

**PROJETO DE INTEGRAÇÃO DO RIO SÃO FRANCISCO COM BACIAS HIDROGRÁFICAS DO NORDESTE SETENTRIONAL – PISF  
PROJETO BÁSICO AMBIENTAL – PBA**
**Programa:** Programa de Desenvolvimento das Comunidades Quilombolas – Item 17 do PBA.

**Assunto:** Realização de capacitação em Beneficiamento de Frutas Nativas (Módulo XII) para a comunidade quilombola Jatobá II, localizada no município de Cabrobó – PE.

**Comunidade Quilombola:** Jatobá II.

**Município:** Cabrobó – PE.

**Carga Horária:** 8h

**Nº de Participantes:** 28.

**Local:** Capela Nossa Senhora de Fátima.

**Data:** 23/10/2012

**DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE**

A capacitação em *Beneficiamento de Frutas Nativas* para os moradores das comunidades quilombolas beneficiadas pelo PISF foi fundamentada na realização de atividades que orientam sobre: Legislação sanitária no âmbito federal, Boas Práticas de Fabricação – BFP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POP.

Neste contexto, foram realizadas reflexões e debates, exposições dialogadas e atividade prática, que possibilitaram a identificação das potencialidades e dificuldades da comunidade para o aproveitamento de frutas nativas do território quilombola, conforme metodologia apresentada no **RT/PISF/SLG/073-12**.

A capacitação foi estruturada em 04 (quatro) momentos distintos, sendo que em 02 (dois) deles foram gerados produtos específicos, obtidos durante o desenvolvimento das atividades, os quais são descritos a seguir:

**Momento Prático I**
Reflexão em Grupo – Conceitos e Fundamentos de Beneficiamento de Frutas Nativas

Quadro 01. Resultados da Reflexão em Grupo sobre Beneficiamento de Frutas Nativas.

Questão Norteadora	Grupo	Conceito formulado pelo grupo
Quais as frutas nativas que existem no território quilombola?	1	“Umbu, manga, goiaba, banana, acerola, ciriguela, caju, mamão, coco, quixaba etc.”
	2	“Umbu, catolé, maracujá do mato, mamãozinho.”
	3	“Coco, goiaba, acerola, manga, limão, laranja, mexerica, banana, mamão.”
	4	“Umbu, pinha, quixaba, mari, frutas de mandacaru, chique-chique.”
O que você faz com as frutas nativas?	1	“Com algumas fazemos doce, com umbu, goiaba, coco e mamão e também fazemos sucos.”
	2	“Umbu - Umbuzada, polpa e chupa.” “Catolé – faz pisado com rapadura.” “Maracujá do mato – suco.” “Mamãozinho – doce.”
	3	“Umbu – doce, geleia, umbuzada e a cuca do umbuzeiro faz cocada e picolé.” “Maracujá – suco e geleia.” “Frade – doce.”
	4	“Serve para chupar, fazer vip, fazer umbuzada, picolés e geleias.”
Quais as dificuldades para aproveitamento das frutas nativas?	1	“As dificuldades de procura e o aproveitamento em casa, não utilizamos todas as frutas e acabamos jogando para os animais.”
	2	“Falta de local para armazenar e falta de comercialização”.
	3	“As dificuldades são: longe de ir à procura das frutas e também é ruim de andar no mato.”
	4	“Disponibilidade para colher, falta de material para armazenagem.”

Quais os cuidados de higiene utilizados quando vai preparar o alimento para as pessoas?	1	“Lavar bem as frutas, lavar bem as mãos quando for preparar os alimentos.”
	2	“Lavar as mãos, lavar os utensílios, lavar as frutas, tampar os recipientes, usar toucas, cortar as unhas.”
	3	“Lavar bem as frutas, tirar bem as cascas e lavar bem as vasilhas para coloca.”
	4	“Lavar bem os frutos e recipientes antes do consumo, usar luvas unhas cortadas e limpas, usar toucas.”

