



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA RURAL DE PERNAMBUCO  
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

Maria Lúcia Gurgel da Costa

**APROVEITAMENTO INTEGRAL DO FRUTO DA *PASSIFLORA*: o  
maracujá em suas diversas possibilidades de consumo**

RECIFE-PE  
Setembro de 2022

Maria Lúcia Gurgel da Costa

**APROVEITAMENTO INTEGRAL DA *PASSIFLORA*: o maracujá em suas diversas possibilidades de consumo**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Neide Kazue Sakugawa Shinohara

RECIFE-PE  
Setembro de 2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Sistema Integrado de Bibliotecas  
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

- C837a Costa, Maria Lúcia Gurgel  
Aproveitamento integral do fruto da passiflora: o maracujá em suas diversas possibilidades de consumo  
/ Maria Lúcia Gurgel Costa. - 2022.  
35 f. : il.
- Orientador: Shinohara, Neide Kazue Sakugawa.  
Inclui referências e anexo(s).
- Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco,  
Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2022.
1. maracujá. 2. passiflora. 3. aproveitamento integral. 4. Segurança alimentar. I. Sakugawa, Shinohara,  
Neide Kazue, orient. II. Título

CDD 641.013

---

MARIA LÚCIA GURGEL DA COSTA

## **APROVEITAMENTO INTEGRAL DA *PASSIFLORA*: o maracujá em suas diversas possibilidades**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:

Resultado:

### **Banca Examinadora**

---

Profª Dra. Neide Kazue Sakugawa Shinohara  
DTR/UFRPE (Orientador)

---

Prof Dr. Marcos José Correia  
– DMFA/UFRPE (Examinador Interno)

---

Prof. Dr. Jose Marcos da Silva  
Saúde Coletiva do Centro Acadêmico de Vitória/UFPE  
(Examinador externo)

RECIFE-PE  
Setembro de 2022

## DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a minha filha Giulia da Costa Zanella e a meus pais Clécida Daise Gurgel da Costa e Erivan da Costa Leite (*in memoriam*), eles entre o futuro e o passado, que sempre acreditaram, sonharam e apreciaram cada sabor que a gastronomia trouxe às nossas vidas.

## AGRADECIMENTOS

À minha filha Giulia que tanto me incentivou a sempre a buscar meus sonhos, saboreou cada uma das minhas descobertas e incentivou a busca de novos caminhos e sabores sempre.

A meus pais Clécida e Erivan (*in memoriam*) que vibraram com cada passo que trilhei. Pai seguiu seus passos descobrindo uma nova profissão no meu projeto de aposentadoria e mãe, espero como você, colocar sempre pitadas de arte, cores, alegrias e sabores naquilo que faço, sigo seu exemplo na construção de um mundo com muito mais encanto e sabor;

Aos meus colegas de turma e professores do SENAC, conhecer vocês trouxe novas perspectivas a minha vida e possibilitou o resgate de meus projetos de vida e futuro.

A meus professores da UFRPE, que tanto contribuíram para consolidação de meus conhecimentos, para a compreensão de meu papel e consciência de minha responsabilidade como gastrônoma junto a sociedade para efetivação de um país mais justo e saboroso.

A Ana Maranhão e Eri, por cada sorriso e cafezinho gourmet. Ana a você um agradecimento especial por ter insistido tanto para que eu prestasse o vestibular e iniciasse nessa trajetória gastronômica.

Aos colegas da UFPE que sempre apoiaram minha formação e acreditaram em meu sonho.

Às amigas do CAMAZ, porto seguro e amizade acima de tudo.

Aos colegas, docentes e discentes, do PPGERO por tantos ensinamentos e parceria.

À minha orientadora Neide Shinohara, por todos os ensinamentos que transcendem a gastronomia; exemplo de caráter e compromisso com a área. Te admiro pela sua competência, conhecimentos e generosidade.

## A Flor do Maracujá

Encontrando-me com um sertanejo,  
Perto de um pé de maracujá,  
Eu lhe perguntei:  
Diga-me caro sertanejo,  
Porque razão nasce branca e roxa,  
A flor do maracujá?

Ah, pois então eu lhi conto,  
A estória que ouvi contá,  
A razão pro que nasci branca i roxa,  
A frô do maracujá.  
Maracujá já foi branco,  
Eu posso inté lhe ajurá,  
Mais branco qui caridadi,  
Mais brando do que o luá.

Quando a frô brotava nele,  
Lá pros cunfim do sertão,  
Maracujá parecia,  
Um ninho de argodão.  
Mais um dia, há muito tempo,  
Num meis que inté num mi alembro,  
Si foi maio, si foi junho,  
Si foi janeiro ou dezembro.

Nosso sinhô Jesus Cristo,  
Foi condenado a morrê,  
Numa cruiz crucificado,  
Longe daqui como o quê,  
Pregaro cristo a martelo,  
E ao vê tamanha crueza,  
A natureza inteirinha,  
Pois-se a chorá di tristeza.

Chorava us campu,  
As foia, as ribeira,  
Sabiá tamém chorava,  
Nos gaio a laranja,  
E havia junto da cruiz,  
Um pé de maracujá,  
Carregadinho de frô,  
Aos pé de nosso sinhô.

I o sangue de Jesus Cristo,  
Sangui pisado de dô,  
Nus pé du maracujá,  
Tingia todas as frô,  
Eis aqui seu moço,  
A estória que eu vi contá,  
A razão proque nasce branca i roxa,  
A frô do maracujá

(Catulo da Paixão Cearense)

## RESUMO

O maracujá (gênero *passiflora*) é um tipo de trepadeira sublenhosa cuja fruta é utilizada em diversas preparações da gastronomia brasileira e as flores e frutos são utilizadas na produção de fármacos e cosméticos. A *Passiflora* spp está amplamente distribuída no Brasil, região do globo considerado um dos principais centros de diversidade do gênero botânico, o que explica o amplo uso alimentar e farmacológico na cultura brasileira. O objetivo deste trabalho é explorar as diversas formas de realizar o aproveitamento integral desta espécie botânica, planta de nome científico *Passiflora*. Para tanto desenvolveu-se pesquisa de fontes bibliográficas e de mídia digital, e a produção de alimentos a partir do fruto desta planta, investigando as diferentes formas e receitas para o aproveitamento das diferentes partes da composição do fruto da planta, por fim são apresentadas várias formas de aproveitamento das seguintes partes da planta do maracujá: casca, sementes, polpa, arilo carnoso, entre outros. Tanto a revisão bibliográfica quanto a execução prática das produções demonstrou a versatilidade e grande possibilidade de aproveitamento desta fruta, para além do uso tradicional, em produtos como: geleia, farinha da casca, farinha das sementes, compota da casca do maracujá, Arilo Carnoso a milanesa, chá de casca de maracujá que serão descritos e apresentados ao longo deste trabalho baseados em observações, achados e substanciados por descrição da literatura científica relacionados ao tema *Passiflora* e suas diferentes espécies.

## ABSTRACT

Passion fruit is a type of subwoody vine whose fruit is used in several preparations of Brazilian cuisine and the flowers are used in the production of pharmaceuticals and cosmetics. The objective of this work is to explore the different ways to make the full use of this plant with the scientific name *Passiflora*. In order to do so, a research was carried out on bibliographic sources and digital media, and the production of food from the fruit of this plant, investigating the different forms and recipes for the use of different parts of the plant, finally, several ways of using the plants are presented. following parts of the passion fruit plant: peel, seeds, pulp, fleshy aril, among others. Both the bibliographic review and the practical execution of the productions demonstrated the versatility and great possibility of using this fruit, in addition to its traditional use, in products such as: jelly, peel flour, seed flour, passion fruit peel compote, Arílo Carnoso a milanese, passion fruit peel tea that will be described and presented throughout this work. based on observations, findings and substantiated by description of the scientific literature related to the theme *Passiflora* and species.

