ÁREA TEMÁTICA: (marque uma das opções)

( ) COMUNICAÇÃO
( ) CULTURA
( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
( ) EDUCAÇÃO
( ) MEIO AMBIENTE
( ) SAÚDE
( ) TRABALHO
(X) TECNOLOGIA

FÁBRICA DE OPORTUNIDADES - "OFICINA SOBRE PROCESSOS PARA CONSERVAÇÃO DE FRUTAS - PRODUÇÃO DE GELEIA DE KIWI"

PIROSKI, Camila Sztoltz
FERREIRA, Jaqueline
DIUK, Flaviana de Andrade
KAPP, Héladi Thaiana
CHIQUETTO, Nelci Catarina

RESUMO – O *Projeto Fábrica de Oportunidades* é desenvolvido *no* Centro Evangélico Social e Educacional Semear – CESEScom a participação dos moradores da comunidade urbano-periférica de Vila Reis, no município de Porto Amazonas, PR com o objetivo de ampliar o acesso a oportunidades dignas de trabalho e geração de renda. Para dar concreticidade a este propósito foram pensadas ações que compõe os objetivos que dão apoio ao projeto que são: *qualificação profis*sional; *geração de trabalho e renda*; e *promoção de melhorias da qualidade de vida.* Dentro das ações do projeto foi realizada no dia dez de dezembro de dois mil e doze uma oficina abordando processos que são usados para conservação de frutas dentre eles a elaboração de geléia. A oficina se deu em duas partes uma teórica e outra prática, na primeira parte foram abordados temas relacionados à produção de geléia a legislação para classificação e nomenclatura, os ingredientes usados e a sua função no produto, parâmetros de processo, técnicas para determinação do tempo final de cocção, e também foi repassado ao grupo duas formulações para obtenção da geléia de caquí e de kiwi. Na segunda parte as integrantes do CESES colocaram em prática o que foi visto na teoria elaborando as geléias ao mesmo tempo em que aprendiam uma das técnicas de determinação do ponto final de cocção. Os participantes relataram a importância da qualificação para o trabalho que permite a obtenção de alimentos seguros com agregação de valor.

PALAVRAS CHAVE – CESES, Porto Amazonas, Geléia Extra.

Introdução

O Centro Evangélico Social Educacional em Porto Amazonas – PR é uma entidade sem fins lucrativos, considerada de utilidade pública pelo município e pelo Estado. Ampliando seus objetivos, o CESES passou a focar suas ações também na linha de atuação para geração de trabalho e renda. Apoiado pela Frutipar – Associação dos Fruticultores do Paraná e Agropecuária Boutin Ltda é beneficiário de doação de frutas, e, para este projeto, deverá receber cerca de 9 ton./ano. No centro já são desenvolvidas ações por meio de oficinas de culinária com as mães das crianças participantes dos outros projetos já existentes (reforço escolar, artes, esportes), onde são fabricados doces e geleias. O projeto de extensão Apoio técnico ao projeto "Fábrica de Oportunidades" tem como objetivos; qualificar para o trabalho os participantes do Centro Evangélico Social Educacional Semear de Porto Amazonas- PR; capacitar os participantes nos processo de conservação de frutas; orientar a adequação embalagens e rótulos; oportunizar aos acadêmicos o exercício da cidadania e a demonstração para a comunidade de iniciativas de ação social da educação superior. A oficina sobre "Processos para Conservação de frutas" foi ofertada à comunidade de Porto Amazonas em parceria com Centro Evangélico Social Educacional Semear (CESES) baseada na aplicação de tecnologias para a conservação de frutas produzidas na região (recebidas na forma de doação a partir de produtores e agroindústria local) visando a qualificação profissional e geração de renda

Objetivos

- Apresentar aos integrantes do CESES a parte teórica relativa ao tema.
- Executar a parte prática para o preparo das geleias de kiwi e caqui.

Metodologia

. Às atividades foram desenvolvidas no dia 10/12/2011 sendo na parte da manhã a apresentação da parte teórica com as palestras: Processos para conservação de frutas; Conservação de frutas por desidratação osmótica; Conservação de frutas pelo uso do calor; Conservação de frutas por crioconcentração e Produção de geléias com teor reduzido de açúcar. Na parte da tarde houve a realização da parte prática com a elaboração de geléias de kiwi.

A oficina foi iniciada com a parte teórica usando-se como material de apoio uma apostila organizada pelas estagiárias do projeto. Foram apresentados os parâmetros usados pela legislação para designar geleia, os ingredientes que a constitui, e o fluxograma do processo de produção. A figura 1 mostra as etapas do processo para obtenção de polpa de kiwi que foi utilizada para a obtenção de geléia ou que pode ser congelada para uso posterior.

