

e-ISSN 0000-0000

# Eventos Técnicos & Científicos

001

Março, 2025

OBJETIVOS DE  
DESENVOLVIMENTO  
SUSTENTÁVEL

2 FOME ZERO  
E AGRICULTURA  
SUSTENTÁVEL



## Anais

### 1º e 2º Encontros de Jovens Talentos da Embrapa Alimentos e Territórios

2023 e 2024

25 de julho de 2023  
23 de agosto de 2024



**Embrapa**

*Alimentos e Territórios*



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Alimentos e Territórios  
Ministério da Agricultura e Pecuária**

e-ISSN 0000-0000

**Eventos Técnicos  
& Científicos**

001

Março, 2025

**Anais**

**1º e 2º Encontros de Jovens Talentos  
da Embrapa Alimentos e Territórios**

2023 e 2024

25 de julho de 2023  
23 de agosto de 2024

**Embrapa Alimentos e Territórios**  
Maceió, AL  
2025

**Embrapa Alimentos e Territórios**

Rua Cincinato Pinto, nº 348, Centro,  
CEP 57020-050, Maceió, AL  
Fone: +55 (82) 3512-3400

[www.embrapa.br/alimentos-e-territorios](http://www.embrapa.br/alimentos-e-territorios)

[www.embrapa.br/fale-conosco/sac](http://www.embrapa.br/fale-conosco/sac)

Comitê Local de Publicações

Presidente

*Ricardo Elesbão Alves*

Secretária-executiva

*Mara Angélica Petrocchi*

Membros

*Edy Sousa de Brito, Fernando Fleury  
Curado, João Gomes da Costa, Moacir  
Haverroth, Semiramis Rabelo Ramalho  
Ramos, Renata Kelly da Silva.*

Edição executiva

*Mara Angélica Petrocchi*

Revisão de texto

*Nadir Rodrigues*

Normalização bibliográfica

*Mara Angélica Petrocchi* (CRB 4/PE-  
02373/0)

Projeto gráfico

*Leandro Sousa Fazio*

Ilustração da capa e diagramação

*Luciana Fernandes*

Publicação digital: PDF

**Todos os direitos reservados**

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,  
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

Embrapa Alimentos e Territórios

---

Encontro de Jovens Talentos da Embrapa Alimentos e Territórios (1 : 2023; 2 :  
2024 : Maceió, AL). Anais / Priscila Zaczuk Bassinello; Ricardo Elesbão Alves;  
Aluísio Goulart Silva, organizadores. -- Maceió, AL: Embrapa Alimentos e  
Territórios, 2025.  
PDF (38 p.). - (Série Eventos Técnicos e Científicos, 1).

e-ISSN 0000-0000.

1. Pesquisa. 2. Evento Científico. I. Brito, E. S. de. II. Curado, F. F. III. Costa, J. G. IV.  
Haverroth, M. V. Félix, P. B. VI. Soares, S. R. VII. CNAT. VIII. Coleção.

CDD (21. ed.) 630.7

---

*Mara Angélica Petrocchi* (CRB 4/PE-02373/0)

© 2025 Embrapa

## Comissão organizadora

---

### Coordenação

*Ricardo Elesbão Alves* – Chefe de P&D e organizador dos anos de 2023 e 2024

Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL

*Priscila Zaczuk Bassinello* – Pesquisadora, secretária CTI e organizadora dos anos de 2023 e 2024

Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

### Membros

*Alúcio Goulart Silva*

*Edy Sousa de Brito*

*Fernando Fleury Curado*

*Juliana Gonçalves Costa*

*Moacir Haverroth*

*Patricia Barcelos Felix*

*Simone Ribeiro Soares*

Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

## **Comissão técnico-científica**

**2024**

*Adriano Prysthon*

*Aluísio Goulart Silva*

*Edy Sousa de Brito*

*Fernando Fleury Curado*

*Gustavo Porpino de Araújo*

*Lígia Sardinha Fortes*

*Mara Angélica Petrocchi*

*Moacir Haverroth*

*Priscila Zaczuk Bassinello*

Embrapa Alimentos e Territórios

*Alcido Wander*

Embrapa Arroz e Feijão

*Luciana Fernandes* - Diagramação

Embrapa Alimentos e Territórios

**Moderador (Oral):**

*Ricardo Elesbão Alves*

Embrapa Alimentos e Territórios

**Avaliador (Premiação Oral)**

*Edy Sousa de Brito*

Embrapa Alimentos e Territórios

*Moacir Haverroth*

Embrapa Alimentos e Territórios

*Alcido Wander*

Embrapa Arroz e Feijão



## Apresentação

---

O Encontro Jovens Talentos é um evento científico promovido, anualmente, pela Embrapa Alimentos e Territórios, com objetivo de divulgar os trabalhos de pesquisa dos bolsistas do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic), em caráter obrigatório e com participação facultativa dos demais estagiários e bolsistas de graduação de iniciação científica, vinculados à Embrapa Alimentos e Territórios.

Os trabalhos submetidos seguem a linha dos projetos de pesquisa em curso na Unidade e abrangem temáticas variadas, tais como: inovação social, desenvolvimento territorial, governança turística, avaliação de descritores morfológicos e agrônômicos, recursos genéticos, indicadores de impactos socioambientais e econômicos, e turismo de base comunitária, em consonância com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), a exemplo do ODS 2 - Fome Zero e Agricultura Sustentável.