## LISTA DE ABREVIATURAS

- IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- SAN- Segurança Alimentar e Nutricional
- SISAN- Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- SUS- Sistema Único de Saúde
- IBASE- Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas
- CONSEA- Conselho Nacional de Segurança Alimentar
- IDEC- Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor
- DCNT-Doenças Crônicas não Transmissíveis
- FAO- Food and Agriculture Organization of the United Nations
- OPAS- Organização Pan-Americana da Saúde
- OMS- Organização Mundial de Saúde

# SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
2.FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	12
2.1 Insegurança alimentar	12
2.2 Maracujá	17
2.2.1. Morfologia do fruto Maracujá	18
2.2.2 Características físico-químicas do maracujá	18
2.2.3. Flor do maracujá	19
2.2.4. Uso medicinal	20
2.2.5. Uso cosmético	20
2.2.6. Efeitos Adversos do consumo da casca do maracujá	20
3.OBJETIVOS	22
3.1 Objetivo Geral	22
3.2 Objetivos específicos	22
4. METODOLOGIA	23
4.1 Delineamento trabalho realizado	23
4.2 Formulação da pergunta da pesquisa	23
4.3 Metodologia da pesquisa	23
4.4 Local de realização e período de coleta	23
5.CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	24
6. RESULTADOS	25
6.1. Aproveitamento integral do maracujá	25
6.2. pré-preparo	25
6.3. – Farinha da casca:	26
6.4. farinha da semente	27
6.5. Arilo Carnoso	28
6.6. Geleia	29
6.6. Compota da casca do maracujá	30
7. CONCLUSÃO	31
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	32
ANEXOS	34

# 1. INTRODUÇÃO

O maracujá é um fruto do maracujazeiro encontrada de forma espontânea nas zonas tropicais e subtropicais da América, cuja origem etimológica deriva do Tupi *mara kuya que significa* "fruto que se serve" ou "alimento na cuia". Popularmente conhecido como a fruta da tranquilidade o fruto produzido pelas plantas do género *Passiflora* (essencialmente da espécie *Passiflora edulis*) da família Passifloraceae, também conhecida como maracujazeiro.

O Brasil é o maior produtor e consumidor mundial de maracujá, segundo dados produzidos pelo IBGE (2021) o Brasil, em 2020, produziu 690.364 toneladas de maracujá. Sendo que o maracujá de uso comercial é o que apresenta as seguintes características: redondo ou ovóide, amarelo ou púrpura-escuro quando está maduro, e tem uma grande quantidade de sementes no seu interior.

A principal utilização deste fruto é para produção de suco ou polpa de maracujá, às vezes misturada ao suco de outros frutos, como a laranja. Também cultivada pela sua flor ornamental- a *Passiflora edulis* é produzida com fins comerciais, devido ao fruto, no Caribe, no sul da Flórida e no Brasil.

No Carnaval do nordeste brasileiro é uma das mais importantes frutas coadjuvantes usada nas bebidas alcóolicas energizantes dos foliões, para aguentar com alegria e disposição de brincar.

O maracujá não passou despercebido pelo colonizador e estrangeiros no séculos XVII, observando atentamente o uso pelos nativos, foram conhecendo as propriedades farmacológicas e os diferentes usos culinários. O pintor Albert Eckhout que retratou o Brasil Holandês, viveu em Recife de 1637 a 1644, pintou o maracujá no quadro "Brazilian Fruits", que hoje está em exposição no Museu Nacional da Dinamarca.

Segundo Meletti (2011), é a fruteira que mais tem atraído os pequenos produtores brasileiros, representa uma boa opção entre as frutas por oferecer o mais rápido retorno econômico, bem como a oportunidade de uma receita distribuída pela maior parte do ano em regiões subtropicais e tropicais, área encontrada na maior parte do nordeste brasileiro, por esse fato é que os estados do nordeste são os maiores produtores nacionais e que facilmente pode ser traduzido nas bebidas e preparações culinárias.

Diante da importância histórica, cultural e econômica da *Passiflora* pelos povos nativos do Brasil e colonizadores, o objetivo dessa pesquisa é a de pontuar as características físicas e químicas, usos e potencialidades gastronômicas do maracujá.

Em 2022 o Brasil retornou ao mapa da fome , registrando a triste marca de 61 milhões de brasileiros que enfrentam dificuldades para se alimentar, dos quais 15 milhões destes passam fome e não têm idéia de qual será sua próxima refeição, um crescimento exponencial da miséria, fruto da triste combinação do aumento do desemprego, pandemia, fragilidade, ou até mesmo ausência de políticas públicas que possam minimizar ou prevenir essa grave situação de segurança alimentar. Neste cenário é fundamental evitar o desperdício e buscar alternativas para o aproveitamento total dos alimentos.

O maracujá deriva de uma planta perene, que não necessita de replantio, que em pequenos espaços, por ser uma trepadeira , possibilita boa produção, trata-se de planta nativa das américas e de fácil adaptação às diferentes regiões do Brasil. Porém, em geral, do fruto aproveita-se basicamente a polpa , que consiste em aproximadamente 15% deste, e grande parte do maracujá (85%) acaba sendo descartada, por todas as questões pontuadas justifica-se a pesquisa desenvolvida para a construção deste trabalho de conclusão de curso.

Nos capítulos a seguir faremos inicialmente um percurso teórico abordando o tema da insegurança alimentar para em seguida apresentarmos as especificidades do maracujá: morfologia, características físico-químicas, a flor do maracujá e suas curiosidades, uso medicinal, usos na indústria da cosmética.

Os capítulos seguintes abordam os objetivos da pesquisa e a metodologia empregada caracterização do estágio desenvolvido, bem como resultados e conclusão.

## 2.FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

### 2.1 Insegurança alimentar

Segurança alimentar trata-se de um conceito multidimensional, que envolve a efetivação de políticas públicas; aspectos de saúde individual e populacional; tecnologias de inovação na pesquisa, produção, distribuição e armazenamento dos alimentos; controles de zoonoses e viabilização da sanidade animal, incluindo formas de cuidado, abate e controle de desperdício; alimentação e segurança do alimento; produção agrícola e pecuária; tecnologias sociais de promoção a alimentação saudável; combate à fome e aos transtornos alimentares; capacitação e formação de agentes e profissionais pautados pelas bases da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN); constituição de programas de Educação alimentar e nutricional; incentivo à agricultura familiar a produção regional de alimentos que levem em conta os valores culturais de cada região coadunadas ao uso de tecnologias. A lei n. 11.346, de 15/09/2006, postula em seu artigo 3<sup>a</sup> a:

realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável. (BRASIL,2006)

Neste sentido é fundamental abordar dois outros conceitos chave: 1) Soberania Alimentar, que estabelece o direito de cada País definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo dos alimentos, com vistas a garantir o direito à alimentação para toda a população ,respeitando o etos de produção do alimento, singularidade, diversidade e múltiplas características culturais de cada povo e ; 2) Segurança do alimento, refere-se aos procedimentos de Boas Práticas que devem ser adotados , para garantir:

“a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Elas são condições mínimas para a produção de alimentos seguros, uma vez que objetivam minimizar as fontes de contaminação química, física, biológica provenientes das matérias primas, água, instalações, equipamentos, utensílios, vetores e pragas urbanas, assim como dos manipuladores de alimentos”(Tondo, 2015).

Com a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, (SISAN) em 2006, o Governo Federal Brasileiro (com a participação da sociedade civil organizada) comprometeu-se a formular e implementar políticas, planos, programas e ações para assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Porém, até a promulgação desta lei, um longo caminho foi percorrido no Brasil e é importante destacar alguns marcos fundamentais a esse percurso. Ainda na década de 1930, Josué de Castro, com base em sua experiência pessoal no Nordeste Brasileiro como médico, nutrólogo, professor, geógrafo, cientista social, político, escritor e ativista brasileiro do combate à fome, publica os livros: **“geografia da fome”**(1946), **Geopolítica da fome, Sete palmas de terra e um caixão** e **Homens e caranguejos**, com destaque especial para o primeiro deles, um marco na área da Segurança Alimentar e Nutricional.

A abordagem ecológica dos escritos de Josué de Castro aliado ao papel político e militância conferiu a ele um lugar de destaque no cenário nacional e internacional e em vários organismos internacionais, a saber, participou da fundação e exerceu a Presidência do Conselho Executivo da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), e foi também Embaixador brasileiro junto à Organização das Nações Unidas (ONU).

