

## SABERES E SABORES: UMA EXPERIÊNCIA INOVADORA EM QUALIDADE E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

*Isabel Letícia Chaves Quirino<sup>1</sup>, Flávia Ana da Silva<sup>2</sup>, Reurisson Eduardo dos Santos Araújo<sup>3</sup>, Larissa Paiva Viégas<sup>4</sup>, Sylvio Jayro Oliveira Fontinelle<sup>5</sup>, Gabriela Rocha Rodrigues<sup>6</sup>*

**Resumo:** O fortalecimento da segurança alimentar e da qualidade dos produtos processados constitui um dos principais desafios da agroindústria roraimense, especialmente nas pequenas unidades produtivas. Nesse contexto, o projeto *Saberes e Sabores* foi desenvolvido como uma proposta prática e interdisciplinar, integrando conteúdos de Microbiologia de Alimentos, Higiene e Segurança de Alimentos, Informática, Língua Portuguesa e as Tecnologias de Alimentos. As atividades foram desenvolvidas de forma articulada entre teoria e prática, contemplando etapas de higienização e processamento de vegetais, elaboração de doces e derivados lácteos com destaque para o doce de leite e aplicação das legislações sanitárias e das boas práticas de fabricação. Durante as aulas práticas, os estudantes realizaram análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais, aplicaram checklists de inspeção sanitária baseados nas normas da ANVISA e do MAPA, e desenvolveram atividades de controle higiênico-sanitário em ambientes de processamento. A interdisciplinaridade foi reforçada pela participação das disciplinas de Informática e Língua Portuguesa, que contribuíram para a elaboração de relatórios técnicos e cartilhas educativas conforme as normas da ABNT. Essa integração possibilitou aos alunos aprimorarem suas competências comunicativas, tecnológicas e científicas, favorecendo a produção de materiais informativos voltados à educação sanitária e à conscientização sobre segurança dos alimentos. Os resultados apontam para o desenvolvimento de competências técnicas, éticas e comunicacionais essenciais à formação profissional no setor agroalimentar, promovendo uma visão crítica e integrada do processo produtivo. Conclui-se que o projeto consolidou a aprendizagem prática e interdisciplinar, fortalecendo o compromisso dos estudantes com a qualidade, a segurança e a sustentabilidade na produção de alimentos regionais.

**Palavras-chave:** Higiene e segurança alimentar; Inspeção sanitária; Interdisciplinaridade, Microbiologia de alimentos; Processamento de vegetais.

**Apoio financeiro:** INOVA/IFRR

<sup>1</sup>Aluno IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: chavesquirinoisabelleticia@gmail.com

<sup>2</sup>Aluno IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: docehorizonte0@gmail.com

<sup>3</sup>Aluno IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: reurissoneduardo1234@gmail.com

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

<sup>5</sup>Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: sylvio.fontinelle@ifrr.edu.br

<sup>6</sup>Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: gabriela.rodrigues@ifrr.edu.br