

ROTULAGEM DE ALIMENTOS: AÇÕES PARA QUALIFICAÇÃO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS, DE POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS

Coordenador: LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA

Autor: ARTHUR MOYSÉS

Introdução Em decorrência de novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, ao comensal é imposta a necessidade de reequacionar sua vida segundo as condições das quais dispõe, como tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar e periodicidade das compras. As soluções são capitalizadas pela indústria e comércio, apresentando alternativas adaptadas às condições urbanas e delineando novas modalidades no modo de comer, contribuindo para mudanças no consumo alimentar (GARCIA, 2003). Neste cenário a sociedade se encontra em constante perda de alimentos e aspectos culturais e com prevalência de indivíduos em sobrepeso e obesidade pelo alto consumo de ultraprocessados. Hoje entende-se que uma alimentação adequada deve atender às necessidades biológicas do ser humano, respeitando sua cultura e de forma harmônica com o meio ambiente. Compreendendo-se assim, que o consumo de alimentos regionais, produzidos pela agricultura familiar e de maneira agroecológica, são de extrema importância para o equilíbrio homeostático entre o ser humano, a sociedade e a natureza (BRASIL, 2014). Atualmente famílias produtoras de alimentos, como as agroecológicas, estão estruturadas em forma de cooperativas, produzindo alimentos com maior produtividade e possibilidade de escoamento de forma justa e sustentável. A implementação de mais tecnologias para agregar valor aos produtos produzidos pela agricultura familiar se faz necessário, pois os mesmos possuem dificuldade na venda de seus produtos. Objetivo O projeto visa qualificar a produção de alimentos da agricultura familiar e fomentar a comercialização dos mesmos através da elaboração de rótulos para os alimentos, elaboração de manual de boas práticas de fabricação para agroindústrias rurais e formação dos atores envolvidos nos processos de produção Método Realizou-se pesquisas e o desenvolvimento de preparações alimentícias de acordo com o critérios do Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE), utilizando ingredientes da agricultura familiar, orgânicos, e da sociobiodiversidade. As preparações tiveram seu preparo controlado, sendo que para cada uma delas elaborou-se uma ficha técnica de preparo, ferramenta que possibilitará a comercialização de tais preparações para o PNAE e outros mercados. Resultados e Discussão Produziu-se no laboratório de Técnica Dietética algumas preparações, sendo elas: feijão sopinha

ensopado, bolo de farinha de milho catete com ora-pro-nobis, bolo de farinha de milho catete com farinha de trigo, biscoito de farinha de milho catete com ora-pro-nobis, biscoito de farinha de milho catete com araruta e biscoito de farinha de milho catete com amido de milho. Alimentos estes, produzidos por comunidades quilombolas de Mostardas-RS. Foram elaboradas fichas técnicas de preparo e se analisará a aceitabilidade através da inserção na alimentação escolar de escolas com prevalência de crianças quilombolas em projeto de pesquisa vinculado à esta extensão.