

## Alimentos Enriquecidos com a Microalga *Spirulina* e Açaí: Contribuição para a Segurança Alimentar e Desenvolvimento Sustentável nas Regiões Sul e Norte do Brasil

**Coordenador do projeto:** Prof. Dr. Jorge Alberto Vieira Costa\*

*Docentes colaboradores:* Iván Jachmanián, Michele Greque de Moraes, Ana Priscila C. da Rosa, Lucielen Oliveira dos Santos, Susan Hartwig Duarte, Itaciara Nunes, Luciane Maria Colla, Telma Elita Bertolin, Janice Izabel Druzian, Elza Louko Ida.

\* e-mail: [jorgealbertovc@terra.com.br](mailto:jorgealbertovc@terra.com.br)

### OBJETIVO

Fomentar o desenvolvimento e transferência de tecnologias para a produção de biomassa de microalga *Spirulina* e Açaí para uso no enriquecimento da merenda escolar, visando a Segurança Alimentar e Nutricional, integrando culturas e biodiversidades complementares de um país - continente como o Brasil e dos países da Rede SSAN América Latina.

### PÚBLICO

- Comunidades do Bailique - AP e de Rio Grande - RS;
- Estudantes de escolas públicas;
- Profissionais da área de alimentos.



### RESULTADOS ESPERADOS

- Produção de *Spirulina* em regiões geograficamente distintas;
- Condições de cultivo definidas para a produção da microalga em cada região;
- Meio de cultivo com fontes alternativas de nutrientes, definido para produção de biomassa com custo reduzido;
- Planta piloto instalada e em operação para cultivo da microalga *Spirulina* na região de Rio Grande;
- Biomassa microalgal em pó para adição em alimentos;
- Capacitar produtores de açaí do Bailique objetivando a segurança alimentar em todas as etapas da cadeia produtiva;
- Obtenção de açaí seco para adição em alimentos;
- Disponibilização de alimentos altamente nutritivos na merenda escolar;
- Melhoria da qualidade nutricional de estudantes do ensino público fundamental;
- Qualificação profissional de manipuladores de alimentos e merendeiras;
- Participação da comunidade em todas as fases do projeto;
- Estímulo à geração de trabalho e renda a partir da produção de *Spirulina* e do manejo adequado para a produção de açaí.

### METODOLOGIA

- Obtenção da biomassa de *Spirulina*;
- Extrativismo e secagem do açaí;
- Caracterização da biomassa de *Spirulina* e do açaí;
- Desenvolvimento de alimentos enriquecidos com *Spirulina* e açaí;
- Avaliação sensorial;
- Curso teórico-prático de qualificação profissional abordando o tema Segurança Alimentar e Nutricional na manipulação e preparo de alimentos.



### INSTITUIÇÕES PARCEIRAS



Universidad de La República - Uruguay (UDELAR)



Universidade de Passo Fundo (UPF)



Universidade Estadual de Londrina (UEL)



Universidade Federal da Bahia (UFBA)



Rede GTA – Grupo de Trabalho Amazônico



Oficina Escola de Luteria da Amazônia (OELA)



Embrapa Amapá



Associação das Comunidades Tradicionais do Bailique (ACTB)



Prefeitura Municipal do Rio Grande