Na edição 2023, contamos com 10 pessoas na equipe de organização, 10 avaliadores internos e tivemos seis trabalhos aprovados e apresentados oralmente pelos bolsistas, da modalidade graduação, dos quais dois eram de bolsistas Pibic. Na programação, contamos com a palestra aberta ao público ministrada pela professora doutora Juliana Bento, da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), sobre o tema “Escrita científica: dicas de bases de pesquisa, tradução e verificação de plágio”. Já na edição 2024, a equipe organizadora foi composta de nove pessoas, com cinco trabalhos inscritos e apresentados também na modalidade oral, sendo quatro de bolsistas Pibic – categoria graduação e um trabalho de bolsista – categoria doutorado, que não concorreu ao prêmio de melhor trabalho com os demais, mas foi convidada a participar para compartilhar seus resultados com a equipe. Todos os trabalhos submetidos e apresentações orais foram avaliados por um Comitê

Técnico-Científico composto por pesquisadores e analistas da Embrapa Alimentos e Territórios e por um avaliador ad-hoc convidado. Na programação técnica, foi transmitida uma palestra pública gravada e disponível no canal Youtube, sobre “Uso da Inteligência Artificial na realização das minhas atividades acadêmicas”<sup>1</sup>.

O compartilhamento de informações técnicas, o incentivo à prática da escrita científica e da oralidade, e o reconhecimento do desempenho dos estudantes, com destacado grau de competência para prepará-los para um futuro profissional de sucesso são os pilares do evento, que cresce a cada ano. Neste documento, constam os trabalhos apresentados na 1ª e 2ª edições, no formato de resumos simples, para proporcionar o compartilhamento do conhecimento científico e, com isso, inovar em futuras ações colaborativas.

*Ricardo Elesbão Alves*  
Chefe de Pesquisa e Desenvolvimento  
Embrapa Alimentos e Territórios

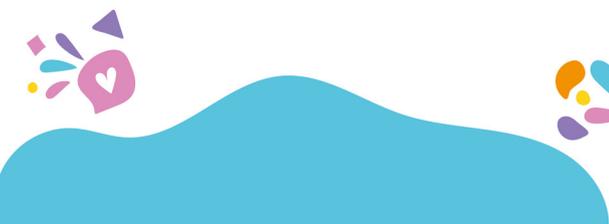
---

<sup>1</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=PG5eWsqYUPY>.

# Sumário

---

<b>Resumo das palestras (2023)</b> .....	<b>12</b>
Escrita científica: dicas de bases de pesquisa, tradução e verificação de plágio .....	13
Produção de geleia mista de jabuticaba e pinha, sem açúcar adicionado, como estratégia de inclusão socioprodutiva de cooperativa alagoana.....	15
Divergência genética entre acessos de umbu-cajazeira conservados on farm e diagnóstico preliminar da oferta de frutos em feiras .....	17
Determinação da composição centesimal da polpa de baru.....	19
Processamento da polpa de baru: obtenção de farinha e pasta .....	21
O perfil socioeconômico e as condições de trabalho de boleiras e boleiros do estado de Alagoas, Brasil .....	23
Oficina de comunicação popular com ênfase em produção e edição de vídeos .....	25
<b>Resumo das palestras (2024)</b> .....	<b>26</b>
Uso da inteligência artificial na realização das minhas atividades acadêmicas .....	27
Avaliação dos frutos de plantas de umbu-cajazeira conservadas por agricultores familiares da região agreste de Alagoas .....	29
Desenvolvimento de rede sociotécnica como estratégia de governança turística para a valorização de paisagens alimentares em Alagoas, Pernambuco e Sergipe .....	31
Sistematização de indicadores de impacto econômico, social e ambiental em ações de fomento ao Turismo de Base Comunitária (TBC).....	33
Análise ex ante de impactos econômicos, sociais e ambientais esperados com a implantação de paisagens alimentares no Território de São Cristóvão, SE.....	35
Avaliação agrônômica de variedades locais de <i>Dioscorea spp.</i> de ocorrência em Alagoas.....	37



## Escrita científica: dicas de bases de pesquisa, tradução e verificação de plágio

Juliana Aparecida Correia Bento<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Professora doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Departamento de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), Cuiabá, MT. E-mail da palestrante: juliana.bento@ufmt.br

**Resumo** –O objetivo deste trabalho foi expor aos alunos de graduação algumas dicas para a escrita do trabalho de conclusão de curso (TCC) ou, ainda, na escrita de um artigo científico. Assim, os tópicos abordados foram dicas para busca bibliográfica, organização de referências, tradução para inglês e detecção de plágio/similaridade. O levantamento de informações a partir da literatura científica é de suma importância para a elaboração do trabalho acadêmico, seja uma busca voltada para levantamento de dados para escrita da introdução do trabalho, ou para o levantamento de informações metodológicas, ou, ainda, de dados para discussão dos resultados encontrados. Há uma infinidade de bases de pesquisas que podem ser utilizadas no momento da busca bibliográfica; dentre elas pode-se destacar a base de pesquisa da Elsevier<sup>1</sup>, a da Wiley<sup>2</sup>, Scielo<sup>3</sup>, o Portal de Periódicos da Capes<sup>4</sup>, o Google Acadêmico e vários outros (ERIC<sup>5</sup>, BDTD - Biblioteca Digital Brasileira de Teses<sup>6</sup>, e ResearchGate<sup>7</sup>). É importante destacar que, para obter melhores resultados em uma busca bibliográfica, é categórico usar os termos na língua inglesa, uma vez que a maioria das publicações feitas pela comunidade científica são em inglês. Para aqueles alunos que não têm familiaridade com a língua inglesa, recomenda-se o uso da ferramenta de tradução dos sites disponíveis nos navegadores. Outro ponto de extrema importância na escrita do trabalho acadêmico é a inclusão correta das referências utilizadas na construção do trabalho. Alocar as referências de acordo com as normas solicitadas é crucial. Para facilitar nessa etapa pode-se usar

