

VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES EM TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

Aisla Reis Bastos¹, Isabela Bragança de Oliveira², Mayana Pereira de Sousa³, Larissa Paiva Viégas⁴, Deiyse Alves Silva⁵, Jhone Gringo Oliveira⁶

Resumo: A melhoria da qualidade e da conservação dos alimentos é um desafio constante na agroindústria, especialmente nas regiões produtoras que dependem da agricultura familiar, em razão da limitação de recursos tecnológicos, da falta de infraestrutura adequada e do acesso restrito a técnicas modernas de processamento e armazenamento. Diante desse contexto, o projeto foi desenvolvido como uma proposta interdisciplinar, articulando teoria, prática e extensão nas disciplinas de Tecnologia Pós-Colheita, Higiene e Segurança de Alimentos, Informática, Extensão Rural e Língua Portuguesa. As atividades integraram experimentações práticas, aulas teóricas e visitas técnicas, promovendo uma vivência completa do processo agroindustrial. Foram realizadas práticas de processamento e conservação de vegetais, produção de polpas de frutas, secagem e desidratação de frutas, além da elaboração de filmes e embalagens biodegradáveis. Entre os produtos processados, destacaram-se mamão, banana, abacaxi e melancia, utilizados em diferentes formas de conservação, como desidratação, produção de polpas e preparo de doces e geleias, aplicando as principais tecnologias pós-colheita voltadas à redução de perdas e ao aumento da vida útil dos alimentos. Nas aulas de Higiene e Segurança de Alimentos, os estudantes aplicaram normas sanitárias e boas práticas de fabricação, compreendendo os aspectos microbiológicos e higiênico-sanitários envolvidos em cada etapa produtiva. A disciplina de Informática contribuiu para a elaboração de relatórios e materiais gráficos, enquanto Língua Portuguesa orientou a produção técnica e científica conforme as normas brasileiras de referência, fortalecendo a comunicação acadêmica. Já Extensão Rural ampliou o diálogo com agricultores familiares, promovendo oficinas sobre qualidade, conservação e aproveitamento de alimentos regionais. A interdisciplinaridade possibilitou aos alunos compreender o ciclo completo da cadeia produtiva, desde a colheita até a comercialização, desenvolvendo competências técnicas, científicas e sociais. Conclui-se que o projeto favoreceu uma formação crítica e inovadora, incentivando a sustentabilidade, a segurança alimentar e a valorização dos produtos locais.

Palavras-chave: Extensão Rural; Higiene e Segurança Alimentar; Interdisciplinaridade; Processamento de Vegetais; Tecnologia Pós-colheita.

Apoio financeiro: INOVA/IFRR

¹Aluno IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: aislafarol@gmail.com

²Aluno IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: isabelabragança@gmail.com

³Aluno IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: mayanapereirasousa@gmail.com

⁴Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: larissa.viegas@ifrr.edu.br

⁵Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: deyise.silva@ifrr.edu.br

⁶Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: jhone.oliveira@ifrr.edu.br