



## **OFICINAS GASTRONÔMICAS E PRODUÇÃO DE CADERNO DE RECEITAS COM ABÓBORAS E INHAMES ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR.**

Maria Margarida Santana Morais <sup>1</sup>; Vera Lúcia Santana Morais Ferreira <sup>2</sup>; Priscila Zaczuk Bassinello <sup>3</sup>; Ingrid Tavares de Lima <sup>4</sup>.

### **RESUMO:**

O inhame e a abóbora são culturas tradicionais na alimentação da região Nordeste do Brasil, com grande potencial para melhorar a renda, a saúde e a nutrição da população. No entanto, observa-se que o consumo desses alimentos entre os agricultores e suas famílias ainda se limita a poucas receitas, resultando em um aproveitamento reduzido dos frutos e tubérculos. Com base em diagnósticos e levantamento de demandas de comunidades de agricultores familiares, a equipe técnica do projeto “Apoio e promoção de ações estratégicas para agregar valor e fortalecer o cultivo de variedades crioulas de inhame e abóbora no estado de Alagoas, gerando oportunidades para fortalecer a agricultura familiar e a melhoria de renda e saúde” — financiado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e conduzido pela Embrapa Alimentos e Territórios em parceria com o IFAL Campus Marechal Deodoro — elaborou um caderno de receitas e promoveu três oficinas gastronômicas. O objetivo foi explorar novas possibilidades culinárias para esses alimentos e apresentá-las aos seus produtores. As receitas foram desenvolvidas e/ou adaptadas por alunas do curso técnico em cozinha modalidade EJA/EPT do IFAL –MD no laboratório de gastronomia do campus, a fim de integrarem um material didático a ser utilizado durante as oficinas teórico-práticas com os agricultores que cultivam abóbora e/ou inhame. Nas oficinas, também foram abordados conceitos de boas práticas na manipulação de alimentos, e os participantes elaboraram preparações culinárias de forma criativa, prática e econômica, utilizando integralmente a abóbora e o inhame. Observou-se uma excelente aceitação das diferentes formas de apresentação dos produtos e uma grande motivação para aumentar o consumo dessas hortaliças. Além disso, houve uma maior conscientização dos agricultores sobre a importância desses alimentos para a promoção da saúde familiar, geração de renda e incentivo ao consumo integral, por meio da diversidade de modos de preparo.

**Palavras-chave:** Aproveitamento integral dos alimentos, Agricultura Familiar, Gastronomia.

---

<sup>1</sup> Discente do curso técnico em cozinha, IFAL Marechal Deodoro, e-mail: [margaridamoraes626@gmail.com](mailto:margaridamoraes626@gmail.com)

<sup>2</sup> Discente do curso técnico em cozinha, IFAL Marechal Deodoro, e-mail: [ferreiravera200@gmail.com](mailto:ferreiravera200@gmail.com)

<sup>3</sup> Pesquisadora, Embrapa Alimentos e Territórios, e-mail: [priscila.bassinello@embrapa.br](mailto:priscila.bassinello@embrapa.br)

<sup>4</sup> Docente do curso técnico em cozinha, IFAL Marechal Deodoro, e-mail: [ingrid.tavares@ifal.edu.br](mailto:ingrid.tavares@ifal.edu.br)