gerenciadores de referências (por exemplo: EndNote, Mendeley, Zotero etc.). Esses gerenciadores permitem inserir as referências com facilidade e ainda modificar a qualquer momento o modelo da citação. Cursos de como instalar e usar os gerenciadores estão disponíveis na internet. Alguns dos aplicativos são gratuitos e fáceis de usar, como o Zotero<sup>8</sup>. Como já foi dito, a maioria dos trabalhos publicados em periódicos com boa avaliação no Qualis Capes são publicados na língua inglesa. Logo, para que seu trabalho tenha mais chances de ser aceito para publicação em uma revista, ou, ainda, para que seu estudo alcance um público maior de leitores é importante que esteja traduzido para a língua inglesa. Para facilitar a tradução do seu trabalho, aposte em uma escrita direta (nada de ficar ‘enfeitando as frases’) com frases curtas e objetivas. Usar o Google Tradutor ou o tradutor do próprio Word são excelentes opções para traduzir o trabalho, desde que essa tradução seja feita por trechos curtos (traduzir frase por frase). Após a tradução, é importante usar aplicativos que fazem a avaliação da gramática do texto. O Grammarly<sup>9</sup> é um exemplo de um aplicativo que faz a avaliação da gramática, de pontuação e até mesmo uma avaliação de plágio. Para finalizar, falando de plágio, é importante dizer que plágio é crime. Não se deve copiar ou reescrever o trabalho de outra pessoa sem fazer referência ao trabalho original. Independentemente se você está escrevendo um resumo solicitado pelo seu professor em uma disciplina na faculdade, ou se está escrevendo seu TCC ou ainda um artigo científico, é muito importante sempre referenciar as informações adicionadas no seu trabalho adequadamente, e nunca copiar e colar trechos de outros trabalhos. Copiar e colar trechos irá caracterizar o plágio. Vários sites e aplicativos podem ser utilizados na verificação de plágio. E todo periódico, ou mesmo a banca que vai avaliar seu trabalho, irá verificar se seu trabalho contém plágio. Por isso, antes de enviar seu trabalho, sempre se certifique de que este esteja livre de plágio, passando o arquivo em um dos vários aplicativos disponíveis (CopySpider, Plagius etc.).

---

<sup>1</sup> <https://www.sciencedirect.com>; <sup>2</sup> <https://onlinelibrary.wiley.com>; <sup>3</sup> <https://www.scielo.br>

<sup>4</sup> <https://www.periodicos.capes.gov.br>; <sup>5</sup> <https://eric.ed.gov>; <sup>6</sup> <http://bdt.d.ibict.br>; <sup>7</sup> <https://www.researchgate.net/search>; <sup>8</sup> <https://www.zotero.org>; <sup>9</sup> <https://www.grammarly.com/grammar-check>

## Produção de geleia mista de jabuticaba e pinha, sem açúcar adicionado, como estratégia de inclusão socioprodutiva de cooperativa alagoana<sup>(1)</sup>

Alice Maria dos Anjos Farias<sup>2</sup>, Maria Helena de Menezes Silva<sup>3</sup>, João Roberto Correia<sup>4</sup>, Priscila Zaczuk Bassinello<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pela Embrapa.

<sup>2</sup> Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas (Ufal), bolsista Pibic na Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>3</sup> Nutricionista, consultora da Bioativo Consultoria, Maceió, AL.

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo, doutor em Ciência do Solo, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>5</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail da apresentadora: [alice.farias@fanut.ufal.br](mailto:alice.farias@fanut.ufal.br)

**Resumo** – A jabuticaba (*Plinia cauliflora*), fruta nativa da Mata Atlântica brasileira, é rica em nutrientes, porém ainda pouco utilizada no mercado nacional. A Serra das Pias (Palmeira dos Índios, AL) destaca-se pela abundância da jabuticaba em seus quintais produtivos. A cooperativa parceira Coopcam utiliza a fruta na produção de bebida alcoólica fermentada e outros derivados. A fim de diversificar seu uso e atender às mudanças de hábitos alimentares, decidiu-se colaborar no desenvolvimento de geleia de jabuticaba sem açúcar adicionado. Na produção, partiu-se de ingredientes previamente sanitizados. Frutos inteiros congelados de jabuticaba (55,25%, safra 2022) foram cozidos com suco puro de laranja (13,84%) em fogão semi-industrial (20 minutos). Posteriormente, peneirou-se e processou-se (resíduo

descartado) em liquidificador com polpa de pinha (22,10%), pectina de casca de maracujá (5,5%) e casca residual da fermentação da jabuticaba (3,3%). Usou-se pinha (*Annona squamosa*) para conferir dulçor natural, sem comprometer o sabor da fruta principal. Após homogeneização, o conteúdo foi cozido em tacho ( $\pm$  50 minutos) até reduzir a água e formar o ponto de geleia. O produto final foi envasado em potes de vidro esterilizados (150 gramas), vedados com tampas metálicas esmaltadas e esterilizadas, e pasteurizados por 15 minutos. Após resfriamento, foram lacrados, identificados e refrigerados, para futuros testes de aceitabilidade e intenção de compra. Os processos aplicados são passíveis de adoção pela cooperativa. Espera-se uma boa aceitação do produto final pelo mercado potencial local e maior agregação de valor, com impacto na inserção socioproductiva da Coopcam.

