

271 - EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA E A AGRICULTURA FAMILIAR: OFICINA DE DESIDRATAÇÃO DE ALIMENTOS E QUALIDADE DE CACHAÇA

Gabrielly de Paula Carvalho – Universidade Federal de Goiás,
gabriellycarvalho@discente.ufg.br; Adriana Régia Marques de Souza – Universidade
Federal de Goiás, adriana_regia_souza@ufg.br;

2: Integração extensão-ensino

Produção; Secagem de alimentos; Cana-de-açúcar;

Introdução

A extensão universitária é um dos pilares para a formação acadêmica do universitário, de forma que eles consigam trabalhar os conhecimentos adquiridos em sala de aula e trocar saberes com a população (RODRIGUES et al., 2013). A agricultura familiar é o nome social dado aos proprietários de terra que possuem como mão de obra membros de sua família e sua produção pode ser tanto para consumo próprio quanto para comercialização. Desta forma, é importante momentos de capacitação para que a produção dos alimentos seja cada vez com maior qualidade.

Objetivo

Capacitar agricultores familiares para a produção de alimentos desidratados e produção de cachaça.

Materias e Métodos

Foram ofertadas oficinas teóricas/práticas durante o evento Agro Centro Oeste Familiares, por estudantes do curso de engenharia de alimentos. Para a oficina de desidratação, inicialmente foi demonstrado como realizar a sanitização de todos os utensílios e frutas utilizadas, em seguida foram apresentadas várias formas de desidratar os alimentos. Ao final foi realizada uma degustação para verificar os efeitos dos diferentes métodos no sabor, aroma e textura destes produtos. Para a oficina de produção de cachaça, foram trabalhos o cultivo e produção da cana-de-açúcar, seguido da fermentação do mosto e destilação, e ao final uma degustação de cachaça para verificar o efeito de diferentes madeiras durante o armazenamento.

Resultados e Discussões



Figura 1: Oficina sobre desidratação de alimentos.



Figura 2: Oficina sobre produção de cachaça.

Conclusão

Portanto, foi possível através da extensão universitária beneficiar ambos os lados, os estudantes puderam colocar seus conhecimentos em prática, adquirir conhecimentos com os participantes, o que agrega para a sua formação educacional e pessoal, já os agricultores puderam melhorar sua produção, além de novas formas de negócios.

Referências

FRANÇA, F. C.; SANCHES, L. C.; GARBELINI, M. C. L. Ações de extensão universitária: educação nutricional para idosas. *Interagir: Pensando A Extensão*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 28, p. 58-79, fev. 2020 Teixeira, L. V. ANÁLISE SENSORIAL NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. *Instituto Lático*. 12-21, Jan/Fev. 2009. Ribeiro, Mara Lucia Dias. Qualidade da cachaça em função do tratamento do caldo e tipo de fermento, Jaboticabal, 2016. RODRIGUES, Andréia Lilian Lima; PRATA, Michelle Santana; BATALHA, Taila Beatriz Silva; COSTA, Carmen Lúcia Neves do Amaral; PASSOS NETO, Irazano de Figueiredo. Contribuições da extensão universitária na sociedade. *Cadernos de Graduação: Ciências Humanas e Sociais*, v. 1, n. 16, p. 141-148, mar. 2013 SANTOS, M. A. S.; SILVA, M. Y. C. Agricultura urbana e periurbana na Região Metropolitana de Belém: um estudo exploratório com produtores de hortaliças no município de Marituba. *Movendo Ideias*, v. 12, n. 1, p. 85-93, 2007.