

ANEXO VIII - B

RELATÓRIO FINAL/2018

01. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

TÍTULO PROJETO: PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

COORDENADOR DO PROJETO: ÍCARO PEREIRA SILVA

NOME DO ALUNO BOLSISTA: KALINE MARIA DE MELO OLIVEIRA

PÚBLICO-ALVO: AGRICULTORES DA VIC. 13

PERÍODO DE

REALIZAÇÃO:

INÍCIO: 9 de abril de 2018

TÉRMINO: 24 de outubro de 2018

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 10h

CARGA HORÁRIA TOTAL: 240h

LOCAL DE EXECUÇÃO DO PROJETO: VICINAL 13 RORAINÓPOLIS

02. INTRODUÇÃO

O projeto visa atender agricultores ligado a agricultura familiar do sul do estado de Roraima, mais precisamente moradores da localidade circunvizinha da vicinal 13 no município de Rorainópolis – RR, pois nesta localidade existe grande produção de vegetais e fruteiras.

Com a excessiva perda de produção, os pequenos agricultores sofrem com o baixo valor de mercado e por vezes prejuízos, mediante a isso, é interessante que por meio deste projeto, o conhecimento acerca do processamento de alimentos seja transmitido, garantindo assim uma redução na perda da produção, pois nesses locais é comum a ausência de técnicas simples como higienização e armazenamento, onde aplicado corretamente, podem aumentar a vida de prateleira do vegetal. Apesar da vicinal estar situada próximo a sede de Rorainópolis, grande parte da produção não é absorvido pela comunidade, o que ocasiona perdas de alimentos e prejuízos para os agricultores. Diante dessa problemática é importante a aplicação de técnicas e o desenvolvimento de produtos, de modo que possa agregar valor, reduzir as perdas e aumentar a renda dos agricultores.

Por estar localizada em uma zona de fronteira, próximo ao estado do Amazonas, é importante a proliferação de conhecimento quanto as técnicas de processamento de produtos de origem vegetal, haja visto que frutos em seu estado natural, não podem ser comercializados para fora do estado, devido a presença da mosca da carambola no estado de Roraima.

03. OBJETIVO GERAL DO PROJETO:

Transmitir conhecimento quanto ao processamento de produtos de origem vegetal

04. DESENVOLVIMENTO

O projeto de processamento de produtos de origem vegetal foi elaborado com o intuito de amenizar a grande perda na produção dos agricultores da vicinal 13/Rorainópolis, pois os agricultores ligados a agricultura familiar sofrem com uma excessiva perda de produção, tendo por vezes que arcar com os prejuízos. No início do projeto foram encontradas algumas dificuldades como falta de transporte para as visitas, e a impossibilidade de trafego na vicinal por conta do período chuvoso.

Para execução desse projeto foi realizada inicialmente uma visita na comunidade vicinal 13 com o intuito de descobrir os principais vegetais produzidos, posteriormente foi realizada outra visita, para dar início ao treinamento de técnicas de higiene básica para o processamento de vegetais, onde os agricultores interagiram com dúvidas e perguntas sobre o tema abordado e por fim aconteceu uma aula expositiva, com

interagiram com dúvidas e perguntas sobre o tema abordado e por fim aconteceu uma aula expositiva, com alguns alimentos processados e minimamente processados, dando ênfase nos vegetais produzidos na região e ao final da visita foram distribuídos folders ilustrados sobre a mosca da carambola e processamento de vegetais. O projeto foi importante pois com ele foi possível compreender melhor sobre o processamento dos vegetais e poder passar esse conhecimento para os pequenos agricultores, onde todos puderam compreender a importância de processar os vegetais. No decorrer das visitas foi possível notar que alguns dos agricultores produziam diversos vegetais, porém não comercializavam por falta de conhecimento.

Outra abordagem durante as visitas foi a ênfase da presença da mosca da carambola no estado de Roraima, pois com a presença dessa praga o estado fica impossibilitado de exportar seus frutos e vegetais hospedeira da mosca, ao menos que sejam processados.

O projeto de processamento de produtos de origem vegetal com parceria de outro projeto sobre Boas práticas agrícolas aplicadas na mesma vicinal, foi de grande importância pois com eles os agricultores produziam vegetais com mais qualidade e no processamento garantiam maior qualidade para o consumidor, pois com o grande aumento de agrotóxicos os vegetais podem causar danos à população.

Com fim do projeto é esperado que os agricultores apliquem as técnicas e os conhecimentos adquiridos, de modo que reduza as perdas da produção, garanta um produto com mais qualidade para o agricultor, bem como agregue valor ao produto e aumente sua renda. Pois com as técnicas adquiridas os agricultores podem aumentar sua produção e ramificar seu mercado de vendas.

05. ESTIMATIVA DE PESSOAS ENVOLVIDAS						
ALUNOS EXTENSIONISTAS (bolsistas e voluntários)		DOCENTES	TÉCNICOS	PÚBLICO ATENDIDO		
INÍCIO	CONCLUINTE			INÍCIO	CONCLUINTE	
2	2	1	0	12	15	

06. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com este projeto os agricultores adquiram o conhecimento sobre a importância do processamento de alimentos, redução nas perdas, agregue valor aos produtos tendo assim um incremento na renda familiar. Tendo em vista que não somente o agricultor, mas os bolsistas, aprender mais sobre os meios de higiene e processamento. Durante o projeto os agricultores apresentaram um grande incentivo por aprender mais sobre as técnicas, para aplicar no seu dia-a-dia.

07. DATA E ASSINATURAS

LOCAL E DATA: Marcelino 08 / 11 /2018.

ASS. DO ALUNO BOLSISTA: Kaline Maria de Melo Oliveira

ASS. DO ORIENTADOR DO PROJETO: Rafael P. Silva

ASS. DIREX/CODEX DO CAMPUS: Juana de Souza Santos

JUANA DE SOUZA SANTOS

Assistente em administração

SIAPE: 2398252