



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

Maria Margarida Santana Moraes¹; Vera Lúcia Santana Moraes Ferreira²; Priscila Zaczuk Bassinello³; Ingrid Tavares de Lima⁴.

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.

¹ Discente do curso técnico em cozinha, IFAL Marechal Deodoro, e-mail: margaridamoraes626@gmail.com

² Discente do curso técnico em cozinha, IFAL Marechal Deodoro, e-mail: ferreiravera200@gmail.com

³ Pesquisadora, Embrapa Alimentos e Territórios, e-mail: priscila.bassinello@embrapa.br

⁴ Docente do curso técnico em cozinha, IFAL Marechal Deodoro, e-mail: ingrid.tavares@ifal.edu.br