**Termos para indexação:** *Plinia cauliflora*; Sabará; pectina natural; aceitação sensorial.

## **Divergência genética entre acessos de umbu-cajazeira conservados on farm e diagnóstico preliminar da oferta de frutos em feiras<sup>(1)</sup>**

Alan Douglas Fernandes de Lima<sup>2\*</sup>, Semíramis Rabelo Ramalho Ramos<sup>3</sup>,  
João Gomes da Costa<sup>4</sup>, Ricardo Elesbão Alves<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pela Embrapa.

<sup>2</sup> Graduando em Agronomia pela Universidade Federal de Alagoas (Ufal), bolsista Pibic da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>3</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Genética e Melhoramento de Plantas, pesquisadora da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo, doutor em Biotecnologia, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>5</sup> Engenheiro-agrônomo, doutor em Ciência de Alimentos, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail do apresentador: alan.lima@ceca.ufal.br

**Resumo** – O objetivo deste trabalho foi estimar a divergência genética entre acessos de umbu-cajazeira (*Spondias sp.*) conservados on farm na microrregião de Palmeira dos Índios e identificar pontos de oferta e comercialização do fruto, em Maceió. O trabalho foi realizado em duas etapas: a primeira, no período de novembro/2022 a julho/2023, por meio da identificação e seleção de estabelecimentos de oferta dos frutos. Identificaram-se pontos de comercialização e, a partir da estratificação espacial da cidade, oito feiras-livres foram selecionadas e visitadas, duas vezes por semana, sendo mensurados os seguintes dados: localização geográfica, número de barracas e ambulantes, espécies comercializadas e frequência de comercialização, dias de funcionamento e organização responsável. Na segunda etapa foi realizada a caracterização dos frutos de 11 acessos em três áreas de

conservação on farm, as quais tinham sido previamente identificadas. Vinte frutos maduros e firmes de cada acesso foram coletados e, após higienização, os seguintes descritores foram mensurados: peso médio (g), coloração (análise visual), diâmetro longitudinal (mm) e transversal (mm) do fruto e teor de sólidos solúveis (°Brix). Os descritores foram submetidos à análise de variância e, em seguida, foi estimada a divergência genética entre os acessos por meio da Distância Euclidiana Média. Das 22 visitas realizadas nas oito feiras-livres verificou-se que a comercialização dos frutos se iniciou em maio em apenas duas feiras: "Tabuleiro" e "Rua das Árvores". Houve diferença significativa ( $p \leq 0,01$ ) entre os acessos para todos os descritores e a formação de três grupos de divergência genética, indicando o acesso 5 como o mais divergente.

**Termos para indexação:** *Spondias spp.*; descritores; comercialização; caracterização agrônômica.

## Determinação da composição centesimal da polpa de baru<sup>(1)</sup>

Lizandra Sousa Maciel<sup>2\*</sup>, Damicléa Martins Vasconcelos<sup>3</sup>, Klysmá da Silva Sousa<sup>4</sup>, Ana Paula Dionísio<sup>5</sup>, Ídila Maria Araújo<sup>6</sup>, Renato Manzini Bonfim<sup>7</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pelo The Good Food Institute.

<sup>2</sup> Graduanda em Engenharia de Alimentos, pela Universidade Federal do Ceará (UFC), bolsista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>3</sup> Nutricionista, pela Universidade de Fortaleza (Unifor), bolsista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>4</sup> Graduando em Biomedicina, pela Universidade Unifanor, bolsista da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE.

<sup>5</sup> Engenheira de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE.

<sup>6</sup> Bióloga, doutora em Ciências Biológicas, supervisora do Laboratório de Análise de Alimentos da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE.

<sup>7</sup> Zootecnista, doutor em Engenharia de Produção, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail da apresentadora: lizandra@alu.ufc.br

**Resumo** – O baru (*Dipteryx alata*) é um fruto nativo do bioma Cerrado, com grande importância socioeconômica para comunidades agroextrativistas. Oferece um elevado valor nutricional, tem sabor agradável, boa aceitação para uso alimentar e enriquecimento de produtos alimentícios, além de atrativos sensoriais, como cor, sabor e aroma peculiares e intensos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição centesimal de seis amostras de polpas de baru provenientes do cerrado goiano e mineiro, visando produzir uma pasta e uma farinha para uso industrial e gastronômico. Os frutos foram despolpados e as polpas caracterizadas físico-quimicamente no Laboratório de Análise de

Alimentos da Embrapa Agroindústria Tropical, em Fortaleza, CE. As análises de composição centesimal, umidade, lipídios, cinzas, proteína bruta e fibra dietética alimentar total (fração solúvel e insolúvel) foram avaliadas em quadruplicata. Foram feitas avaliações de acidez total titulável, pH e sólidos solúveis. Após os ensaios, concluiu-se que as polpas possuem cerca de 26,5% de fibras, 1,5% de lipídios, 19% de umidade, 3% de cinzas e 6,5% de proteínas, além de 0,46% de acidez, pH em torno de 5,3 e 2,4 °Brix. A partir dos resultados, observou-se diferença significativa entre as amostras apenas para umidade, lipídios, proteína bruta e fibra dietética alimentar total. Desta forma, pode-se concluir que as polpas apresentam propriedades físico-químicas que as caracterizam como importantes fontes de nutrientes, principalmente devido ao conteúdo expressivo de fibras dietéticas alimentares total que possuem, caracterizando-as com potencial de serem utilizadas e aproveitadas na elaboração de produtos alimentícios e nos análogos à carne.