Um longo tempo se passou e sucederam-se diferentes Líderes de Governo, mas as ações para segurança alimentar ainda eram pontuais e tímidas, é possível observar uma pequena mudança ao final da ditadura militar, e em 1986 propõe-se ações que tinham por base políticas calcadas na lógica do abastecimento alimentar.

Com a pressão da sociedade, movimento das diretas já, instauração da Nova Constituição (que inclusive cria o Sistema Único de Saúde- SUS e vincula a este competências na vigilância sanitária; nos três segmentos de atenção à saúde: prevenção, promoção e reabilitação e; nos diferentes níveis de complexidade), pautada em um estado de direito do cidadão, a pressão social aumenta no sentido da construção de Políticas de Estados que pudessem garantir os direitos pautados na nova constituição.

Neste cenário, desponta um importante referencial, Herbert José de Sousa, conhecido como Betinho, Sociólogo. Exilado durante a ditadura após fundar em 1962, em parceria com José Serra, Aldo Arantes, Vinícius Caldeira Brant a entidade Ação Popular na qual atuou como coordenador durante os anos de 1963 e 1964. Mobilizou-se contra o golpe militar e em 1971 foi exilado, durante o exílio viveu no Chile, Canadá e México, após a Anistia em 1979 aos presos políticos, voltou ao Brasil. Junto aos economistas Carlos Afonso e Marcos Arruda, fundou em 1981 o - Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas (IBASE) e lutou pela reforma agrária e por políticas e ações que permitissem maior equidade de direitos aos cidadãos, nesse sentido, cria o movimento em favor dos pobres e excluídos denominado “Ação da Cidadania contra a Fome, a Miséria e pela Vida”, criado a partir do “Movimento pela Ética na Política”. Sobre este movimento Renato Maluf (1996) comenta:

Este movimento de dimensão nacional surgiu no ano de 1993, alavancado pelo Movimento pela Ética na Política, na época do impeachment do Presidente Collor. Seu primeiro mérito foi dar notoriedade ao quadro dramático da existência de 32

milhões de miseráveis nos campos e nas cidades, além de colaborar fundamentalmente para a implantação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (...) O Conselho Nacional de Segurança Alimentar - CONSEA - foi criado em abril de 1993, como órgão de aconselhamento da Presidência da República. Compunha-se de Ministros de Estado e representantes da sociedade civil, sendo uma forma bastante inovadora de parceria na busca de soluções para o problema da fome e da miséria no país. Por certo foi uma experiência marcada por tensões, mas também com um número significativo de iniciativas, entre as quais a busca de tornar a segurança alimentar uma prioridade.(MALUF,1996.P.22-23)

Nos últimos quatro anos, é possível perceber uma crescente escalada de perda de direitos constituídos, as assimetrias propostas pela reforma previdenciária, destituição de ministérios e secretarias de governo, ruptura em políticas públicas e de proteção a minorias, congelamento no investimento em Saúde e Educação, o fortalecimento de modelos de Agronegócios (pautados nos conceitos de commodities e agrobusiness) e o afastamento dos projetos e pactos mundiais acordados, tais como os 17 objetivos para o desenvolvimento sustentável em que 193 países membros da ONU se comprometeram em 2015 a cumprirem até 2030. Uma agenda que reúne um conjunto de programas, ações e diretrizes que orientam caminhos e 169 metas em direção à sustentabilidade.

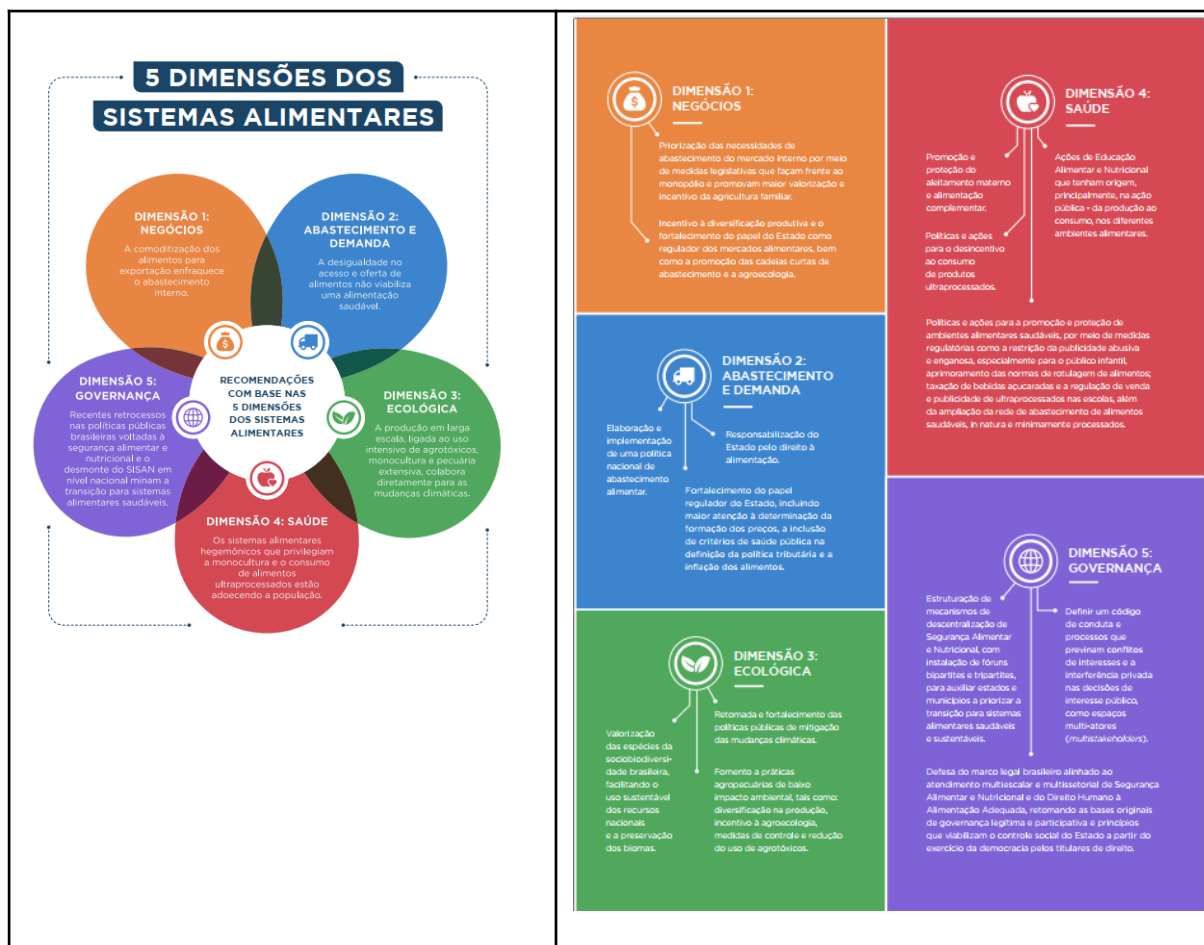
Os 17 objetivos para o desenvolvimento sustentável tem como meta a utilização e cuidado com o que o mundo/natureza oferece, a fim de que nada falte às gerações seguintes e a cada pessoa neste momento, com o firme propósito de formar cadeias solidárias que busquem preservar o meio ambiente da melhor forma possível, conforme descrito na figura a seguir: (fonte [:https://brasil.un.org/](https://brasil.un.org/)).



Apesar de signatário dos ODS, o Brasil parece se distanciar cada vez mais das metas preconizadas, o que associado à crise mundial provocada pela Pandemia, vem culminando em uma fragilização cada vez maior e a acirramento das desigualdades sociais. Com distorções como a apresentada pela matéria publicada no G1 de autoria de Daniel Silveira em 04/10/2019, que dá destaque à análise dos dados do IBGE de 2018, quando aponta que gastos com transporte ultrapassaram o investimento em alimentação, no orçamento familiar. Estas reflexões mostram-se ainda mais preocupantes se levarmos em conta o aumento do nível de desemprego e aumento de doenças infecciosas associados ao período da Pandemia de COVID no Brasil.

