7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA
07 a 09 de setembro de 2016

IMPORTÂNCIA DOS FRUTOS DO CERRADO PARA A REGIÃO DE SETE LAGOAS

AUTORES: Lidiane Teixeira da Costa (Autor), Daiane Batista Rodrigues (Autor), Júlio Onésio Ferreira Melo (Orientador), Hosane Aparecida Taroco (Colaborador), Amauri Geraldo de Souza (Colaborador)

PALAVRAS-CHAVE: Preservação Ambiental, manual culinário, pequi e cagaita.

RESUMO:
O Cerrado apresenta uma diversidade de espécies frutíferas exóticas com elevado valor nutricional, onde grande parte destas espécies apresentam grande potencial econômico e ecológico, despertando o interesse das indústrias, além ser uma possibilidade de geração de renda para a população local. A utilização destes frutos na culinária podem contribuir para a valorização da identidade cultural da população e interferir de forma importante na melhoria da alimentação e aporte nutricional, garantindo a preservação destas espécies nativas. O objetivo do trabalho foi repassar informações a população de Sete Lagoas e região sobre os frutos do cerrado, dando ênfase à Cagaita e o Pequi, dois frutos encontrados em grande quantidade na cidade e região. O programa foi desenvolvido através da elaboração de materiais que foram apresentados e trabalhados com alguns profissionais da educação e feirantes da cidade, contendo informações sobre o cerrado, abordando aspectos das espécies frutíferas que estão inseridas neste bioma, além da elaboração de manuais culinários da Cagaita e do Pequi, apresentando diferentes formas de utilização destes frutos e contendo informações referentes à boas práticas de fabricação. Também foram elaborados folders e fixados em todas as poltronas de 20 ônibus de circulação municipal, apresentando informações sobre identificação, período de produção, informações nutricionais dos frutos de cagaiteiras e de pequizeiros, bem como receitas típicas com esses frutos. Os principais resultados mostraram que grande parte das pessoas eram desprovidas de informações sobre o pequi e a cagaita, e com as intervenções do programa as mesmas relataram que passariam a utilizar os frutos na alimentação na sua forma in natura ou processada. Foi possível perceber o despertar de todos os envolvidos no projeto e orientá-los sobre diferentes formas de utilização destes frutos, além de conscientizá-los sobre a importância de garantir a coleta dos frutos pelas próximas gerações.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de São João del-Rei

ISBN: 978-85-93416-00-2