

**SABORES DA AGROFLORESTA: FORTALECENDO A CADEIA PRODUTIVA  
DAS FRUTAS NATIVAS E CRIOULAS NO PARANÁ**

SANTOS, F. P.<sup>[1]</sup>; OLIVEIRA, D. M. L.<sup>[2]</sup>; PEREIRA, M. F. C.<sup>[3]</sup>;

PEREZ-CASSARINO, J.<sup>[4]</sup>.

As frutas nativas e crioulas desempenham um papel crucial na preservação da biodiversidade e na valorização cultural da região. Essas frutas, adaptadas ao clima e solo locais, são fundamentais para a sustentabilidade agrícola, oferecendo produtos únicos e de alto valor nutricional. A cadeia produtiva dessas frutas, que envolve desde o cultivo até a comercialização, gera renda para pequenos agricultores e promove a economia local. Além disso, o processamento dessas frutas possibilita a criação de novos produtos, ampliando as oportunidades de mercado e contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico do Paraná. O Projeto Sabores da Agrofloresta tem como objetivo atuar em conjunto com grupos de agricultores no processamento e aproveitamento das frutas nativas e crioulas, além de desenvolver novos produtos e promover a comercialização dos mesmos. Aos alunos, o projeto proporciona resultados científicos e econômicos, garantindo também atividades de pesquisa e extensão, além de experiência para os estudantes da universidade, o que é crucial para que eles entendam melhor o seu campo de atuação tendo em vista a valorização das frutas nativas. Atualmente, o projeto envolve a participação do Coletivo das Frutas Nativas e de alguns estudantes do curso de Agronomia, onde alguns atuam como bolsistas e outros estão como voluntários. Os alunos são organizados em duas equipes, a equipe de análise e desenvolvimento de produtos que como o próprio nome diz é responsável pelo desenvolvimento e testes de novas formulações, e a equipe de produção que é responsável pela parte de pesquisa, são os alunos que vão à campo e trabalham com a implantação de sistemas agroflorestais para a realização de pesquisas. Até o presente momento foram realizadas algumas atividades tais como: Participação em feiras regionais; realização de três oficinas sobre o processamento e aproveitamento das frutas nativas; produção de gelados na sorveteria parceira; realização de teste para o desenvolvimento da bala de banana saborizada utilizando as polpas de Açaí-Juçara, Araçá e Guabiroba; desenvolvimento de itinerários técnicos das geleias que foram desenvolvidas anteriormente e administração do perfil do Instagram do Sabores da Agrofloresta. As atividades de ambas as equipes são realizadas nos laboratórios da UFFS, os produtos desenvolvidos pela equipe de produção são comercializados durante a participação em eventos. Vale ressaltar que os ganhos obtidos com as vendas é destinado aos agricultores que fazem parte do Coletivo das Frutas Nativas.

**Palavras-chave:** Sistemas agroflorestais; Análise e Desenvolvimento de Produtos; Coletivo das Frutas Nativas; Frutas Nativas e Crioulas.

**Área do Conhecimento:** 5.01.06.00-7 Extensão Rural

**Origem:** Extensão.

**Instituição Financiadora/Agradecimentos:** Fundação Araucária.

---

[1] Flavia Pereira dos Santos. Agronomia. UFFS. santospflavia@gmail.com

[2] Dayara Marcelaine Lima de Oliveira. Agronomia. UFFS.  
dayara.lima.agronomia@gmail.com

[3] Manuela Franco de Carvalho da Silva Pereira. Docente. UFFS.  
manuela.pereira@uffs.edu.br

[4] Julian Perez Cassarino. Docente. UFFS. julian.cassarino@uffs.edu.br