento concebido aos estudantes.

A partir das sugestões de cursos elencadas pelos agricultores, resolveram-se atender três delas, que unidas podem ser realizadas em apenas uma capacitação, denominada em Tecnologia de Alimentos, onde as sugestões escolhidas foram: “Alternativas de processamento de frutos”, “Conservação de frutos” e “Culinária utilizando produtos regionais”.

As capacitações desenvolvidas nesses municípios foram denominadas de Multiplicadores de práticas agroecológicas, onde os agricultores tiveram a oportunidade de aprender sobre assuntos desde os cuidados com o solo, até o processamento das matérias primas, onde todas as atividades foram realizadas de forma agroecológica.

As capacitações em comunidades ribeirinhas são essenciais, no sentido de difundir conhecimentos. A socialização de saberes constitui em uma forma valiosa de aprendizado, onde os envolvidos ao agregarem esses conhecimentos, passam a ter visões amplas acerca de determinado assunto, o tornando experiente. Capacitar agricultores significa torná-los aptos a prosseguirem com determinada atividade, até então desconhecida pelos mesmos. Abrem portas as novas possibilidades.

As capacitações foram realizadas primeiramente em Tarumã Mirim, seguido de Caapiranga e Careiro da Várzea. Perceberam-se ao decorrer das capacitações, o desconhecimento dos agricultores quanto à técnica de branqueamento, duração do tempo de esterilização e o procedimento correto, além da técnica de retirada de ar das conservas para garantia de qualidade e segurança.

Os agricultores demonstraram interesse no assunto proposto, participaram ativamente, questionando e relatando experiências vivenciadas. Além de repassarem

técnicas por ele conhecidas/praticadas. Empenharam-se no desenvolvimento da prática e demonstraram satisfação.

Uma característica na parte prática realizada em todas as capacitações foi a de não participação total da ministradora do minicurso, ou seja, durante as práticas, os próprios agricultores realizaram a produção dos produtos ensinados na parte teórica, contando-se com apoio de manual disponibilizado. Onde, a ministradora, fez-se presente no sentido de retirada de dúvidas e auxílio no desenvolvimento de técnicas.

A experiência extensionista oportunizada pelo presente projeto oportunizou a vivência de realidades em comunidades ribeirinhas amazônicas, troca de saberes e enriquecimento profissional.

CONCLUSÕES

Portanto, fazem-se necessárias capacitações, de forma a difundir e evidenciar conhecimentos. Contribuíram-se então, com a execução do presente projeto, no fortalecimento da agricultura familiar, segurança alimentar dos produtores e consumidores, bem como a manutenção e a conservação dos recursos naturais amazônicos. O caminho é vasto e a socialização de saberes é essencial para o enriquecimento de conhecimentos entre os agricultores e pesquisadores.

REFERÊNCIAS

MATA, Gardênia Márcia Silva Campos et al. EXPERIÊNCIA EXTENSIONISTA NA IMPLEMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTE COMERCIAL: UM PROJETO PILOTO. **Revista Ciência em Extensão**, São Paulo, v. 6, n. 1, p.83-98, 2010.

SANTOS, Mônica de Oliveira Bastos dos; RANGEL, Vanessa Pereira; AZEREDO, Denise Perdomo. ADEQUAÇÃO DE RESTAURANTES COMERCIAIS ÀS BOAS



**XXIII
SEINPE**
FEIRA DE INOVAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DA EDUCAÇÃO DO AMAZONAS

PRÁTICAS. Higiene Alimentar, Rio de Janeiro, v. 21, n. 190/191, p.44-49, nov./dez. 2010.

Disponível

em:

<http://bvs.panalimentos.org/local/File/Bol_Mar_2011_HigAlimentarNovDez44-49AdequacaoRestaurantesComerciaisBoasPraticas.pdf>. Acesso em: 10 set. 2025.