**Termos para indexação:** *Dipteryx alata*; caracterização; nutrientes.

## Processamento da polpa de baru: obtenção de farinha e pasta <sup>(1)</sup>

Gilleno Ferreira de Oliveira<sup>2\*</sup>, Ana Paula Dionisio<sup>3</sup>, Nédio Jair Wurlitzer<sup>4</sup>,  
Renato Manzini Bonfim<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pelo The Good Food Institute (GFI); Embrapa Alimentos e Territórios e Fundação Arthur Bernardes.

<sup>2</sup> Gastrônomo, mestre em Ciências e Tecnologia de Alimentos, bolsista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>3</sup> Cientista de Alimentos, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE.

<sup>4</sup> Engenheiro de Alimentos, doutor em Ciências e Tecnologia de Alimentos, pesquisador da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE.

<sup>5</sup> Zootecnista, doutor em Engenharia de Produção, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail do apresentador: gillenooliveira@gmail.com

**Resumo** – O baruzeiro é uma árvore frutífera presente nas matas e cerrados do Brasil Central, apresentando fonte de fibras dietéticas, além de elevado teor lipídico e proteico. A pesquisa teve como intuito desenvolver uma farinha e uma Pasta da Polpa de Baru (PPB) in natura buscando o aproveitamento integral da matéria-prima e agregação de valor a essa biomassa residual. A polpa do baru (*Dipteryx alata*) foi proveniente da Copabase-Arinos, MG, submetida a análises microbiológicas de bolores e leveduras, contagem total de mesófilos, *Escherichia coli* e *Salmonella spp.*, e em seguida seca por liofilização e em estufa com circulação de ar forçado (70 °C/7h, 90 °C/1h e 110 °C/1h). Para o desenvolvimento da PPB foram feitos dois testes: 64,2% de polpa, 20,6% de óleo de soja, 14,4% de água e 0,8% de lecitina de soja; e 58,2% de polpa, 18,7% de óleo de soja, 14,9% de água, 0,7% de lecitina de soja, 0,7% de sal, 5,6% de cebola em pó, 0,7% de alho em pó e 0,4%

de salsa. O teor de umidade inicial foi de 42,62% e, após liofilização, 6,09%, e, após secagem em estufa, a umidade foi de 4,71%, 4,56% e 4,76%, para 70 °C, 90 °C e 110 °C, respectivamente. Para reduzir o pH da polpa e manter maior estabilidade da pasta durante a estocagem, foi adicionado ácido cítrico. Os resultados obtidos ficaram dentro dos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação. Portanto, para validar os processos é necessária a aplicação em produtos plant-based e análise sensorial para avaliação da aceitação dos produtos.

**Termos para indexação:** *Dipteryx alata*; desenvolvimento de produto; plant-based; sensorial.

## O perfil socioeconômico e as condições de trabalho de boleiras e boleiros do estado de Alagoas, Brasil<sup>(1)</sup>

Ariane Gleyse Azevedo Pinheiro<sup>2\*</sup>, Patrícia Goulart Bustamante<sup>3</sup>, Rodolfo Osorio de Oliveira<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) e Fida/Embrapa Alimentos e Territórios - TED 065/2021.

<sup>2</sup> Graduada em Nutrição, pela Universidade Federal de Alagoas (Ufal), bolsista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>3</sup> Agrônoma, doutora em Bioquímica, pesquisadora da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo, mestre em Desenvolvimento Econômico, analista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail da apresentadora: ariane.pinheiro@estacio.br

**Resumo** – Boleiras(os) são trabalhadore(a)s informais que produzem bolos tradicionais, neste estudo, à base de mandioca, coco e açúcar. O modo de fazer bolos tem apelo cultural e social, com potencial para ser considerado patrimônio cultural imaterial de Alagoas. O objetivo do estudo foi descrever o perfil social, econômico e de condições de trabalho de boleiras e boleiros de 11 municípios alagoanos. Trata-se de um estudo de campo, quantitativo e descritivo. Constatou-se que a maioria são mulheres (98%), entre 36 a 50 anos de idade (50%), casados(as) (48,8%), pardos(as) (57,3%), com rendimento principal do tipo bolsa família (66,5%), vivendo com três a quatro pessoas (57,8%), com renda bruta familiar mensal entre R\$ 600,00 a R\$ 2.400,00 (69%), mas a renda mensal oriunda de bolo está abaixo de R\$ 100,00 (32,5%). A remuneração proveniente dos bolos não supre as necessidades básicas, como lazer, alimentação e saúde. O grupo trabalha em áreas

muito quentes, inalando fumaças tóxicas, que podem trazer risco à saúde. Apesar disso, 91,9% das boleiras e boleiros pretendem passar o ofício às futuras gerações. Recomenda-se mais iniciativas de projetos sociais e pesquisa com esse segmento, para acompanhar e intervir na valorização e continuidade desse ofício, estimulando o modo de fazer bolo como patrimônio cultural e na melhoria das condições de trabalho e renda. Também considerar as estratégias para alcance de novos mercados como o Programa Nacional de Alimentação Escolar e a venda aos turistas que visitam Alagoas.

**Termos para indexação:** Alimentos tradicionais; patrimônio cultural; Nordeste do Brasil.

## Oficina de comunicação popular com ênfase em produção e edição de vídeos<sup>(1)</sup>

Ana Eugênia Lima Cardoso de Brito<sup>2\*</sup>, Irene Maria Guará Lôbo Santana<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Oficina financiada pelo Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (Fida).

