

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

Isabel Letícia Chaves Quirino¹, Flávia Ana da Silva², Reurisson Eduardo dos Santos Araújo³, Larissa Paiva Viégas⁴, Sylvio Jayro Oliveira Fontinelle⁵, Gabriela Rocha Rodrigues⁶

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

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

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

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

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

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

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