



APROVEITAMENTO DOS RESTOS DAS LAVOURAS DE ABACAXI EM RECEITAS GASTRONÔMICAS VISANDO AGREGAÇÃO DE RENDA PARA O AGRICULTOR FAMILIAR DE PEDRAS DE FOGO.

Frederico Campos Pereira
Thyago de Almeida Silveira
Edson Eustáquio dos Santos
Maria Vitória Pacheco da Silva

IFPB campus Pedras de Fogo
frederico.pereira@ifpb.edu.br

Resumo: O presente projeto tem o objetivo de usar técnicas gastronômicas, de manipulação e engenharia de alimentos para agregar valor aos restos das lavouras de abacaxi, em áreas de última colheita, para agregar valor em lavouras de pequenos produtores, para que assim, sejam criadas receitas a partir desta matéria prima. Visto que segundo o IBGE, o município de Pedras de Fogo ocupa a primeira posição no estado da Paraíba e na quarta posição no Brasil, em relação a quantidade produzida do fruto do abacaxi, essas posições indicam a grande produção da fruta e consequentemente a demanda por mão de obra, que geralmente é barata e desvalorizada. Com isso, é importante que o município valorize os agentes envolvidos na cadeia produtiva, criando na comunidade o sentimento de pertencimento à tradição da produção do fruto, e que promova a busca desses agentes por estratégias que promovam o desenvolvimento cultural, econômico e consequentemente leve a um maior desenvolvimento para o município de Pedras de Fogo e sua população.

Palavras-chave: ABACAXI. AGREGAÇÃO DE VALOR. DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL.

Agradecimentos: PROEX