## Momento Prático II

### Reflexão em Grupo – Elaboração de Plano de Ação

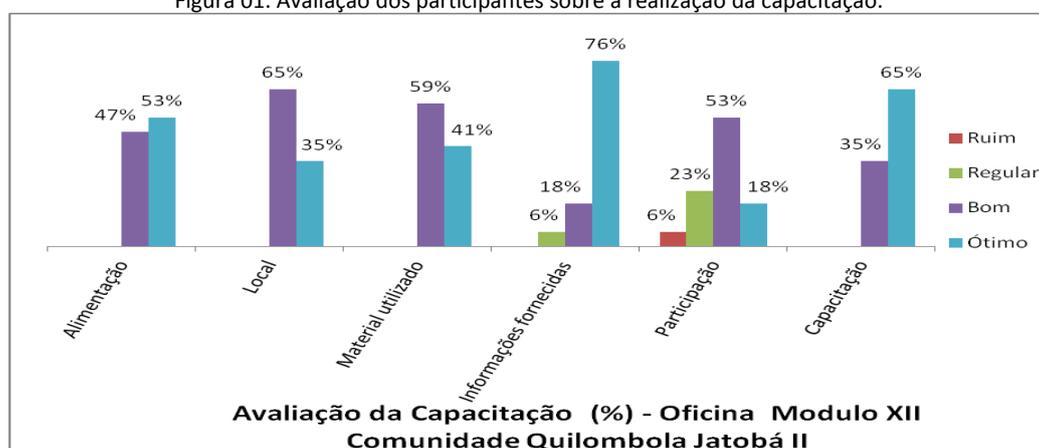
Quadro 02. Plano de Ação – Beneficiamento de Frutas Nativas.

PLANO DE AÇÃO – BENEFICIAMENTO DE FRUTAS NATIVAS			
Qual o desejo da comunidade em relação ao Beneficiamento de Frutas Nativas?			
Montar uma minifabrica.			
O que fazer? (ação)	Como fazer? (estratégias)	Quando? (período da ação)	Quem faz?
<ul style="list-style-type: none"> <li>Organização em grupo;</li> <li>Trabalho coletivo no grande grupo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fazer reunião para conscientizar a comunidade;</li> <li>Tentativas individuais para fabricação;</li> <li>Fazer mutirão para fabricação dos tijolos de construção de minifábrica;</li> <li>Organização para a compra do restante dos materiais;</li> <li>Mutirão para inicio da construção.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Novembro/12. Reunião de sensibilização.</li> <li>Novembro 2012. Inicio da produção individual.</li> <li>Dezembro 2012. Mutirão para fazer os tijolos.</li> <li>Janeiro 2013. Reunião para compra do material.</li> <li>Junho 2013. Inicio da construção da minifábrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Osmar;</li> <li>Antonio Marcos;</li> <li>João Evangelista</li> <li>Jailson;</li> <li>Nilson;</li> <li>José Rodrigues;</li> <li>Edinaldo;</li> <li>Emanuel;</li> <li>Claudinei Souza;</li> <li>Josiane;</li> <li>Jorlene Jucimar;</li> <li>Maria Letícia.</li> </ul>

## AVALIAÇÃO

Ao final da capacitação, por meio de um formulário específico, os participantes foram convidados a avaliar e manifestar suas críticas e sugestões sobre o evento realizado. Ressalta-se que 17 (dezessete) moradores participaram deste processo avaliativo. Os resultados dessa avaliação encontram-se sistematizados na Figura 01.

Figura 01. Avaliação dos participantes sobre a realização da capacitação.



#### Sugestões Apresentadas pelos Participantes:

- *“A comunidade fazer os convites por escrito”*
- *“Marcar logo o próximo”*

#### Críticas Apresentadas pelos Participantes:

- *“Pouca participação da comunidade.”*
- *“Poucos participantes.”*
- *“Foi muito bom.”*

### **CONSIDERAÇÕES**

Com a finalidade de oportunizar a qualificação do Comitê Local, associação e comunitários por meio da troca de experiências e difusão de tecnologias de beneficiamento de frutas nativas, e promover alternativas para a implementação de sistemas produtivos sustentáveis nas comunidades quilombolas, foi realizada a oficina de beneficiamento de frutas nativas em decorrência do Subprograma de Desenvolvimento de Comunidades Quilombolas.

A oficina foi executada no território quilombola, na comunidade de jatobá II, onde existe potencial de serviços e matéria prima da caatinga, com as frutas de maracujá nativo e umbu, e frutas consideradas não nativas como caju, acerola, tamarindo e manga que são cultivados pelos moradores e podem ser beneficiadas com a produção da culinária nordestina, especialmente doce, geleias e compotas.