Podemos dizer que o abismo parece aumentar entre classes e as desigualdades sociais vêm crescendo de forma exponencial. Todo esse processo nos convoca enquanto estudantes de gastronomia e cidadãos a refletir quanto ao nosso papel e nossa responsabilidade na manutenção, agravo ou modificação dessa história e chama e convocar em cada um os princípios pactuados e convoca a colocar em prática os ensinamentos de Josué de Castro e Betinho, na construção de sociedades mais justas, pautadas pela equidade de direitos.

Em 2022, o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) produziu o documento “Agenda Para ação: Transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis no Brasil” em que destaca 5 dimensões dos sistemas alimentares que precisam ser enfrentadas para a transição para oferta e produção de alimentos sustentáveis e saudáveis; Com base em cada uma dessas dimensões o documento vem propor formas de abordagem e enfrentamento incluindo recomendações e caminhos para ações bem sucedidas, a saber :



Fonte: IDEC, 2022.

Cada vez mais, a partir da oferta contínua de alimentos ultra processados e industrializados, é possível perceber a mudança de padrão alimentar da população infantil, esta mudança acaba por refletir em questões de saúde pública com o aumento alarmante no número de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) tais como hipertensão, diabetes, dislipidemia, entre outras, que até a década passada estavam diretamente ligadas ao envelhecimento ou aumento da idade, hoje já apresentam dados estatísticos robustos relacionados à população infantil e adolescente, o que implica em sérios riscos à saúde da população, com possíveis impactos sobre a saúde pública, epidemiologia e políticas de saúde. Por outro lado o aumento da inflação, dificuldade de acesso a alimentos, aumento do desemprego, redução e encerramento de políticas afirmativas de controle da miséria, entre outros fatores, contribuíram para que o Brasil voltasse a figurar no mapa da fome, com grande parte de sua população abaixo da linha da pobreza. O seminário “Geografia da Fome – 75 anos depois: novos e velhos dilemas”. Reuniu mais de 30 pesquisadores e ativistas sociais que, com o apoio de um conjunto de instituições chegaram à conclusão de que existem outras geografias que não a da fome são possíveis para o Brasil, e convoca a discussões e ações urgentes:

Faz-se necessário discutir a obra de Josué de Castro por ser um clássico, pelos atuais números da fome e pela disputa de narrativas em torno do fenômeno da fome que se apresenta por meio de distintos projetos político-ideológicos. Foram quatro grandes consensos que o evento alcançou: a importância do papel do Estado para reverter a situação de fome; as desigualdades como causa e efeito de sistemas alimentares não sustentáveis e da fome; a expansão da produção e a modernização da agricultura se deu mantendo e aprofundando a concentração fundiária, com perda de biodiversidade e sem compromisso com a produção de comida para o povo; além de a fome ser considerada como um projeto político-ideológico em um Brasil de abundâncias. É necessário estimular espaços para mobilizar a academia, gestores públicos, organizações da sociedade civil, movimentos sociais e ativistas comprometidos com uma agenda transformadora em torno da fome e de seus atuais e antigos dilemas. (CAMPELLO, T et al., 2022).

O relatório da FAO “The State of food security and nutrition in the world 2021”, chama atenção para o avanço da fome no mundo e sugere que, transformar os sistemas alimentares é essencial para alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e colocar alimentações saudáveis ao alcance de todos e destaca pontos importantes que ainda podem ser feitos para reverter essa situação de crescente insegurança alimentar, a saber:

- **Integrar políticas humanitárias**, de desenvolvimento e de construção da paz em áreas de conflito – por exemplo, por meio de medidas de proteção social para evitar que as famílias vendam bens escassos em troca de alimentos;
- **Ampliar a resiliência climática** em todos os sistemas alimentares – por exemplo, oferecendo aos pequenos agricultores amplo acesso a seguro contra riscos climáticos e financiamento baseado em previsões;
- **Fortalecer a resiliência dos mais vulneráveis à adversidade econômica** – por exemplo, por meio de programas em campo ou de apoio em dinheiro para diminuir o impacto de choques do tipo pandêmico ou volatilidade dos preços dos alimentos;
- **Intervir ao longo das cadeias de abastecimento** para reduzir o custo de alimentos nutritivos –por exemplo, incentivando o plantio de safras biofortificadas ou facilitando o acesso dos produtores de frutas, legumes e verduras aos mercados;
- Combater a pobreza e as desigualdades estruturais – por exemplo, **estimulando cadeias de valor de alimentos** em comunidades pobres por meio de transferências de tecnologia e programas de certificação;
- **Fortalecer os ambientes alimentares e mudar o comportamento do consumidor** – por exemplo, eliminando as gorduras trans industriais e reduzindo o teor de sal e açúcar no abastecimento alimentar, ou protegendo as crianças do impacto negativo do marketing alimentar.

- O relatório também pede um “**ambiente propício para mecanismos e instituições de governança**” para tornar a transformação possível. Ele recomenda que os formuladores de políticas consultem amplamente; para empoderar mulheres e jovens; e expandir a disponibilidade de dados e novas tecnologias. Acima de tudo, insistem os autores, o mundo deve agir agora –ou assistir os fatores de impulsionamento da fome e da má nutrição se repetirem com intensidade crescente nos próximos anos, mesmo depois de passado o choque da pandemia.

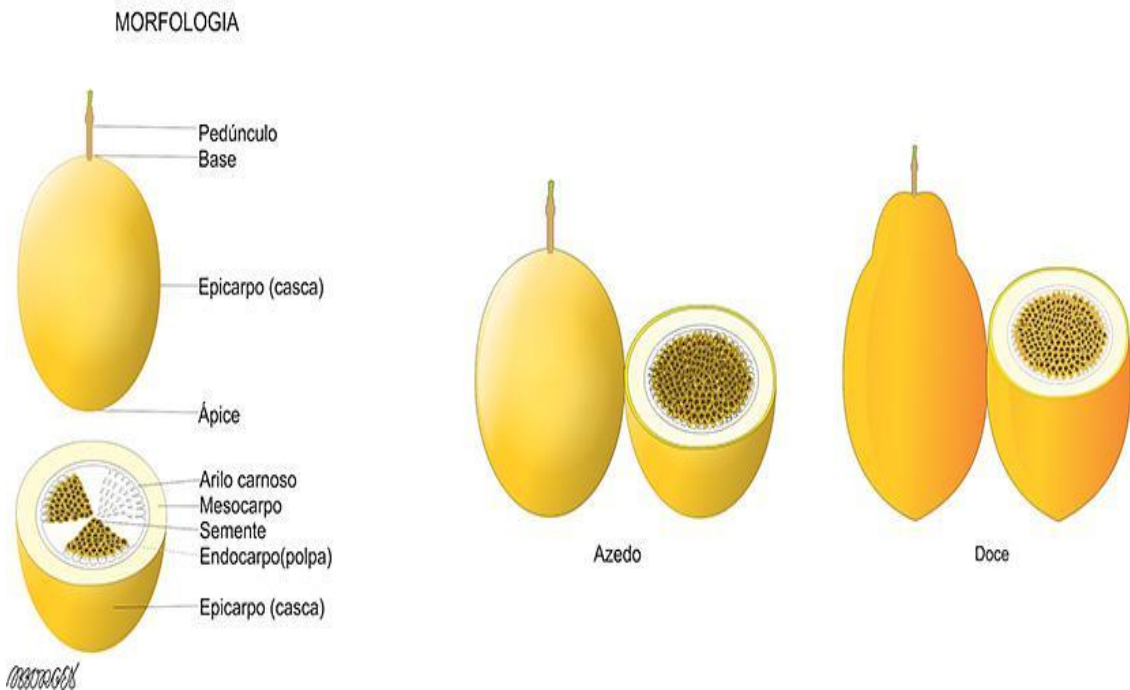
Investir em ações para minimização do desperdício e aproveitamento total dos alimentos, é também um processo de resistência e de compromisso da gastronomia, neste sentido, justifica-se o investimento em pesquisas sobre o maracujá, cujo 85% do fruto tende a ser descartado uma vez que , em geral só se utiliza a polpa para produção de sucos e usos gastronômicos, a crença no potencial de possibilidades desta planta, se demonstra nos subcapítulos a seguir.

