

**DESENVOLVIMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE DE PRODUTOS
ALIMENTÍCIOS ELABORADOS COM VEGETAIS CULTIVADOS EM
ASSENTAMENTOS¹**

BATISTELA, Brenda Bitto¹ (brendabittobatistela@hotmail.com); **SANJINEZ-ARGANDOÑA, Eliana Janet²** (elianaargandona@ufgd.edu.br); **PAZ, Marcelo Fossa³** (MarceloPaz@ufgd.edu.br);

¹Discente do Curso de Engenharia de Alimentos - FAEN da Universidade Federal da Grande Dourados;

²Orientadora docente do Curso de Engenharia de Alimentos - FAEN da Universidade Federal da Grande Dourados;

³Docente do curso de Biotecnologia - FCBA da Universidade Federal da Grande Dourados;

Pequenos agricultores e produtores de alimentos estão ganhando cada vez mais mercado com produtos elaborados a partir daquilo que cultivam. Além do desenvolvimento de variados produtos é fundamental prezar pela qualidade do que se produz para se manter no mercado. O objetivo do projeto foi disseminar práticas de produção de alimentos desenvolvidas por acadêmicos da UFGD e divulgar os cursos de Engenharia para estudantes da Escola Estadual agrotécnica Pereira Lins, do município de Dourados/MS. Os estudantes da escola técnica são na maioria filhos de assentados e de grupos familiares que elaboram e comercializam alimentos produzidos nos assentamentos. Durante o projeto inicialmente se realizou a capacitação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos e posteriormente se capacitaram quanto às técnicas de desidratação osmótica e convectiva de rosela e produção de molho de pimenta por fermentação. Concluindo-se as atividades com uma Visita ao *Campus* da UFGD onde foram mostradas as instalações de um laboratório de análises de qualidade e desenvolvimento de produtos alimentícios e instalações dos cursos de Engenharia e dos ambientes comunitários disponíveis aos estudantes no campus universitário. As ações ocorreram em datas diferentes com tempo suficiente de aproveitamento para cada uma delas. Para as “Boas Práticas de Fabricação” contou-se com a colaboração do grupo de Programa de Educação Tutorial (PET) do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD. A prática foi transmitida por meio de projeções multimídias, cartazes, tarjetas participativas e canções paródicas. É relevante notar que a BPF é o conceito básico para qualquer ação de manipulação alimentar, assegurando as práticas higiênico-sanitárias do ambiente, dos equipamentos, do produto e do manipulador. As técnicas de conservação Desidratação Osmótica e convecção e Produção de Molho de Pimenta por Fermentação foram selecionadas por serem vegetais cultivados nas chácaras onde os estudantes moram. Ao final das práticas foram distribuídos os produtos entre os participantes. O molho de pimenta produzido foi mantido na escola até completar o tempo de fermentação e posteriormente repartido entre os estudantes para degustação. A ação da “Visita ao *Campus* da UFGD” contou com a colaboração do grupo PET – Engenharia de Alimentos. Durante a visita dos estudantes se realizou um *tour* pela universidade, conhecendo os espaços mais importantes como a Biblioteca Central, o Centro de Convivência e os laboratórios dos cursos de Engenharia de Alimentos, Produção e Energia. No laboratório de pesquisa LabGEPPAC os estudantes acompanharam a rotina de análises e foram relatadas as oportunidades que a universidade oferece ao estudante. A interação entre estudantes da Escola agrícola e os discentes da Universidade foi muito gratificante, se observou o interesse pelos cursos de graduação oferecidos pela UFGD, com relevância aos cursos de Engenharia, área que contribui com vários setores da sociedade.

Palavras-chave: BPF. Rosela Osmodesidratada. Molho de Pimenta.

Agradecimentos: à coordenadora do grupo PET – Engenharia de Alimentos da UFGD, Prof^a.Dr^a. Cristina T. Filgueiras e ao Prof^o.Dr^o. Marcelo Fossa da Paz pela colaboração na ação e à PROEX/UFGD pelo auxílio financeiro.