

**CAPÍTULO 02 – ANDAMENTO DO PROJETO BÁSICO AMBIENTAL DO
COMPONENTE INDÍGENA**

**Anexo 7.2-53 Memória de campo de orientação
técnica sobre boas práticas de coleta e
armazenamento de castanha - TI Cachoeira Seca
(Aldeia Cojubim)**

Plano Básico Ambiental do Componente Indígena – PBA/CI

Programa de Atividades Produtivas – PAP

MEMÓRIA DE CAMPO-CASTANHEIROS

Objetivo da Viagem: Entrega de ferramentas para a coleta de castanha, orientações sobre a conservação das ferramentas para as famílias que irão coletar esse ano, levantamento dos piques para a coleta de castanha, obrigações dos castanheiros, importância do fortalecimento da cantina para a comunidade e orientações sobre boas práticas de coleta e armazenamento da castanha (lavagem, secagem e armazenamento na unidade produtiva) e acordos cantineiros e castanheiros.

Ti: Cachoeira Seca

Aldeia (s): Cojubim

Data: 06/02/2016

Transporte: Carro-Triton Savana

Equipe:

Joielan Xipaia dos Santo

Alex Soares de Souza

Atividades Realizadas:

No dia 4 de fevereiro foram entregues para os castanheiros somente as ferramentas necessárias para a coleta de castanha, onde foi proposto pela equipe técnica e também pelos cantineiros que os restantes das ferramentas ficassem na cantina, pois assim eles poderiam adquirir esses materiais na cantina de acordo com a necessidade de cada castanheiro. Isso para evitar que essas ferramentas ficassem jogadas ou esquecidas pelos a redores da aldeia. Então os castanheiros presentes concordaram com a proposta da equipe e dos cantineiros, que cada um ficasse somente com um facão, uma lima e uma lanterna de dois elementos com duas pilhas. E o restante como lonas, sacos de fibra de 60k, agulhas, facões e limas ficariam na cantina com os cantineiros. No dia da entrega de ferramentas compareceram 5 famílias, no total de 8 pessoas, sendo que duas famílias já estavam de partida para Altamira, onde na cidade já se encontravam mais 5 famílias e ficando na aldeia para conversar com a equipe técnica 5 castanheiros no total de 4 família.

Alex Soares de Souza
JS

No 6 de fevereiro de 2016, a equipe técnica iniciou as atividades com 5 os castanheiros através de conversas informais na casa do cantineiro Rosivaldo Xipaia para tratar de assuntos sobre as orientações quanto a conservação das ferramentas, as boas práticas da coleta de castanha, obrigação dos castanheiros com a cantina e quais os piques que foram visitados por eles e quais as estimativas de safra para esse ano.

O Srº. Manuel Xipaia e outros castanheiros tradicionais da aldeia, informaram para a equipe que existem três piques que eles mais coletam que são: Joao ribeiro, açazal e pique do manel. Disseram ainda que fizeram uma visita meses atrás para verificar a produção de castanha e observaram que esse ano a safra vai ser pouca, pois quase não acharam castanheiras com frutos.

Os castanheiros informaram para equipe que produção por safra na aldeia Cojubim varia muito, por exemplo ano passado coletaram 45 caixas de castanha, mas só comercializaram 24 caixas na cantina e o restante venderam para os atravessadores, pois a cantina só comprava a troco, ou seja, trocava castanha por produto. A equipe técnica perguntou para os coletores quais estimativas eles tinham de produção para esse ano. Então informaram que em média vão coletar em torno de 30 a 40 caixas de castanha de acordo com a observação que fizeram nos piques que mais produzem todo ano. Após essas conversas sobre produção de castanha a equipe técnica orientou os castanheiros, quanto as boas práticas de coleta armazenamento, lavagem e secagem da castanha no paiol, trabalho esse que sempre fica somente na responsabilidade dos cantineiros. Então a equipe técnica instruiu os castanheiros entregar a castanha, lavada, seca e selecionada para os cantineiros. Esses acordos foram firmados em virtude do compromisso que toda cantina tem em relação ao beneficiamento da qualidade das castanhas para a empresa Wickbold.

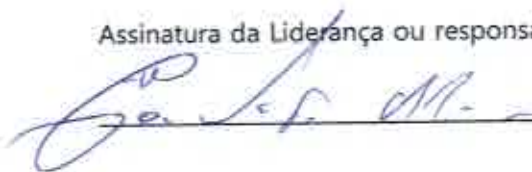
Foram explanados pelos técnicos as obrigações dos castanheiros: que é entregar a produção de boa qualidade, ou seja, toda a castanha coletada, lavada, seca e retirada as castanhas podres, chochas, rachadas e castanha velhas que são de ouriços de safra passadas. E todo esse trabalho de beneficiamento terá acompanhamento da equipe técnica responsável pela atividade. Isso tudo facilita o trabalho dos cantineiros e também fortalece os créditos com a empresa que compra a produção.

Os castanheiros foram orientados pelos técnicos sobre a importância de fortalecer a cantina na comunidade, pois além dos produtos serem mais baratos e a comunidade ter a flexibilidade de comprar a crédito, visa também uma autonomia futura da comunidade, a fim do recurso ficar dentro da aldeia sem intermédio de atravessadores, onde uma das grande vantagem está na garantia de um comprador fixo, ou seja, um contrato de produção independente da quantia de castanha coletada por safra, uma vez que a empresa mantém o acordo de comprar a castanha do início do ciclo até o fim da safra pelo mesmo preço de R\$ 70, 00 cada unidade de caixa e R\$ 175,00 o hectolitro.


Alex Soares de Souza
João

Para esta atividade de coleta de castanha na aldeia Cojubim estão envolvidas 11 famílias, no total de 33 pessoas, sendo 10 homens na faixa etária de 35 a 40 anos, 2 jovens de 16 e 17 anos, 8 mulheres e 13 crianças na faixa etária de 2 a 10 anos, dentre os quais há 12 castanheiros, sendo que uma família tem dois castanheiros. Vale ressaltar que não é de costume as mulheres e crianças participarem dessa atividade na aldeia Cojubim.

Assinatura da Liderança ou responsável



Assinatura do (s) técnico (s)



Alex Soares de Souza