



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

RELATÓRIO FINAL DE PROJETO DE ENSINO

REGISTRO SOB N°:
PJE2016VG014

I. IDENTIFICAÇÃO

a) **Título do Projeto:**

Otimização do uso de resíduo de suco de uva orgânico na elaboração de geleia.

b) **Resumo do Projeto:**

O projeto intitulado "Otimização do uso de resíduo de suco de uva orgânico na elaboração de geleia", teve como objetivo integrar os cursos, Superior em Tecnologia de Viticultura e Enologia e Técnico em Agroindústria, com fins à geração de conhecimento sobre derivados da uva, em especial à produção de geleia a partir de matéria-prima residual proveniente da elaboração de sucos de uva orgânicos. A elaboração das geleias se deu em caráter de aula prática, onde foram elaboradas diferentes formulações de geleias, com posterior análise sensorial realizada pelos alunos para avaliação das características sensoriais das diferentes formulações.

c) **Classificação, Carga Horária, Equipe e Custo Global do Projeto:**

Classificação e Carga Horária Total:

<input checked="" type="checkbox"/> Curso/Mini-curso	<input type="checkbox"/> Palestra	<input type="checkbox"/> Evento	<input type="checkbox"/> Outro (Especificar).
--	-----------------------------------	---------------------------------	---

Carga horária total do projeto: 40 horas

RECEPÇÃO PROGEP

EM 01/11/16

Coordenador
Nome: Angelica Bender
Lotação: Câmpus Pelotas - Visconde da Graça
SIAPE:2211369

Demais membros		
Nome	Função	CH cumprida
Marcelo Peter	Ministrante	20
Valmor Guadagnin	Colaborador	20
Aline Maria Weymar Ribeiro	Participante	12
Divino Adelair Aranha Azevedo	Participante	12
Elenize Saldanha Marques	Participante	12
Eliane de Ávila Pereira	Participante	12
Elisabete Silva e Lima	Participante	12
Tereza Vaniel Pinto	Participante	12
Tiago Goldbeck Dias	Participante	12

Custo Global do Projeto
Não houve emprego de recursos financeiros para execução do projeto.

II. INTRODUÇÃO

Um dos maiores problemas enfrentados na agricultura, especialmente na área de fruticultura, são as perdas elevadas de matéria-prima, tanto do ponto de vista da produção quanto do consumo, aumentando consideravelmente os custos de produção e o desperdício de energia. Na maioria das vezes, este desperdício deve-se ao desconhecimento de como aproveitar esta produção (KROLOW, 2005).

Uma alternativa para reduzir as perdas na produção é o aproveitamento dos resíduos oriundos do processamento de frutas em agroindústrias, que consiste em produzir alimentos perfeitamente passíveis de serem incluídos na alimentação humana, uma vez que estes resíduos são formados, principalmente, de cascas e sementes. Esses resíduos são constituídos basicamente de carboidratos, proteínas e pectina, o que possibilita seu

aproveitamento para a produção de doces e geleias, como forma de minimizar o desperdício de matéria-prima, e agregar valor ao produto (PEREIRA, 2009).

Outro fator que deve ser levado em conta quando se fala em produção de alimentos é a mudança dos hábitos alimentares dos consumidores, e a busca por alimentos mais saudáveis (TERRAZZAN & VALARINI, 2009). Sinais que evidenciam esta mudança entre os brasileiros, são percebidos no aumento da demanda por produtos orgânicos. A presença cada vez mais expressiva dos alimentos orgânicos nas gôndolas de supermercados permite estimar a existência de mercado potencialmente expressivo para esses produtos (BORGUINI & TORRES, 2006).

O sistema de produção orgânico compreende a produção de alimento ecologicamente sustentável, economicamente viável e socialmente justo, capaz de integrar o homem ao meio ambiente (MENESES et al., 2011).

Diante da demanda crescente por produtos orgânicos pelos consumidores e da necessidade de se reduzir as perdas verificadas na cadeia produtiva de frutas, é de suma importância à criação de projetos que viabilizem o máximo aproveitamento da matéria prima, bem como, que despertem o interesse da academia em suas diversas áreas, e seja promotor de novos projetos que busquem alternativas para a produção sustentável de alimentos.

Mediante as necessidades supracitadas este projeto teve como objetivo Integrar os cursos, Superior em Tecnologia de Viticultura e Enologia e Técnico em Agroindústria, com fins à geração de conhecimento sobre derivados da uva, em especial à produção de geleia a partir de matéria-prima residual proveniente da elaboração de sucos de uva.

O projeto foi conduzido da seguinte forma:

- As turmas do terceiro ano do Técnico em Agroindústria e do 4° e 6° semestres do Tecnólogo em Viticultura e Enologia foram divididos em dois grupos. Cada grupo contou com metade dos integrantes do curso Técnico e metade do curso Superior, para privilegiar a integração entre os dois cursos.
- A elaboração das geleias foi em caráter minicurso, executadas em duas datas distintas durante o mês de julho (Minicursos 1 e 2), sendo uma data para cada um dos grupos.
- O primeiro grupo elaborou uma geleia tradicional, ou seja, sem o emprego de pectina e ácidos exógenos à fruta (uva).
- O segundo grupo elaborou uma geleia industrial, ou seja, com o emprego de pectina e ácidos exógenos à fruta (uva).
- Ao concluir as aulas de elaboração das geleias, os alunos realizaram uma degustações, analisando as diferenças sensoriais entre as formulações empregadas.

