



ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E EMPREENDEDORISMO: USO DA FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ ROXO NA OBTENÇÃO DE NOVOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS FUNCIONAIS

Luan Ícaro Freitas Pinto¹, Lazaro Satiro de Jesus¹, Zelia Maia Neta¹, Tassiane dos Santos Ferrão¹

Resumo: O Curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Roraima Campus Novo Paraíso é voltado ao processamento de alimentos, é necessária uma abordagem preocupada com a alimentação saudável e desenvolvimentos de produtos funcionais. Tal abordagem teórica é transmitida nas disciplinas de bioquímica de alimentos e tópicos em alimentos e nutrição, empreendedorismo e controle de qualidade. Devido à ausência dos alunos na participação de aulas práticas, durante esses dois anos de pandemia têm a necessidade de maior inserção desses alunos nos laboratórios para realização de aulas práticas e um melhor conhecimento teórico-prático na elaboração de novos produtos funcionais. Além da falta de insumos provocados pela extensão da pandemia, pois atingiram o seu limite de consumo e prazo de validade, inviabilizando assim o seu uso nas aulas práticas e conseqüentemente causando prejuízo no processo ensino/aprendizagem. Diante do exposto, o objetivo desse projeto foi desenvolver o senso crítico e pensamento empreendedor nos discentes do curso, além de promover hábitos alimentares saudáveis em período de pós-pandemia. Foi realizada a capacitação dos alunos nos diversos processos tecnológicos envolvidos no projeto. As matérias-primas obtidas através do projeto foram utilizadas para fomentar as aulas práticas e o desenvolvimento dos novos produtos tecnológicos durante o percurso das disciplinas da base técnica no semestre de 2022.1 e 2022.2. Três turmas foram atendidas, totalizando 82 alunos, foram desenvolvidos diversos produtos funcionais voltados nas áreas animal, vegetal e panificação, o maracujá foi utilizado como farinha acrescida em formulações de pães e bolos, melhorando o conteúdo de fibras e pectinas solúveis. Foi realizada uma oficina de aproveitamento integral do maracujá roxo, com isso os alunos produziram geleia e suco de frutas com a polpa, doce em massa com a casca e separação da semente para posterior quebra de dormência e produção de mudas. Foi utilizada a polpa e do doce do maracujá roxo para incorporação em preparações de origem animal, como iogurte e bebida láctea sabor maracujá, queijo minas frescal e ricota temperado com doce de maracujá, dentre outros. Para proporcionar a prática das noções de empreendedorismo, os alunos gerenciaram todo o fluxo de produção e cálculo de produção. Foi observado no desenvolvimento do projeto o maior engajamento dos alunos durante a prática pedagógica, com desenvolvimento de características empreendedoras e a alta aceitação dos produtos tecnológicos poderá incentivar a criação de uma cooperativa escola no Campus Novo Paraíso.

Palavras-chave: Práticas pedagógicas, Insumos, Empreendedorismo, Aulas Práticas.

Apoio financeiro: INOVA/IFRR.

¹Professores do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: luan.pinto@ifrr.edu.br