## 2.2 Maracujá

O maracujá é o fruto do maracujazeiro que é um tipo de trepadeira lenhosa e perene, portanto, uma vez plantada não necessita de replantio, nos meses de maior incidência solar (dezembro a julho ) tem seu maior período produtivo (Vieira, 2020).

A maioria das espécies de maracujazeiro tem origem na América Tropical, envolvendo o Brasil, a Colômbia, o Peru, o Equador, a Bolívia e o Paraguai, embora existam espécies nativas em países que vão dos Estados Unidos até a Argentina, além da Ásia, da Austrália e da China. Das cerca de 500 espécies conhecidas, 150 são nativas do Brasil, país considerado centro mundial da biodiversidade de *Passiflora*. O Brasil e a Colômbia são os países mais tradicionais no cultivo dos maracujás e que detêm a maior diversidade de espécies comerciais e silvestres do gênero *Passiflora* (FALEIRO, JUNQUEIRA, 2016). A seguir abordaremos sobre a morfologia do fruto maracujá

### 2.2.1. Morfologia do fruto Maracujá



Fonte: [https://ceagesp.gov.br/wp-content/uploads/2020/05/variedades\\_maracuja-1.jpg](https://ceagesp.gov.br/wp-content/uploads/2020/05/variedades_maracuja-1.jpg)

### 2.2.2 Características físico-químicas do maracujá

O maracujá é fonte de vitamina A, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), niacina (vitamina B3), piridoxina (vitamina B6), ácido ascórbico (vitamina C), sais minerais (ferro e fósforo), substâncias polifenólicas e fibras, sendo assim considerado como alimento com propriedade funcional (ZERAİK et al., 2010).

Apresenta grande valor nutritivo como demonstrado no quadro a seguir:

Quantidade por 100 gramas			
Calorias 97			
Gorduras Totais 0,7 g			
Gorduras Saturadas 0,1 g			
Gorduras Poliinsaturadas 0,4 g			
Gorduras Monoinsaturadas 0,1 g			
Colesterol 0 mg			
Sódio 28 mg			
Potássio 348 mg			
Carboidratos 23 g			
Fibra Alimentar 10 g			
Açúcar 11 g			
Proteínas 2,2 g			
Vitamina A	1.272 IU	Vitamina C	30 mg
Cálcio	12 mg	Ferro	1,6 mg
Vitamina D	0 IU	Vitamina B6	0,1 mg
Vitamina B12	0 µg	Magnésio	29 mg

### 2.2.3. Flor do maracujá



Uma importante curiosidade sobre esta planta refere-se a sua flor, pois quando os missionários europeus chegaram à América, se encantaram com a exuberância da flor e associaram de imediato alguns dos seus elementos ao calvário de Cristo (FELIPPE, 2005). Por esse motivo a flor de maracujá também significa "Coração Ferido".

Fonte: <https://www.significados.com.br/flor-de-maracuja/>

A simbologia da flor de maracujá foi relacionada da seguinte forma: os três estigmas correspondiam aos três cravos que prenderam Cristo na cruz; as cinco anteras representavam as cinco chagas; as gavinhas eram os açoites usados para o martirizar; por

fim, no formato da flor era visível a imagem da coroa de espinhos levada por Cristo para o ato de crucificação.

Os tons de roxo que colorem a flor simbolizam o sangue derramado por Jesus Cristo. Aliás, a cor roxa é usada nos rituais cristãos durante a Semana Santa. A história conta que no século XVII o Papa Paulo V ficou maravilhado quando recebeu flores de maracujá de presente e que ordenou que fossem cultivadas em Roma. As flores que tinham vindo da América do Sul, foram um sinal para o Papa que o Evangelho era também para ser espalhado no "Novo Mundo".

No simbolismo religioso, o formato redondo do fruto maracujá corresponde ao mundo de pecado que Cristo deu a sua vida para o salvar.

A importância social vai além do seu valor comercial. É uma fruta que pode ser cultivada em diferentes regiões tropicais e subtropicais. Além do mercado de fruta fresca e para processamento de sucos pelas agroindústrias, o maracujá tem sido usado na fabricação de inúmeros produtos alimentícios em escala doméstica, comercial e industrial, cosméticos e de uso medicinal, agregando emprego e renda para pequenos produtores rurais (FALEIRO, JUNQUEIRA, 2016).

#### **2.2.4. Uso medicinal**

As propriedades desta planta têm vários usos na produção de fármacos e cosméticos (alopáticos, homeopáticos e fitoterápicos) como: sedativo, hipnótico, analgésico, antiespasmódico, tranqüilizante, usado nas excitações nervosas, histeria, neurastenia, emplastro na cabeça para o alívio de tonturas e dores de cabeça, etc. Existem artigos que citam o uso no tratamento de quadros de icterícia; na forma de emplastos ou loções para as erisipelas e doenças de pele com inflamação; doença relacionada à má digestão e dores de estômago. Além da sugestão do uso como alimento funcional.

Dhawan et al. (2004), descrevem a ação farmacológica, toxicológica e os constituintes químicos das folhas de várias espécies do gênero *Passiflora*. Entre seus diversos constituintes os flavonóides e alcalóide indólicos, especialmente  $\beta$ -carbolina (harmano, harmina, harmalina) são potencialmente os elementos ativos capazes de explicar seu efeito hipnótico e sedativo contudo os referidos estudos de revisão apontam a necessidade de maiores estudos para identificação precisa desse efeito já registrado desde século XVII na Europa em antigos livros médicos e botânicos”.

#### 2.2.5. Uso cosmético

- **2.1 Óleo de Maracujá:** por oferecer uma sensação relaxante e antiestresse ao toque, este óleo tem aplicação muito variada na indústria cosmética: cremes, xampus, loções, óleos, sabonetes, etc. Além disso, também pode ser usado tanto na alimentação humana e animal, quanto na indústria de tintas, sabões, alimentos e outras. O produto cosmético à base de óleo de maracujá, auxilia na regeneração pós-peeling e ajuda a amaciar e hidratar peles secas. Auxilia ainda na regeneração de peles com estrias e normaliza o conteúdo lipídico alterado.

#### 2.2.6 Efeitos Adversos do consumo da casca do maracujá

A presença de glicosídeos cianogênicos no maracujá pode ser identificada em partes da casca deste fruto, esta substância age na defesa do vegetal contra os predadores, e é liberada quando há ruptura do tecido vegetal, desencadeando uma reação enzimática que desdobra os glicosídeos até ácido cianídrico:

Na circulação sanguínea, o cianidreto libera o íon cianeto, que é transportado pela hemoglobina. Nas células, o cianeto liga-se fortemente ao citocromo mitocondrial, responsável pelo transporte de elétrons na respiração celular. Por essa razão, o intoxicado passa por um processo de asfixia celular que, dependendo da quantidade de cianeto no sangue, pode levar à morte. (NASCIMENTO et al, 2013)

Uma das formas de controle/inativação dessa ação é a exposição a calor, acima de 120° por longo período de tempo. Desta forma, ainda que os alimentos propostos neste estudo tenham passado por longos períodos de cocção e altas temperaturas, a fim de evitar possíveis efeitos adversos, recomenda-se o consumo controlado de substâncias derivadas da casca. Além do incentivo a estudos que possam definir melhor esses limites diários por pessoa.

Destaca-se ainda que o consumo de produtos de maracujá, inclusive o suco, é contra indicado para pessoas com sensibilidade labiríntica ou com pressão baixa e deve ser evitado por pessoas que fazem uso continuado de medicamentos antidepressivos, calmantes e anti coagulantes.

## **3.OBJETIVOS**

### **3.1 Objetivo Geral**

Pontuar as características físicas e químicas, usos e potencialidades gastronômicas do maracujá.