<sup>2</sup> Realizadora audiovisual, técnica em Agroecologia e graduanda em Agroecologia, Campesinato e Educação Popular pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), bolsista na Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>3</sup> Jornalista com especialização em Bioética, analista na Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail da apresentadora: aneugeniabrito@gmail.com

**Resumo** – A oficina de roteiro audiovisual se deu dentro do projeto “Segurança Alimentar e Nutricional e Geração de Renda para Agricultores Familiares, Povos e Comunidades Tradicionais do Semiárido Brasileiro”. Teve como objetivo contribuir para o empoderamento de jovens e mulheres do Semiárido nordestino, nas comunidades abrangidas pelo projeto, para a produção de material audiovisual que divulgue seus Territórios, Identidades, Culturas e Tradições; sendo inspirada na Pedagogia Griô, que através de cantos e danças tradicionais reafirma os sentimentos identitários, num processo de produção partilhada do conhecimento. Nela, abordou-se a estrutura clássica da curva de intensidade dramática do relato audiovisual e algumas de suas variações. Como resultado, participantes da oficina produziram vídeos curtos no próprio local, aproveitando as belezas da Caatinga e as tecnologias de convivência com a seca do Centro Xingó. Os vídeos foram editados usando a ferramenta gratuita CapCut e outras informadas durante a oficina, e postados no grupo de WhatsApp, no qual são enviadas dicas e exemplos de vídeos relacionados às temáticas trabalhadas durante a oficina. Empoderar a juventude rural do Semiárido nordestino, compartilhando métodos e técnicas de produção au-

audiovisual, é uma das formas de se atingir o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável número 4, que preconiza “Até 2030, eliminar as disparidades de gênero na educação e garantir a igualdade de acesso a todos os níveis de educação e formação profissional para os mais vulneráveis”.

**Termos para indexação:** Comunicadores populares; audiovisual; território; pedagogia Grô.

## Uso da inteligência artificial na realização das minhas atividades acadêmicas

**Mediadora:** Fabíola Fiaccadori\*

\* Professora e diretora de Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (UFG), Goiânia, GO.

Resumo da palestra gravada: Ramires Rangel Brito Silva<sup>1</sup> e Priscila Zaczuk Bassinello<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Graduando em Biblioteconomia pela Universidade Federal de Alagoas (Ufal), estagiário da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>2</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

A palestra “Uso da Inteligência Artificial na realização das minhas atividades acadêmicas”, realizada em 27 de julho de 2023 no âmbito do programa Diálogos em Pesquisa e Inovação da UFG (disponibilizada de forma remota pelo link do YouTube<sup>1</sup>), discuti as implicações éticas e os exemplos positivos e negativos do uso da inteligência artificial (IA) no ambiente acadêmico. As palestrantes, professoras Lilian Rezende e Telma Woerle, destacaram a importância de usar a IA de forma responsável e consciente, reconhecendo seus limites e potenciais. Foram destacados os benefícios da IA nas atividades acadêmicas, mostrando como a ferramenta pode ser utilizada e apresentando as diversas maneiras para aprimorar a produção de textos, entre outras atividades acadêmicas, incluindo o auxílio na busca e seleção de artigos e na análise de dados. Também pode auxiliar na descoberta de novos conhecimentos e insights a partir da análise de dados, potencializando a pesquisa. Woerle mencionou o ChatGPT como uma das principais ferramentas de IA que pode ser utilizada no auxílio dessas pesquisas. No entanto, enfatizou a importância de

usar essa ferramenta de forma responsável, sempre verificando a veracidade das informações geradas.

É válido lembrar que o uso desses instrumentos levanta questões éticas que devem ser consideradas, como o plágio. É fundamental que sejam citadas corretamente as fontes utilizadas. Também é importante mencionar sempre que houve o uso da IA em trabalhos acadêmicos ou em pesquisas, descrevendo como a ferramenta foi utilizada e quais resultados foram obtidos pelo seu uso. A proteção de dados pessoais é essencial ao utilizar ferramentas de IA, especialmente ao analisar dados de pesquisa.

---

<sup>1</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=PG5eWsqYUPY>

## Avaliação dos frutos de plantas de umbu-cajazeira conservadas por agricultores familiares da região agreste de Alagoas<sup>(1)</sup>

Alan Douglas Fernandes de Lima<sup>2\*</sup>, Semíramis Rabelo Ramalho Ramos<sup>3</sup>, João Gomes da Costa<sup>4</sup>, Ricardo Elesbão Alves<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pela Embrapa.

<sup>2</sup> Graduando em Agronomia pela Universidade Federal de Alagoas (Ufal), bolsista Pibic da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>3</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Genética e Melhoramento de Plantas, pesquisadora da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo, doutor em Biotecnologia, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>5</sup> Engenheiro-agrônomo, doutor em Ciência de Alimentos, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail do apresentador: alan.lima@ceca.ufal.br

**Resumo** – Em Alagoas, verifica-se maior ocorrência da umbu-cajazeira (*Spondias spp.*) em pequenas propriedades da região agreste, em sistemas de produção dependente da prática agroextrativista. Esta atividade é de fundamental importância para a geração de renda de diversas famílias. No entanto, pouco se conhece sobre o potencial e características das plantas adultas, algumas centenárias, conservadas nas propriedades rurais. O objetivo deste trabalho foi avaliar os frutos dos acessos de umbu-cajazeira conservados em campo, na microrregião de Palmeira dos Índios. Em quatro áreas (A1, A3, A4 e A5) foram coletados, ao acaso, 20 frutos maduros e íntegros de 18 acessos. Os seguintes descritores foram mensurados: peso médio (g), diâmetro longitudinal (mm) e transversal (mm) do fruto, relação diâmetro longitudinal/transversal (mm), peso da casca (g), peso do

caroço (g), rendimento da polpa (%), relação polpa/caroço. Foi aplicada a análise de variância e as médias foram agrupadas pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade. Houve diferença significativa ( $p \leq 0,05$ ) entre as quatro áreas considerando todos os descritores. O valor médio para o peso de fruto foi de 28,09 g e para peso de casca e caroço, respectivamente, 3,56 g e 7,89 g. A média da razão diâmetro longitudinal/transversal foi de 1,27, havendo uma variação de 1,15 a 1,39, indicando que o formato dos frutos tende a piriforme. Quatro acessos da A5 apresentaram a maior porcentagem de polpa. A avaliação realizada indica que há variabilidade entre os acessos de umbu-cajazeira conservados on farm na região agreste de Alagoas.

