ÁREA TEMÁTICA: (marque uma das opções)

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

FÁBRICA DE OPORTUNIDADES – "OFICINA SOBRE PROCESSOS PARA CONSERVAÇÃO DE FRUTAS"

Parte III- PRODUÇÃO DE FRUTAS DESIDRATADAS

FERREIRA, Jaqueline Stavasz;
FERREIRA, J. S.;
ANDRADE, F. D. de;
KAPP, H. T.;
PIROSKI, C. S.;
CHIQUETTO, N. C..

RESUMO – O Projeto Fábrica de Oportunidades nasceu do desejo comum de um grupo de pessoas do Centro Evangélico Social e Educacional Semear – CESES de contribuir para mudança da realidade dos moradores, jovens e adultos, da comunidade urbano-periférica de Vila Reis, localizada 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 específicos que são: qualificação profissional; geração de trabalho e renda; e promoção de melhorias da qualidade de vida. As ações para qualificação profissional, visando geração de trabalho e renda, se deram por meio de treinamentos para a aplicação de boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos e desenvolvimento de novos produtos. A oficina foi realizada em duas partes, sendo a primeira no período da manhã, na qual os participantes tiveram uma apresentação teórica sobre produtos desidratados de frutas, de como são determinados os tempos de permanência em solução concentrada de sacarose, no caso de frutas desidratadas osmoticamente, e o tempo de permanência na estufa e, na segunda parte sobre produtos desidratados, no período da tarde foi realizada uma roda de conversa para esclarecimento das dúvidas dos participantes.
PALAVRAS CHAVE – Qualificação profissional. Boas práticas de manipulação. Desenvolvimento de produtos.

Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos, jaq_sferreira@hotmail.com.
Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos, flavidiuk@hotmail.com
Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos, heladikapp@gmail.com
Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos, camila.engenharia@yahoo.com.br
Profa. Dra do Departamento de Engenharia de Alimentos, nccsilva@uepg.br.

Introdução

Porto Amazonas é um município com aproximadamente 6.000 habitantes, com renda oriunda eminentemente da agricultura, oscilando suas atividades conforme a sazonalidade dos períodos de safra, especialmente na colheita de maçãs, de onde advém a contratação de trabalhadores, na sua grande maioria, temporários. Nos períodos entre safras, portanto, é quando se acentuam os problemas sociais e econômicos decorrentes do desemprego. A falta de qualificação profissional os impede de desenvolver outras atividades, além do baixo grau de instrução escolar. Segundo dados do Conselho Municipal de Assistência Social, 500 famílias, cerca de 2.500 pessoas (41,66% da população total) sobrevivem com renda inferior a ½ salário mínimo/mês e as estatísticas do IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada do Paraná mostram que na Vila Reis existem 300 famílias, cerca de 1.300 pessoas, que vivem abaixo da linha da pobreza.

O Centro Evangélico Social Educacional Semear (CESES) de 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. O CESES é apoiado pela Frutipar – Associação dos Fruticultores do Paraná e Agropecuária Boutin Ltda e é beneficiário de doação de frutas. Já desenvolve 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 geléias.

Como parte das ações do projeto “Apoio técnico ao projeto Fábrica de Oportunidades” realizou-se no CESES a “Oficina sobre processos para conservação de frutas" Parte III - Produção de frutas desidratadas por desidratação osmótica e secagem convencional visando à capacitação dos participantes nesta técnica. O trabalho oportunizou aos acadêmicos o exercício da cidadania e a demonstração para a comunidade de iniciativas de ação social da educação superior e os participantes foram capacitados para a obtenção do alimento seguro visando a agregação de valor aos produtos já fabricados no CESES e a geração de renda.

Objetivos

A Oficina Sobre Processos de Conservação de Frutas teve por objetivos capacitar os participantes em boas práticas para a fabricação de alimentos e na elaboração de produtos derivados de frutas.

Metodologia

As atividades de capacitação foram realizadas na sede do CESES. A elaboração do material didático de apoio na forma de apostila foi feita pela equipe na UEPG. As matérias primas, utensílios e equipamentos necessários para as atividades práticas de desenvolvimento e fabricação dos produtos foram providenciados pela equipe que organizou a oficina.

As atividades de capacitação foram desenvolvidas na UEPG e repassadas aos participantes no CESES durante a oficina

A oficina foi dividida em duas partes, na parte da manhã foi apresentada a parte teórica, e no período da tarde foi realizada a parte prática.

Resultados

Os participantes da oficina foram capacitados sobre a importância de realizarem as atividades com boas práticas de fabricação, além de conhecerem formas de conservação de frutas, como frutas desidratadas, geleias e sucos crioconcentrados.

Com relação à produção de frutas desidratadas, na primeira parte da oficina, durante a manhã, os participantes tiveram uma apresentação teórica sobre produtos desidratados de frutas, de como são determinados os tempos de permanência em solução concentrada de sacarose, no caso de frutas desidratadas osmoticamente, e o tempo de permanência na estufa. Os participantes puderam conhecer o fluxograma de produção de frutas desidratadas, o qual está representado na Figura 1.

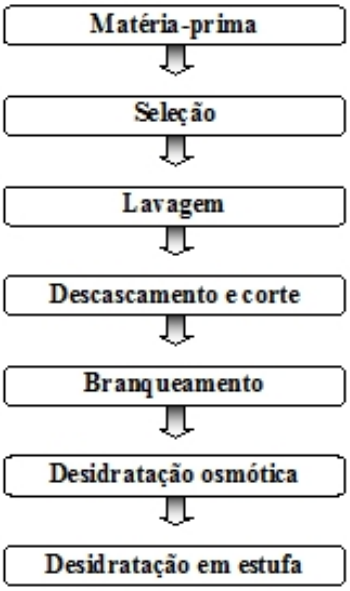


Figura 1 – Fluxograma de produção de frutas desidratadas por desidratação osmótica e convencional

Foi feito o estudo da desidratação de kiwi da variedade Bruno por imersão-impregnação e secagem complementar por convecção. Os kiwis foram selecionados, lavados, descascados, cortados, tratados com ácido cítrico (1%) e cloreto de cálcio (1%). Foram submetidos aos processos combinados de desidratação osmótica (adição de 18,75% e 37,5% de sacarose) e de desidratação em estufa com circulação forçada de ar (56ºC) e somente secos pelo uso do calor. Verificou-se que o tempo necessário para a desidratação osmótica de fatias de 3mm é de 5 horas, já que nas horas seguintes a desidratação não é considerada satisfatória, pois ocorreu transferência de soluto da solução para o sólido. As fatias desidratadas de kiwi obtidas pelos processos combinados apresentaram cor mais intensa e mais característica da fruta *in natura* quando comparados aos obtidos somente por secagem com uso do calor.



Figura 2 – a) Kiwi desidratado osmoticamente (37,5% de sacarose); b) Kiwi desidratado osmoticamente (37,5% de sacarose) seguido de desidratação em estufa (56ºC).

Na segunda parte, no período da tarde, foi feito uma roda de conversa para o esclarecimento das dúvidas. A execução da prática ficou limitada em função da inexistência de estufa para secagem das frutas.

Conclusões

A partir das atividades realizadas, observou-se grande interesse dos participantes em aplicar os conhecimentos recebidos nas atividades que já vinham sendo desenvolvidas.

Os estagiários conheceram o trabalho do Centro Evangélico Social Educacional Semear de Porto Amazonas- PR e puderam avaliar limitações e possibilidades.

Referencias

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