### **3.2 Objetivos específicos**

- Descrever as características físico-químicas do fruto do maracujá;
- Documentar o resultado de Pesquisas bibliográficas quanto a usos e possibilidades do uso das diferentes partes do maracujá;
- Apresentar imagens de novas e conhecidas possibilidades de uso e aproveitamento integral do fruto do maracujá.

## 4. METODOLOGIA

### 4.1 Delineamento trabalho realizado

O estágio realizado voltou-se à pesquisa científica que coaduna duas atividades, revisão bibliográfica e pesquisa descritiva direcionada a produção de diferentes formas de aproveitamento integral do fruto do maracujá.

### 4.2 Formulação da pergunta da pesquisa

A pergunta condutora da pesquisa foi construída a fim de estruturar a questão de investigação e orientar as estratégias de busca.

Sendo assim, esta revisão foi realizada com base na seguinte pergunta condutora: “Quais as possibilidades de utilização do fruto do maracujá, por suas características físico químicas e versatilidade de uso e como a gastronomia poderia contribuir na compreensão de novas formas de aproveitamento total deste fruto?”.

### 4.3 Metodologia da pesquisa

Concluída a revisão, procedeu-se trabalho em laboratório com o desenvolvimento de diferentes experimentos para o aproveitamento total do fruto da *passiflora sp.* os resultados foram descritos e incluídas sequência de fotos dos preparos desenvolvidos.

Cada experimento foi descrito e, durante a produção, foi realizado registro fotográfico e videográfico, para a documentação de cada passo estabelecido. Após a realização da produção foram analisadas as amostras tendo em vista a estética e palatabilidade do produto, parâmetros sensoriais explorados na gastronomia, para melhor valorização das propostas culinárias.

### 4.4 Local de realização e período de coleta

A parte experimental foi realizada no Laboratório de Alimentos e Laboratório de Microbiologia do Departamento de Tecnologia Rural, parte dos experimentos foram desenvolvidos em cozinha própria da pesquisadora do curso de Bacharelado em Gastronomia. Os experimentos foram realizados durante o período de 14/02/2022 a 25/02/2022.

## 5. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio supervisionado obrigatório (ESO), foi realizado no DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL, LABORATÓRIO DOS ALIMENTOS E LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA AMBIENTAL, no endereço: AV. DOM MANOEL DE MEDEIROS S/N - DOIS IRMÃOS - CEP: 52171-900 - RECIFE/PERNAMBUCO, no período de 14/02/2022 a 25/02/2022.

Neste período, foram desenvolvidas várias pesquisas bibliográficas, além de desenvolvimento de diversas experiências de aproveitamento das diferentes partes do fruto do maracujá, que foram documentadas neste documento ESO, de acordo com a legislação em vigor, cumprindo com a carga horária de 360 horas semanais, determinada na Instrução Normativa N. 01/2016 do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco e Resolução da UFRPE.

O presente trabalho visa pontuar as características físicas e químicas, usos e potencialidades gastronômicas do fruto do maracujá.

## 6. RESULTADOS

### 6.1. Aproveitamento integral do maracujá

Neste capítulo apresentamos diferentes possibilidades de usos do fruto do maracujá, tendo em vista o aproveitamento total deste, os dados apresentados derivam do trabalho prático desenvolvido em parceria com a pesquisadora e orientadora, todas possibilidades apresentadas foram testadas e documentadas por foto e material descritivo descritas a fim de possibilitar sua replicação por diferentes atores e facilitação da democratização do saber.

### 6.2. Pré-preparo

As várias preparações com a casca do maracujá que descreveremos a seguir exigem a perfeita higienização (incluindo a imersão em hipoclorito 2% por 15 minutos e posterior enxágue) da casca do fruto e a retirada da película (arilo carnososo) que separa a casca das sementes, conforme imagens a seguir:



Fonte: acervo pessoal da autora.

### 6.3. – Farinha da casca:

O processo de produção da farinha da casca envolve a higienização, retirada das sementes e película, picar a casca e levar ao forno por 40 minutos à temperatura de 180°C para secar, ou expor ao sol, uma vez seca a casca deve ser triturada até formar uma farinha de granulometria fina.



Fonte: acervo pessoal da autora

São várias as vantagens do uso da farinha da casca do maracujá :

1. **Fonte de nutrientes importantes-** Duas colheres de farinha da casca de maracujá fornecem 74% das necessidades diárias de fibra alimentar – são 18 g do nutriente em uma porção de 30 g da farinha. A mesma porção fornece ainda 1,8 g de proteínas, 0,7 g de gorduras e 6,4 g de carboidratos. A farinha da casca do maracujá é fonte de nutrientes importantes como a pectina, uma fibra solúvel que é responsável por boa parte das propriedades da casca do maracujá, a niacina (vitamina B3), cálcio, ferro e fósforo.

**2. Ajuda a emagrecer** - Por causa da pectina, que ao entrar em contato com líquidos no estômago forma uma espécie de gel e retarda o esvaziamento gástrico. Como resultado, o cérebro recebe um sinal de que o corpo já está saciado e não precisa de mais alimento. Quando chega no intestino, a farinha de maracujá dificulta a absorção de carboidratos e gorduras, facilitando sua rápida eliminação.

**3. Controla a Glicemia** -Quando um alimento libera açúcar de maneira muito rápida, o pâncreas precisa enviar para a circulação uma grande quantidade de insulina. O que muitas vezes acontece, no entanto, é que os tecidos e órgãos vão ficando cada vez menos sensíveis a ela, o que faz com que ele libere uma quantidade ainda maior do hormônio. E assim tem início uma diminuição da sensibilidade à insulina, que pode resultar no diabetes tipo 2.

**4. Diminui as taxas de colesterol** Em um estudo realizado pela Universidade da Paraíba, em que se observou a perda de peso nos participantes que consumiram a farinha de maracujá por 70 dias, foi também observada uma redução dos níveis de colesterol dos participantes.

**5. Melhora o funcionamento do Intestino** (...)consumir pelo menos 25 gramas de fibras diariamente para manter o bom funcionamento do intestino, mas com a vida corrida muitas vezes não dá tempo de preparar legumes e verduras todos os dias – e ainda por cima consumir 5 porções diárias de fruta. A casca do maracujá fornece fibras que auxiliam na eliminação de toxinas e previne a constipação. Outra propriedade importante é a sua atuação na parede intestinal: como não é digerida, a fibra passa por um processo de fermentação ao chegar ao intestino, servindo assim como uma fonte de nutrientes para as bactérias que auxiliam a digestão. (fonte:

<https://www.felizmelhoridade.com.br/saude/bem-estar/farina-da-casca-de-maracuja-beneficios/>)

#### 6.4. farinha da semente

O processo de produção da farinha da semente envolve a higienização, retirada das sementes e película, levar ao liquidificador, peneirar, separar as sementes que ficarem na peneira, e levar ao forno por 40 minutos à 180°C para secar, ou expor ao sol, uma vez seca a semente deve ser triturada em liquidificador ou multiprocessador até formar uma farinha em gramatura fina.



Fonte: acervo pessoal da autora

### 6.5. Arilo Carnoso

Em geral desprezada esta parte do fruto, foi processada, através da técnica de empanar e tornou-se um delicioso prato à milanesa, para tanto foi esta parte do fruto foi temperada com alho, limão e sal, em seguida foi passada em farinha de trigo, depois no ovo e por último em farinha de trigo temperada com páprica defumada e páprica picante, posteriormente foi frita em óleo quente. Conforme apresentado nas imagens a seguir:



Fonte: acervo pessoal da autora

## 6.6. Geleia

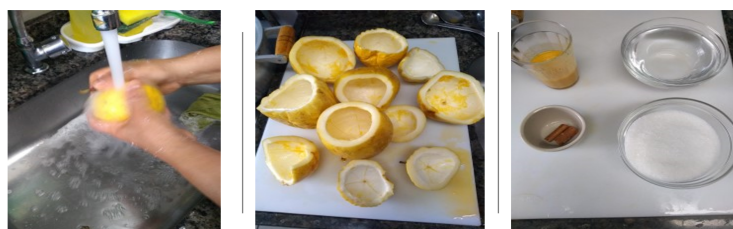
Para a produção da geleia foram seguidos os seguintes passos: higienização das cascas, retirada das sementes e arilo carnososo, cozimento das cascas por aproximadamente 40 minutos, retirada do mesocarpo (meio da casca), batimento do mesocarpo no processador, submissão ao fogo deste material com açúcar, suco de maracujá e finalmente agregação de sementes, para o efeito visual do produto final.



