17º SIEPE
SALÃO DE INOVAÇÃO, ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO
Ciência, Comunidades e Sustentabilidade:
AQUÍFERO GUARANI
como elo transfronteiriço
4 a 6 nov. 25
Unipampa Campus Bagé
REALIZAÇÃO: unipampa Universidade Federal do Pampa
APOIO: CNPq CAPES FAPERGS

Receita Cidadã: Transformação de Vinhos Apreendidos em Geleias Artesanais para a Comunidade

Caroline Sefrin Speroni, Docente
Amanda Teixeira Medina, Aluno de graduação
Leticia Charão Cavalheiro, Aluno de graduação
Aline Machado de Oliveira, Aluno de graduação
Sthacy Marques Torres, Aluno de graduação

E-mail: amandamedina.aluno@unipampa.edu.br

O projeto de extensão "Receita Cidadã: transformação de vinhos apreendidos em geleias" surgiu como uma proposta inovadora que une a responsabilidade social, sustentabilidade e o aproveitamento de recursos provenientes da Receita Federal. Em Uruguaiana, a Universidade Federal do Pampa (Unipampa) recebe os vinhos apreendidos e inutilizáveis para o consumo direto e os transforma em geleias artesanais, que são posteriormente distribuídas à comunidade local e em eventos institucionais. Tal atividade é desenvolvida por discentes de graduação do campus, a qual é coordenada pela professora Caroline Sefrin Speroni. Essa iniciativa promove um impacto positivo que, por um lado, é capaz de evitar o desperdício de um produto que seria descartado, e por outro, contribui para fortalecer o vínculo entre a universidade e a comunidade local. Assim, evidencia-se o papel social da instituição e a importância da extensão universitária no desenvolvimento regional. Além do benefício social, o projeto também gera um impacto ambiental relevante, ao dar um destino útil a bebidas que, caso fossem descartadas, poderiam representar riscos de contaminação e desperdício de insumos. A transformação em geleia evita esse passivo ambiental e também contribui para práticas mais sustentáveis, alinhadas com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Além disso, esta atividade permite aos discentes envolvidos conhecer mais sobre a área de tecnologia de alimentos, bem como o processamento de geleias. A metodologia aplicada inclui a adaptação de receitas tradicionais de geleia para incorporar o vinho como ingrediente principal, seguida por experimentos de padronização que buscam garantir a segurança alimentar, qualidade sensorial e o rendimento adequado. A formulação em uso atualmente consiste em 750 mL de vinho, 50 mL de água, 400 g de açúcar, 8g de pectina, 6g de canela e 5 unidades de cravo, resultando em um rendimento de aproximadamente 550g do produto final por preparo. O processo é monitorado com auxílio de um refratômetro digital, que permite o controle do teor de sólidos solúveis, assegurando consistência adequada, equilíbrio no dulçor e padronização da geléia. A incorporação de ferramentas de análise, como o refratômetro digital, e o cuidado com o desenvolvimento da formulação reforçam o compromisso do projeto com a segurança alimentar, garantindo que a geleia não seja apenas atrativa ao paladar, mas também segura para o consumo. Embora a

formulação ainda esteja em fase de testes, os resultados preliminares já demonstram bom rendimento, boa aceitação sensorial com textura satisfatória e sabor equilibrado, indicando um potencial de ser consolidada como a receita oficial do projeto. Além do desenvolvimento técnico, o projeto gera impactos acadêmicos significativos, ao proporcionar aos estudantes a vivência prática de conceitos relacionados a alimentos, segurança alimentar, boas práticas de produção e empreendedorismo. Do ponto de vista social, a distribuição das geleias representa não apenas a entrega de um produto inovador para a comunidade, mas também um gesto de solidariedade e de reaproveitamento consciente, que reforça valores de cidadania e responsabilidade socioambiental. Dessa forma, a iniciativa contribui para a conscientização da comunidade sobre alternativas sustentáveis de reaproveitamento de insumos, ao mesmo tempo em que evidencia o papel estratégico da universidade na busca por soluções criativas que conversem com necessidades sociais e ambientais. Em resumo, o projeto " Receita Cidadã" demonstra como ações extensionistas podem unir ensino, pesquisa e extensão em prol do desenvolvimento regional, da valorização da sustentabilidade e da promoção do bem-estar coletivo, fortalecendo a missão institucional da Unipampa e ampliando um olhar mais social da universidade em sua região de atuação.

Palavras-chave: vinho, descaminho, aproveitamento

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com o apoio de:
Universidade Federal do Pampa.
Receita Federal