



## **Elaboração E Padronização De Formulações Alimentícias Utilizando O Bredo (Amaranthus Deflexus) E Difusão Do Conhecimento Nas Comunidades Rurais De Salgueiro - Pe**

LAIANY GOMES DA SILVA<sup>1</sup>; Cristiane Ayala De Oliveira<sup>2</sup>

1-Orientando - Campus Salgueiro- e-mail para contato: ga409339@gmail.com;

2- Orientador - Campus Salgueiro e-mail para contato:cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br;

### **RESUMO**

**Introdução:** Atualmente, existe uma necessidade urgente de inter-relação entre conhecimento científico e popular, e a busca da integração entre economia e biodiversidade, promovendo conservação dos nossos biomas de forma sustentável com uso sustentável inclusive na alimentação. Desenvolver, padronizar e logo após difundir esse conhecimento através de oficinas e elaboração de cartilhas educativas contribuem com esse processo reaprender com os elementos da natureza e com as diferentes culturas humanas. **Objetivos:** Nosso objetivo aqui é promover maior consciência ambiental sobre a necessidade de cuidados com a agrobiodiversidade e alimentação saudável e sustentável, atingindo a soberania alimentar. Com esse intuito, objetivamos elaborar e padronizar formulações de alimentos (bolos, doces, geléias, massas alimentícias) a base da Planta Alimentícia não convencional (PANC'S) – Bredo (Amaranthus spp.) e difundir esse conhecimento através de uma cartilha e oficinas nas comunidades rurais de Salgueiro – PE. **Metodologia:** O presente estudo será realizado no laboratório de Tecnologia de Carnes do Setor de Tecnologia em Alimentos do IF-Sertão- PE: Campus Salgueiro. Foram elaborados os seguintes produtos: Cocada; Doce em Pasta; Geléia; Antepasto; Farinha; Mistura pronta para bolo e Pães. Estes produtos serão elaborados com a utilização do bredo em sua totalidade ou em substituição parcial aos componentes principais. **Resultados:** Observou-se a possibilidade de elaborar produtos tipo cocada; pães com a substituição em até 40% da farinha de trigo utilizando o bredo, bem como o bolo e antepasto. Não foi possível elaborar a geléia. Foi elaborada uma cartilha que possibilita a difusão dessas informações bem como foi realizado um minicurso on-line através do google meet ensinando a preparar esses produtos, atendendo a um total de 120 pessoas. **Considerações Finais:** Este trabalho não teve a possibilidade da realização das atividades de degustação, tendo em vista a pandemia da COVID-19, bem como não foram realizados encontros presenciais. As formulações foram elaboradas no Laboratório de Processamento de Origem Vegetal, respeitando todos os protocolos de segurança.

**Palavras-chave:** PANC; Produtos; Comunidades..

**Modalidade:** Superior

**Campus:** Salgueiro