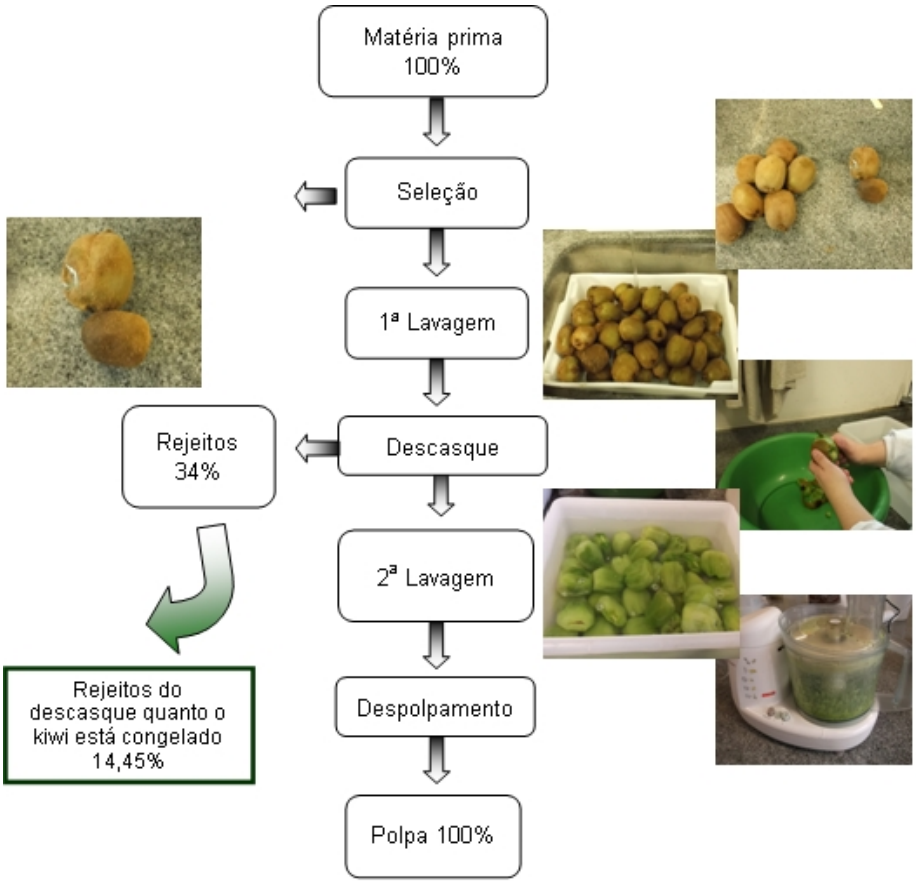


Figura 1 - Etapas do processo para obtenção de polpa de kiwi**.**

Na figura 2 está apresentado o método para a determinação do término da cocção da geleia por meio do acompanhamento do peso.

$$\text{Quantidade de polpa} \times \frac{\text{Brix polpa}}{100} + \text{Quantidade de açúcar} \times \frac{100}{100} = \text{Peso final do produto} \times \frac{\text{Brix final}}{100}$$

Figura 2. – Método utilizado para determinação do peso final da geleia no processo de cocção.

Apenas conhecendo-se a quantidade de polpa de fruta e de açúcar utilizados é possível determinar qual o ponto final de cocção da geleia.

A segunda parte da oficina foi prática. Nesta foram elaboradas as geléias extra de kiwi e caqui.

Resultados

A oficina teve sete participantes da comunidade que já produziam geléias de forma artesanal no CESES. Na figura 3 são mostrados os participantes durante a apresentação da parte teórica da oficina.



Figura 3. Participantes durante a apresentação da parte teórica da oficina para produção de geléias.

Nas tabelas 1 e 2 estão as formulações que foram utilizadas na parte prática da oficina para a elaboração das geleias de caqui e kiwi com 70% e 50% de polpa; respectivamente.

Tabela 1.. Quantidades dos ingredientes para elaboração da geleia de caqui 70:30

.

Ingrediente	Quantidade (%)
Polpa de caqui	100
Açúcar	42,85
Pectina	0,30
Ácido cítrico 50%	0,86

Tabela 2. Quantidade de ingredientes usados para a elaboração de Kiwi 50:50..

Ingrediente	Quantidade (%)
Polpa de kiwi	100
Açúcar	100
Pectina	0,6
Ácido cítrico 50%	2,1

A parte prática foi executada nas instalações do CESES (Figura 4). O produto obtido foi distribuído para as participantes para que pudesse ser avaliado e degustado.



Figura 4. Participantes durante a execução da parte prática da oficina para produção de geléias nas instalações do CESES.

Os objetivos de qualificar para o trabalho os participantes do Centro Evangélico Social Educacional Semear de Porto Amazonas - PR; capacitar os participantes nos processo de conservação de frutas; orientar a adequação embalagens e rótulos; oportunizar aos acadêmicos o exercício da cidadania e a demonstração para a comunidade de iniciativas de ação social da educação superior foram atingidos. Houve articulação com o ensino e a pesquisa, pois a oficina contemplou atividades que foram desenvolvidas no convênio “UNIVERSIDADE – EMPRESA PARA INICIAÇÃO CIENTÍFICA”. A avaliação dos participantes foi positiva e o resultado final plenamente satisfatório

Conclusões

A oficina evidenciou a importância da socialização dos saberes.

Referencias

PROJETO: “Fábrica de Oportunidades” Centro Evangélico Social e Educacional SEMEAR- Integração Petrobras Comunidades, 2008.