

EMPREENDEDORISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL SUSTENTÁVEL



Categoria: PBAEX

Área de conhecimento: Ciências Agrárias

ESTIMATIVA DE PERDAS DE HORTALIÇAS E FRUTAS EM COMÉRCIOS NO MUNICÍPIO DE AMAJARI – RR

Hellen Ruth Carvalho da Silva¹
Francisco Silva de Sousa²
Leonardo Tavares de Sousa³
Ana Ribeiro da Silva⁴
Renildo Alves Nolêto⁴

As perdas de alimentos vegetais, tais como frutas e hortaliças em danos póscolheita, bem como os processos de comercialização destes, vem se demonstrando cada vez mais preocupantes a sociedade, afetando direta e indiretamente a segurança alimentar e a geração de renda em comércios locais destes produtos vegetais, exigindo desta forma, um maior conhecimento sobre a realidade de conscientização das perdas destes alimentos, que são frequentemente inseridos na base alimentar local. Neste sentido, visando à conscientização sobre a importância de medidas que possam atenuar as perdas de alimentos, o objetivo deste presente projeto foi realizar o levantamento das perdas de hortaliças e frutas em comércios de Amajari - RR, bem como aproximar a comunidade estudantil do curso técnico em agropecuária do IFRR/CAM com a realidade de comerciantes locais. As visitas aos comércios para levantamentos das perdas de hortaliças e conscientização de comerciantes foram realizados em quatro pontos de comercialização de produtos vegetais no munícipio de Amajari - RR. As visitas dos estudantes envolvidos eram realizadas conforme disponibilidade dos proprietários dos recintos. Através das visitas in loco, foram identificadas separadamente as frutas e hortaliças descartadas por cada comerciante visitado. Dentre as frutas e hortalicas mais descartadas nos pontos de comércios visitados, a banana foi o vegetal com perdas mais acentuadas e frequentes, tendo outros vegetais ocorrido perdas ocasionais, tais como: batata inglesa, batata doce, pimenta de cheiro, tomate, laranja, maçã, coentro, alho, cebola, beterraba, limão, alface, abacaxi e abacate. Através do subsídio gerado com as informações obtidas na coleta dos dados, os comerciantes visitados foram instruídos e conscientizados pelos estudantes sobre técnicas de atenuação em perdas em póscolheita de produtos vegetais comercializados, realizando desta forma uma aplicação do aprendizado escolar em benefício do comércio local de frutas e hortalicas. Portanto, os dados obtidos servirão de base para estudo futuros e assim, orientar os comerciantes quantos aos métodos e técnicas aplicados em pós-colheita para o aumento da vida útil do alimento em prateleira.

Palavras-chave: Hortaliças, Pós-colheita, Alimentos.

Apoio financeiro: PBAEX/IFRR.

¹Bolsista do PBAEX - IFRR/Campus Amajari, ²Técnico Administrativo do IFRR/Campus Amajari,

³Professor do IFRR/*Campus* Amajari, ⁴Voluntário do PBAEX - IFRR/*Campus* Amajari.

Autor correspondente: francisco.sousa@ifrr.edu.br