**Termos para indexação:** *Spondias spp.*; descritores; comercialização; caracterização agrônômica.

## **Desenvolvimento de rede sociotécnica como estratégia de governança turística para a valorização de paisagens alimentares em Alagoas, Pernambuco e Sergipe<sup>(1)</sup>**

Lydayanne Lilás de Melo Nobre<sup>2\*</sup>, Alúcio Goulart Silva<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID).

<sup>2</sup> Turismóloga, gestora ambiental, engenheira-agrônoma, doutora em Agronomia, bolsista Faped, Maceió, AL.

<sup>3</sup> Zootecnista, doutor em Ciência e Tecnologia Agrária, Ambiental e Alimentar, analista da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail da apresentadora: lydayanne.lilas@colaborador.embrapa.br

**Resumo** – Na busca de um modelo de governança turística que integre a produção de alimentos local ao turismo sustentável, utilizou-se a estratégia de construção coletiva de uma rede sociotécnica para articular os atores sociais, instigar discussões, criar laços de colaboração para os arranjos sociais e, assim, resgatar a tradição alimentar e potencializar o turismo local para o desenvolvimento local, integrado e sustentável. Este trabalho teve como objetivo construir, de forma participativa, uma rede de inovação social para governança turística com foco na valorização de paisagens alimentares para o desenvolvimento sustentável em territórios selecionados de Alagoas, Pernambuco e Sergipe. Para isso, os territórios foram selecionados por meio de critérios como estrutura produtiva e produto; organização associativa e governança; potencial turístico e geração de renda para a comunidade; e sustentabilidade e relação com as mudanças climáticas. Foi utilizado o método qualitativo de Pesquisa-Ação com as seguintes fases: exploratória, analítica, ativa e avaliativa. Os principais

resultados foram: a interação entre os territórios, novas perspectivas e olhares diante dos produtos e atividades, capacidade de planejamento e organização de evento, construção de metas e objetivos para novas etapas pensando em curto até longo prazo e execução das atividades propostas de forma coletiva. Com todas as ações realizadas, a rede concretizou seu primeiro produto com a realização da I Feira dos Territórios dos Saberes e Sabores, que associou a economia criativa à inovação social, articulando as dimensões econômica, social e ambiental, além de colaborar para o fortalecimento e construção do modelo de governança turística valorizando as paisagens alimentares.

**Termos para indexação:** Rede de inovação social; atores sociais; desenvolvimento territorial local; sustentabilidade.

## Sistematização de indicadores de impacto econômico, social e ambiental em ações de fomento ao Turismo de Base Comunitária (TBC)<sup>(1)</sup>

Nezias Argemiro dos Santos Filho<sup>2\*</sup>, Renato Manzini Bonfim<sup>3</sup>, Noemi Félix Oliveira<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID).

<sup>2</sup> Graduando em Gestão da Tecnologia em Turismo pelo Instituto Federal de Alagoas (Ifal), bolsista Pibic da Embrapa Alimentos e Territórios. Maceió, AL.

<sup>3</sup> Zootecnista, doutor em Engenharia de Produção, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>4</sup> Graduanda em Gestão da Tecnologia em Turismo pelo Instituto Federal de Alagoas (Ifal), bolsista Pibic da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail da apresentadora: noemi.oliveira@colaborador.embrapa.br

**Resumo** – Apoiar estratégias de valorização das paisagens alimentares, por meio do fomento ao turismo de base comunitária, passou a ser fundamental no pós-pandemia, especialmente em economias emergentes. No entanto, ações de fomento ao turismo trazem efeitos sobre os territórios, muitas vezes não previstos no planejamento. O aumento da visitação e geração de renda pode vir acompanhado de aumento de violência e sobrecarga de serviços básicos locais. Avaliações de impacto reúnem um conjunto de indicadores de resultados de antes e/ou depois da aplicação de um projeto diante do cenário onde está sendo realizada a ação. Estudar os indicadores de impactos, positivos e negativos, causados pelo turismo de base comunitária sobre as dimensões econômicas, sociais e ambientais, faz-se necessário para subsidiar projetos que impulsionem a atividade turística de forma sustentável e equitativa. Para isso, o estudo

buscou bibliografia de casos similares e dos efeitos relatados. Foram identificados indicadores adotados nos estudos sobre impactos positivos e negativos na dimensão econômica, social e ambiental, em contextos semelhantes de implantação de circuitos turísticos no Brasil. Os indicadores foram organizados, resultando num quadro final contendo: 32 indicadores de impacto econômico positivo, 21 negativos; 14 de impacto social positivo e 13 negativos; 3 indicadores de impacto ambiental positivo, e 10 de impactos negativos. Chama a atenção o reduzido número de indicadores ambientais positivos, além da ênfase aos econômicos na bibliografia. O quadro de indicadores servirá para subsidiar projetos e políticas públicas, pois oferece uma perspectiva ex ante de possíveis efeitos, permitindo fortalecer impactos desejados e mitigar efeitos adversos.