III. RESULTADOS OBTIDOS

Os resultados obtidos ao término do projeto foram bastante satisfatórios, os alunos dos cursos envolvidos trocaram experiências ao longo das aulas. Os alunos do Curso Técnico em Agroindústria auxiliaram os alunos do Curso Superior em Viticultura e Enologia quanto ao manuseio dos equipamentos empregados para elaboração das geleias, e os alunos de viticultura passaram informações sobre a produção de uva e sua possibilidade de emprego dentro da indústria.

Foi possível afirmar que o aproveitamento de resíduos do suco de uva para elaboração de geleia é sim possível e bastante vantajoso, podendo ser uma alternativa viável para produtores.

Os alunos mostraram bastante interesse pelo desenvolvimento deste tipo de produto, bem como compreenderam a importância sócio-ambiental da reutilização de matéria-prima no desenvolvimento de produtos diferenciados.

IV. FORMAS DE DISSEMINAÇÃO DOS RESULTADOS

Os resultados obtidos serão divulgados em eventos pertinentes dentro do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, por meio de degustações dos produtos elaborados, bem como explicações sempre que possível.

V. CRONOGRAMA FINAL DE EXECUÇÃO

Atividades	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.
Organização da divisão dos grupos de alunos e preparo da polpa para processamento.	x					
Elaboração da primeira formulação de geleia (Tradicional).	x					
Elaboração da segunda formulação de geleia (Industrial).	x					
Degustação das geleias			x			
Revisão da literatura	x		x			
Elaboração do relatório de avaliação do projeto			x	x		
Entrega do relatório final					x	x

VI. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BORQUINI, R.G.; TORRES, E.A.F.S. Alimentos Orgânicos: Qualidade Nutritiva e Segurança do Alimento. **Revista de Nutrição**, Campinas, 2006, v. 13, p. 64-75.

FREITAS, A.A. **Processamento de geleias e sucos utilizando uvas (*Vitis vinifera* L.) fora do padrão de comercialização**, (Dissertação), Maringá, 2006, p. 87.

KROLOW, A.C.R. **Preparo Artesanal de geleias e geleiadas**. Embrapa, documento n. 138, Pelotas, 2005, p. 28.

MENESES, F.; MESSIAS, G.M.; BARROS, N.E.F. Análise sensorial de suco de uva orgânico- Teste de aceitação. **Revista Eletrônica Novo Enfoque**, Rio de Janeiro, 2011, v.12, n. 12, p.01-05.

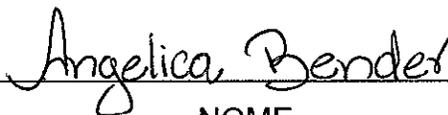
PEREIRA, P.A.P. **Elaboração de geleia utilizando resíduo do processamento de goiaba (*Psidium guajava* L.)**, (Dissertação), Lavras, 2009, p. 118.

TERRAZZAN, P.; VALARINI, P.J. Situação do mercado de produtos orgânicos e as formas de comercialização no Brasil. **Revista Informações Econômicas**, São Paulo, v.39, n.11, p. 27-41.

TORREZAM, R. **Manual para produção de geleias de frutas em escala industrial**, Embrapa, documento n.29, Guaratiba, 1998, p. 15.

COORDENADOR DO PROJETO

DATA: ____ / ____ / ____



NOME

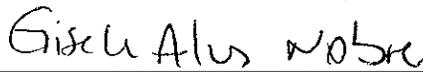
PARECERES DO CAMPUS

PARECER COLEGIADO/COORDENAÇÃO/ÁREA

aprovado () reprovado

Parecer:

Em reunião: 30/11/16



Coordenação

PARECER DIREÇÃO/DEPARTAMENTO DE ENSINO

aprovado () reprovado

Parecer: ELIOTRIZEL

Em reunião: 30/11/16



Direção/Departamento de Ensino

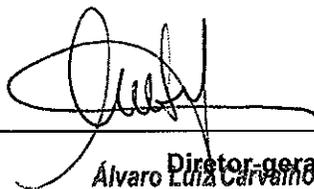
Amami Costa da Costa
Diretor de Ensino
Câmpus Palmares Visconde da Graça
Instituto Federal Sul-rio-grandense

PARECER DIREÇÃO-GERAL DO CAMPUS

() aprovado () reprovado

Parecer:

Em reunião: 30/11/16



Diretor-geral
Alvaro Luiz Carvalho Nebel

Diretor Geral

Portaria nº 2.528/2014 - DOU 01/09/14
IFSul - Câmpus Visconde da Graça

PARECER DA PRÓ-REITORIA DE ENSINO

aprovado () reprovado

Parecer:

Em reunião: 15/12/2016



Pró-reitor de Ensino

Ricardo Pereira Costa
Pró-Reitor de Ensino
Instituto Federal Sul-rio-grandense