Fonte: acervo pessoal da autora

## 6.6. Compota da casca do maracujá

Para a produção da compota foram seguidos os seguintes passos: higienização das cascas, retirada das sementes e arilo carnososo, cozimento das cascas por aproximadamente 40 minutos à 180°C, retirada do mesocarpo (meio da casca), fatiamento da casca, submissão ao fogo à cocção deste material com açúcar, suco de maracujá e canela em pau, cozimento desses ingredientes por 10 minutos, transferência para a compoteira até esfriar, para então ser tampado e levado a geladeira, com a recomendação de consumir frio.refrigerado



**Fonte: acervo pessoal da autora**

Ainda com as cascas é possível fazer o chá de maracujá e o suco da casca de maracujá, enfim, diversas são as possibilidades de aproveitamento integral deste fruto, aqui apenas algumas delas foram apresentados. Esse estudo preliminar é um exemplo de como os conhecimentos transmitidos durante a formação em gastronomia podem contribuir para melhorar cenários de insegurança alimentar, na perspectiva de aproveitamento seguro e sustentável de partes alimentícias não convencionais, como no caso das cascas (compota); arilo (empanado e geléia); semente desidratada (geléia); farinha (casca, semente).

## 7. CONCLUSÃO

Este trabalho apresentou as características morfológicas, propriedades físico-químicas e demonstrou as várias possibilidades de aproveitamento do maracujá, seus benefícios à saúde e potencial de uso para fortalecimento/proteção de sistemas alimentares, podendo-se afirmar a integral possibilidade de seu uso e importante valor agregado para os sistemas de produção, comercialização e consumo, junto aos pequenos produtores rurais, os cidadãos responsáveis pela disponibilização de preciosos recursos alimentares para a população brasileira.

## 8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMPELLO, T.; NASCIMENTO, R. C. do; MARTINS, A. P. B.; YAMAOKA, M. Novas geografias: atuais e antigos dilemas da fome. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, SP, v. 29, n. 00, p. e022006, 2022. DOI: 10.20396/san.v29i00.8670346. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8670346>. Acesso em: 22 ago. 2022.

FALEIRO, F. G., JUNQUEIRA, N. T. V., (2016). Maracujá: o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília: Embrapa, 2016. 341p.

FELIPPE, G. Frutas: Sabor à primeira mordida. São Paulo: Editora Senac, 2005. 302p.

Agro Krebs - MORFOLOGÍA DEL FRUTO DE MARACUYÁ El fruto es una baya, de forma globosa u ovoide, con un diámetro de 0.04 – 0.08 m y de 0.06 . Endereço de acesso [https://m.facebook.com/agrokrebs/photos/morfolog%C3%ADa-del-fruto-de-maracuy%C3%A1-el-fruto-es-una-baya-de-forma-globosa-u-ovoide-c/1008327796318339/?locale2=ca\\_ES](https://m.facebook.com/agrokrebs/photos/morfolog%C3%ADa-del-fruto-de-maracuy%C3%A1-el-fruto-es-una-baya-de-forma-globosa-u-ovoide-c/1008327796318339/?locale2=ca_ES).

Data de acesso : 25/11/2021.

Rural pecuária. Embrapa lança a primeira cultivar de maracujá-doce. <https://ruralpecuaria.com.br/tecnologia-e-manejo/fruticultura/embrapa-lanca-a-primeira-cultivar-de-maracuja-doce.html>. data de acesso: 22/11/2021.

Feliz melhor idade. Farinha da Casca de Maracujá – Benefícios e como fazer [www.felizmelhoridade.com.br/saude/bem-estar/farinha-da-casca-de-maracuja-beneficios/](http://www.felizmelhoridade.com.br/saude/bem-estar/farinha-da-casca-de-maracuja-beneficios/) da ta de acesso : 24/11/2021.

IBGE, Produção Agrícola Municipal: maracujá: produção agropecuária/ cidades e Estados/Brasil. Fonte de consulta: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pesquisa/15/0>. Data da consulta 20/08/2022.

IDEC. Agenda Para ação: Transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis no Brasil. Organizadores : Alan Azevedo, Ana Paula Bortoletto, Janine Giuberti Coutinho e Lorenza Longhi. Brasil , 2022.

Leite, Patrícia. Chá de folha de maracujá – Para que serve, benefícios e como fazer. <https://www.mundoboforma.com.br/cha-de-folha-de-maracuja-para-que-serve-beneficios-e-como-fazer/>. Data da publicação : 13/09/20121; Data da consulta 22/11/2021.

Maluf, R.S; Menezes, F. ; Valente, F. L. ;Contribuição ao Tema da Segurança Alimentar no Brasil. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP Revista Cadernos de Debate. Vol. IV / 1996. Pag. 66-88

Meletti, L. M. M. (2011). Avanços na cultura do maracujá no Brasil. *Revista Brasileira de Fruticultura*, Volume Especial 33, 83-91p. Significados. Significado da Flor de Maracujá: O que é a Flor de Maracujá. <https://www.significados.com.br/flor-de-maracuja/>. Sem data de publicação. Data da consulta : 01/11/2021.

SILVEIRA, DANIEL. Peso do transporte no orçamento familiar ultrapassa o da alimentação pela primeira vez, aponta IBGE. Jornal G1. Data da publicação: 04/10/2019 Fonte: <https://g1.globo.com/economia/noticia/2019/10/04/peso-do-transporte-no-orcamento-familiar-ultrapassa-o-da-alimentacao-pela-primeira-vez-aponta-ibge.ghtml>

TONDO, E. C. et al. Avanços da segurança de alimentos no Brasil. *Vigilância Sanitária em Debate*, Rio de Janeiro, v. 3, n. 2, p. 122-130, 2015. Disponível em: [https://www.researchgate.net/profile/Eduardo\\_Tondo/publication/276511032\\_Avancos\\_da\\_seguranca\\_de\\_alimentos\\_no\\_Brasil](https://www.researchgate.net/profile/Eduardo_Tondo/publication/276511032_Avancos_da_seguranca_de_alimentos_no_Brasil). Acesso em: 25 agos. 2020

Wikipedia. Maracujá. Fonte <https://pt.wikipedia.org/wiki/Maracuj%C3%A1>. data de acesso : 25/11/2021.

Vieira, L.C. Maracujazeiro é a trepadeira dá origem ao fruto do maracujá. fonte: (<https://agro20.com.br/maracujazeiro/>) .Data da publicação:20/10/2020. . Agro 2.0. Data da consulta - 30/08/2022.

Zanin, Tatiana. Maracujá: 7 benefícios e como consumir (com receitas). <https://www.tuasaude.com/maracuja/>. Data da postagem . 09/2021; Data da consulta : 25/11/2021.

Zeraik, M. L., Pereira, C. A., Zuin, V. G., & Yariwake, J. H. (2010). Maracujá: um alimento funcional?. *Revista Brasileira de farmacognosia*, v.20, n.3, 459-471p.



TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO  
BACHARELADOS/TÉCNICOS

<b>1. CONCEDENTE</b> <b>Universidade Federal Rural</b> , adiante <b>CONCEDENTE</b> CNPJ: 24.416.174/0001-06 ENDEREÇO: Av. Dom Manoel de Medeiros S/N BAIRRO: Dois Irmãos CEP: 52171-900 CIDADE: Recife ESTADO: PE REPRESENTADA POR: Neide Kazue Sakugawa Shinohara CARGO: professora responsável pelo Laboratório de Microbiologia do DTR EMAIL: <a href="mailto:neide.shinohara@ufrpe.com">neide.shinohara@ufrpe.com</a> TELEFONE: 81 99990636
<b>2. ESTAGIÁRIO</b> Maria Lúcia Gurgel da Costa, adiante <b>ESTAGIÁRIO</b> CPF: 1 [REDACTED] ÓRGÃO DE EXPEDIÇÃO/UF: SSP/SP DATA D [REDACTED] ENDER [REDACTED] BAIRRO: Torre CEP: 50710-140 CIDADE: Recife ESTADO: PE EMAIL: <a href="mailto:malugurgelfono@gmail.com">malugurgelfono@gmail.com</a> TELEFONE: [REDACTED]
<b>3. INSTITUIÇÃO DE ENSINO</b> <b>UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO</b> , adiante <b>UFRPE</b> CNPJ Nº 24.416.174/0001-06 Natureza jurídica da instituição: autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação Av. Dom Manoel de Medeiros S/N Dois Irmãos, Recife/PE. CEP: 52171-900 Representada por <b>Marcelo Brito Carneiro Leão</b> , residente nesta cidade, na qualidade de Reitor.

As partes acima nomeadas celebram entre si este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, de acordo com o disposto na Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008 e legislação complementar, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

**CLÁUSULA 1ª – DO OBJETIVO**

O presente Termo de Compromisso tem por objetivo estabelecer as normas e condições de realização do **ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**, em consonância com o que estabelece a Lei 11.788/2008 e normas complementares.

**CLÁUSULA 2ª – DO ESTAGIÁRIO**

O(A) ESTAGIÁRIO(A) é aluno do curso de Gastronomia da UFRPE, estando regularmente matriculado no sétimo período.  
**Polo: Sede** (Para estudantes da EAD)

**CLÁUSULA 3ª - DAS CONDIÇÕES DO ESTÁGIO**

O estágio será realizado no Departamento de Tecnologia Rural /Laboratório de microbiologia, da Universidade Federal Rural de Pernambuco, no endereço: Av. Dom Manoel de Medeiros S/N Dois Irmãos, Recife/PE. CEP: 52171-900

Vigência do estágio: 14/02/2022 à 10/06/2022.

Dias:

Horários:

- |  |                |
|--|----------------|
| <input type="checkbox"/> segunda-feira | 17:00 às 22:00 |
| <input type="checkbox"/> terça-feira   | 17:00 às 22:00 |
| <input type="checkbox"/> quarta-feira  | 7:00 às 12:00  |
| <input type="checkbox"/> quinta-feira  | 7:00 às 12:00  |
| <input type="checkbox"/> sexta-feira   | 18:00 às 22:00 |

Carga-horária total da disciplina: 360 horas

SUBCLÁUSULA ÚNICA – Em nenhuma hipótese as atividades de estágio poderão coincidir com o horário das aulas do ESTAGIÁRIO.

**CLÁUSULA 4ª – DO PLANO DE ATIVIDADES**

As atividades do estágio deverão ser elaboradas em conjunto pelo(a) ESTAGIÁRIO(A), pela UFRPE e pela CONCEDENTE, e deverão estar de acordo com a proposta pedagógica do curso, a etapa e modalidade da formação escolar do estudante e o horário e calendário escolar.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: O (a) estagiário (a) **desenvolverá as seguintes atividades:** (preencher o quadro de acordo com as atividades do estágio)

Pesquisa de bases bibliográficas, desenvolvimento de pesquisa, revisão de artigos, sistematização de banco de pesquisas, estabelecimento de meta análise de bases consultadas, elaboração de relatórios de pesquisa e relatório final, desenvolvimento de artigo científico.
--

**CLÁUSULA 5ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE**

A CONCEDENTE deverá:

- liberar o ESTAGIÁRIO, por ocasião das reuniões de acompanhamento, visitas técnicas e aulas práticas que forem oficializadas pela UFRPE, bem como a redução da carga horária do estágio, pelo menos à metade, nos períodos de avaliação de aprendizagem, programadas no calendário escolar;
- manter as instalações com condições de proporcionar ao ESTAGIÁRIO atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- respeitar o limite máximo legal de 10 estagiários por SUPERVISOR;
- disponibilizar ao ESTAGIÁRIO os equipamentos de segurança que se fizerem necessários e exigir o seu uso durante o desempenho das atividades do estágio;
- não expor o ESTAGIÁRIO a riscos ambientais insalubres ou perigosos, sem o uso dos EPI's e EPC's obrigatórios, dentro dos limites de tolerância;
- informar ao ESTAGIÁRIO todas as normas de Segurança do Trabalho previstas para seu estágio;
- entregar quando do desligamento do ESTAGIÁRIO, termo de realização do estágio, com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.

#### CLÁUSULA 6ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA UFRPE

A UFRPE se compromete a colaborar com a CONCEDENTE e com o ESTAGIÁRIO para que a realização do estágio atinja os seus objetivos acadêmicos e ocorra em observância aos dispositivos legais e regulamentares pertinentes, devendo para tanto:

- avaliar as instalações do local em que será realizado o estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do ESTAGIÁRIO;
- zelar pelo cumprimento deste termo de compromisso, reorientando o ESTAGIÁRIO para outro local em caso de descumprimento de suas normas;
- comunicar à CONCEDENTE o início do período letivo e as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas;
- comunicar à CONCEDENTE o desligamento do ESTAGIÁRIO da UFRPE.

#### CLÁUSULA 7ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO ESTAGIÁRIO

O ESTAGIÁRIO deverá:

- apresentar-se ao professor orientador e cumprir as normas estabelecidas para avaliação do Estágio, conforme o projeto pedagógico do curso;
- elaborar o relatório final circunstanciado, sobre o estágio; entregá-lo à empresa concedente para o visto do seu supervisor e, posteriormente, à Coordenação do curso, que o encaminhará para a avaliação do professor orientador.
- responsabilizar-se pelas perdas e danos, que porventura sejam causados à CONCEDENTE e/ou a terceiros, quando agir de forma contrária às normas regulamentadoras do Estágio;

#### CLÁUSULA 8ª – DO(A) ORIENTADOR(A) DO ESTÁGIO (UFRPE)

A UFRPE designa o(a) Professor (a) Neide Kazue Sakugawa Shinohara, para atuar como orientador(a) do ESTÁGIO, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

#### CLÁUSULA 9ª – DO(A) SUPERVISOR(A) DO ESTÁGIO (Concedente)

A CONCEDENTE designa o (a) Sr. (a) Neide Kazue Sakugawa Shinohara, que ocupa o cargo de Diretora do Laboratório de Microbiologia do DTR, para ser o(a) supervisor(a) do estágio, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

#### CLÁUSULA 10ª – DO SEGURO CONTRA ACIDENTES PESSOAIS

O(A) ESTAGIÁRIO(A) encontra-se assegurado contra acidentes pessoais, através da **APÓLICE nº 14.820.54062.001**, da **MBM Seguradora S.A.** tendo com ESTIPULANTE a INSTITUIÇÃO DE ENSINO, nas condições e valores fixados na referida APÓLICE, compatíveis com os valores de mercado.

#### CLÁUSULA 11ª – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

O estágio não gera vínculo empregatício de qualquer natureza, independentemente da concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, ressalvado o disposto sobre a matéria na legislação previdenciária e no Art.15 da Lei 11788/08.

#### CLÁUSULA 12ª – DA EXTINÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio será extinto;

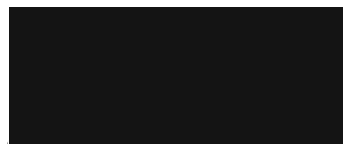
- por iniciativa de quaisquer das partes, mediante comunicação por escrito feita com antecedência mínima de cinco (05) dias, respeitando-se o período de recesso;
- na hipótese do ESTAGIÁRIO ser desvinculado da UFRPE.

E por estarem de acordo, firmam as partes o presente Termo de Compromisso em três vias de igual teor para um só efeito.

Recife, 08 de fevereiro de 2022.




ORIENTADOR – UFRPE  
(assinatura e carimbo)



SUPERVISOR  
(assinatura e carimbo)



INSTITUIÇÃO DE ENSINO – UFRPE  
(assinatura e carimbo)



CONCEDENTE  
(assinatura e carimbo)



ESTAGIÁRIO(A)