**Termos para indexação:** Paisagens alimentares; indicadores de impacto; políticas públicas.

## **Análise *ex ante* de impactos econômicos, sociais e ambientais esperados com a implantação de Paisagens Alimentares no território de São Cristóvão, SE<sup>(1)</sup>**

Noemi Félix Oliveira<sup>2\*</sup>, Renato Manzini Bonfim<sup>3</sup>, Nezas Argemiro dos Santos Filho<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID).

<sup>2</sup> Graduanda em Gestão da Tecnologia em Turismo pelo Instituto Federal de Alagoas (Ifal), bolsista Pibic da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>3</sup> Zootecnista, doutor em Engenharia de Produção, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>4</sup> Graduando em Gestão da Tecnologia em Turismo pelo Instituto Federal de Alagoas (Ifal), bolsista Pibic da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail da apresentadora: noemi.oliveira@colaborador.embrapa.br

**Resumo** – O turismo é valorizado como estratégia de desenvolvimento pela geração de emprego e renda em segmentos como alimentação, hospedagem e artesanato. Entretanto, também pode trazer efeitos indesejados, como inflação de preços locais. Diferentes experiências abordam os efeitos econômicos, sociais e ambientais sobre os territórios e seus grupos sociais. Este estudo objetivou captar a percepção do território de São Cristóvão, SE, quanto aos possíveis impactos da implantação de paisagens alimentares. Foram sistematizados indicadores nas três dimensões de impacto descritas na bibliografia: econômica, social e ambiental, tanto positivos quanto negativos, utilizados nas oficinas de capacitação e nos questionários para análise *ex ante*, sendo depois tabulados e analisados. Foram 20 entrevistados, e obtidas as seguintes respostas: 98% esperam impac-

tos positivos totais sobre as três dimensões, qualificados em 34% de intensidade moderada, 62% forte e 4% fraca. Nos impactos negativos totais, 87% esperam ocorrência, sendo 31% moderada, 56% forte e 13% fraca. Nos impactos econômicos positivos, 98% esperam ocorrência, com 95% entre forte e moderada; nos sociais positivos, são 99%, sendo 97% entre moderada e forte, e nos ambientais positivos, 93% esperam ocorrência, sendo 75% de forte intensidade e 25% moderada. Já nos impactos negativos, obteve-se: 79% na dimensão econômica, qualificados em 63% forte, 25% moderada, e 12% de fraca intensidade; na social, são 92%, sendo 57% forte, 28% moderada e 15% fraca; nos ambientais são 92%, sendo 12% fraca, 40% moderada e 48% forte. Os dados permitem alinhar o escopo do projeto com expectativas do território e direcionar políticas sustentáveis para o turismo local.

**Termos para indexação:** Turismo de base comunitária; desenvolvimento territorial; geração emprego renda.

## Avaliação agrônômica de variedades locais de *Dioscorea* spp. de ocorrência em Alagoas<sup>(1)</sup>

Luiz Paulo Pontes Lins Silva<sup>2\*</sup>, Alan Douglas Fernandes de Lima<sup>2</sup>, Semíramis Rabelo Ramalho Ramos<sup>3</sup>, João Gomes da Costa<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) e pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Alagoas (Fapeal).

<sup>2</sup> Graduando em Agronomia pela Universidade Federal de Alagoas (Ufal), bolsista Pibic da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>3</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Genética e Melhoramento de Plantas, pesquisadora da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

<sup>4</sup> Engenheiro-agrônomo, doutor em Biotecnologia, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

\*E-mail do apresentador: luizpaulolins02@gmail.com

**Resumo** – O inhame, pertencente ao gênero *Dioscorea*, se constitui em um alimento com excelentes características nutricionais, além de gerar emprego e renda para pequenos agricultores. A sua produção se concentra no Nordeste do Brasil e, mesmo nessa região, pouco se conhece sobre a diversidade existente no gênero. Assim, este trabalho teve como objetivo a avaliação de acessos de inhame/cará da coleção da Embrapa Alimentos e Territórios. Essa coleção foi formada a partir de coletas junto a agricultores e feiras livres de Alagoas. Os doze acessos avaliados foram cultivados nas safras 2023 e 2024 na área experimental da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Rio Largo, AL. Utilizou-se descritores morfológicos, sendo cinco nas folhas e nove no caule, e três agrônômicos (comprimento, diâmetro e peso dos rizóforos). Os dados foram submetidos à análise estatística descritiva e de agrupamento pelo método Hierárquico de Ward, utilizando a Distância Euclidiana como medida de dissimilaridade. Os resultados obtidos

a partir dos dados qualitativos mostraram que os descritores relacionados à forma e ao tipo da folha foram aqueles que conseguiram diferenciar os três acessos nativos da Mata alagoana dos demais materiais. A análise multivariada dos dados permitiu a formação de cinco grupos distintos, sendo compostos por um a três acessos cada. Vale destacar o agrupamento III, formado pelos acessos que ocorrem espontaneamente na região da Mata alagoana. Os descritores utilizados foram capazes de detectar variabilidade genética no gênero *Dioscorea*, no território alagoano, evidenciada pelo agrupamento dos acessos das espécies *D. alata*, *D. cayennensis* Lam. e *Dioscorea* spp. em grupos distintos.

**Termos para indexação:** Inhame; cará; descritores; variabilidade genética; germoplasma.

