



## PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS COMO ALTERNATIVA DE CAPACITAÇÃO PARA MULHERES VENEZUELANAS

*Danielle Cunha de Souza Pereira<sup>1</sup>, Gabriel Eduardo Gonzales Nunez<sup>2</sup>, Rosa Guadalupe Lima  
Alonson<sup>3</sup>, Jazmin Nathali Becerri Chuantoni<sup>4</sup>, Francisco do Nascimento Moura<sup>5</sup>*

**Resumo:** A mulher é fundamental para a manutenção da segurança alimentar nas famílias da cidade e do campo. A segurança alimentar está em risco quando um ou mais dos seus fatores fundamentais “alimento em quantidade e qualidade, todos os dias” são afetados, produzindo situações de insegurança alimentar crônica ou transitória, sendo o último, produto de situações ou circunstâncias temporais adversas, como a migração. As famílias venezuelanas têm experimentado a insegurança alimentar transitória nos últimos tempos, devido a situação político-social do seu país de origem e conseqüentemente a sua migração para o Brasil sem renda definida. Nesse sentido, entra o empreendedorismo na área de alimentos como forma de proferir sustento e segurança alimentar para suas famílias. Existem vários métodos de conservação de alimentos. Dentre eles, os métodos que permitem os alimentos serem armazenados a temperatura ambiente, a exemplo do processamento de doces e geleias, são muito utilizados. A produção de doces e geleias envolve várias etapas além da adoção das Boas Práticas de Fabricação, indispensável ao processamento de qualquer alimento. Estes métodos de conservação de frutas são interessantes em Roraima devido à instabilidade energética e os problemas com as perdas decorrentes de procedimentos inadequados durante a colheita, transporte e acondicionamento. As frutas, excelentes fontes de vitaminas, minerais e fibras são essenciais ao bom funcionamento do organismo humano. Entretanto, sabe-se que as perdas na agricultura são elevadas, tanto do ponto de vista da produção quanto do consumo, ao evitar essas perdas estão sendo reduzidos custos e energia. Devido ao exposto, o trabalho objetivou capacitar mulheres venezuelanas residentes na Vila Brasil, Amajari/Roraima no processamento de alimentos, com foco em doces e geleias, com o intuito de propiciar nova fonte de renda ao público-alvo. O curso teve duração de 60 horas e foi realizado de forma híbrida com atividades presenciais e online através de ferramentas do Google e aplicativos de mensagens. As aulas presenciais teóricas foram realizadas na sede da Igreja Católica Santa Luzia, localizada na Vila Brasil no município de Amajari/Roraima e aulas práticas no Instituto Federal de Roraima, *Campus* Amajari. A capacitação contemplou da higienização ao alimento processado, o que permitiu a obtenção de alimento seguro, livre de perigos físicos, químicos e microbiológicos e, das fraudes realizadas para aumentar o rendimento. A implementação da formação apresentou cinco etapas: conversa com o público-alvo, sondagem de conteúdo a ser ministrado, análise das metodologias descritas na legislação, publicação do convite nas mídias sociais, desenvolvimento das atividades de formação e avaliação do curso pelos participantes. O programa de atividades do curso apresentou como conteúdo: Boas Práticas de Fabricação de alimentos, Métodos de higienização, Deveres dos manipuladores, Contaminação cruzada, Tecnologia e processamento de geleias e doces, e Formas de empreendedorismo no setor de alimentos. Como recursos metodológicos foram adotados: videoaulas, exposição dialogada, experiências práticas e aplicação de formulários. A experiência evidenciou a possibilidade de construção de novo modelo de formação de profissional, mediante a contribuição e a

<sup>1</sup>Professora do IFRR/*Campus* Amajari. E-mail: danielle.pereira@ifrr.edu.br

<sup>2</sup>Bolsista do PBAEX/IFRR/*Campus* Amajari.

<sup>3</sup> e <sup>4</sup>Voluntários do PBAEX/IFRR/*Campus* Amajari.

<sup>5</sup>Intérprete de Linguagens de Sinais - IFRR/*Campus* Amajari.



valorização da consulta ao público-alvo, o que permitiu uma ressignificação das práticas tradicionais de formação e proporcionou maior chance de êxito.

**Palavras-chave:** Agregação de valor, Ensino híbrido, Inclusão, Segurança alimentar.

**Apoio financeiro:** PBAEX/IFRR.

<sup>1</sup>Professora do IFRR/*Campus* Amajari. E-mail: danielle.pereira@ifrr.edu.br

<sup>2</sup>Bolsista do PBAEX/IFRR/*Campus* Amajari.

<sup>3 e 4</sup>Voluntários do PBAEX/IFRR/*Campus* Amajari.

<sup>5</sup>Intérprete de Linguagens de Sinais - IFRR/*Campus* Amajari.