Obviamente que no território existem famílias que se encontram em situação de pobreza, por conta do processo histórico secular, não há infraestrutura física construída e a água é proveniente de cisternas construídas na comunidade, abastecidas na estiagem por carros pipas, no entanto, é insuficiente para atender a produção, e não existem na comunidade iniciativas individual ou coletiva para o aproveitamento das frutas, as quais se perdem em grande quantidade todos os anos, conforme comentou Maria Neuza, após a atividade prática “não sabia aproveitar as frutas, jogava tudo fora, agora já sei o que fazer”.

A exposição dialogada sobre o tema, para ampliação dos valores contextualizados, com a reflexão dos saberes prévios, foi realizada a partir dos temas Boas Práticas de Fabricação (BFP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), utilizando, dentre os materiais didáticos, slides sobre a temática, estimulando o debate sobre: Legislação sanitária no âmbito federal; Controle da potabilidade da água; Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Higiene e saúde dos manipuladores; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Manejo dos resíduos; e Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens.

A atividade prática foi realizada na residência da Senhora Joana Angélica, participante da oficina, moradora da comunidade, com a instalação de fogão e botijão a gás, panelas, facas, colheres, recipientes de vidros e tampas, onde foram fabricados doces de calda (compota de manga) e geleia de maracujá, sendo vivenciados e compartilhados os conhecimentos adquiridos pelo Comitê Local na oficina temática realizada em Salgueiro - PE.

Destaca-se que todo o processo de fabricação (prática) foi conduzido pelas Senhoras Joana Angélica, Maria Letícia e Valdirene dos Santos (Comitê Local), por meio de atividades que proporcionaram “como fazer” compotas e geleias de frutas de manga e maracujá amarelo, com a participação de todos, acompanhado pela equipe técnica. Após a

atividade, os participantes fizeram considerações sobre a prática, como a Sra. Valdirene dos Santos que comentou: “ótima experiência, incrível, não sabia o que fazer com as frutas, o processo é simples e fácil”.

A oficina de Beneficiamento de Frutas contribuiu para despertar sobre o potencial produtivo da caatinga, que pode gerar renda por meio da comercialização, melhorar a alimentação da família, estimular a organização coletiva para compra de equipamentos, troca de experiências e construção de infraestruturas adequadas ao beneficiamento das frutas.

A senhora Jorlene manifestou sobre a importância da oficina destacando que “apesar da pouca participação dos moradores, considero muito importante aprender sobre isso, espero que na próxima vez a comunidade participe mais”.

Entretanto, esta capacitação desenvolve o fortalecimento das formas de organização social das comunidades para a construção de projetos produtivos, e esta oficina possibilitou o debate sobre as potencialidades locais, capacidade de aproveitamento dos recursos naturais e incremento de unidades de fabricação familiar, sistematizado no Plano de Ação. Diante disso, destacou Marlene dos Santos, participante da oficina: “já conhecia sobre o assunto e, no entanto, nunca tinha posto em prática, agora estou motivada para começar”.

#### REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto 01. Reflexão de grupos durante a oficina (Módulo XII), comunidade quilombola Jatobá II, Cabrobó - PE.



Foto 02. Socialização da reflexão em grupo, Módulo XII, comunidade quilombola Jatobá II, Cabrobó - PE.



Foto 03. Beneficiamento de frutas (Módulo XII), comunidade quilombola Jatobá II, Cabrobó - PE.



Foto 04. Grupo discutindo o Plano de Ação (Módulo XII), comunidade quilombola Jatobá II, Cabrobó - PE.

**ANEXOS**

**Anexo I.** Lista de Presença dos Participantes da Capacitação em Beneficiamento de Frutas Nativas (Módulo XII) na Comunidade Quilombola Jatobá II.

**Anexo II.** Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.

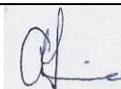
**EQUIPE TÉCNICA**

**Valtécio Evangelista da Silva**  
Pedagogo  
Analista Ambiental/ CTF 5285030



**Adriana Nascimento de Oliveira**  
Técnica Agrícola - CREA 050778534-7  
Técnica Ambiental/ CTF 5284241

**Ciente:**



**Gislane Rodrigues Lima**  
Contadora  
Inspetora Ambiental / CTF 5372811

**De acordo:**



**Fábio Henrique Julião dos Santos**  
Gestor Ambiental CRA – TO 6003  
Inspetor Ambiental/ CTF 5284759



**Carlos Danger Ferreira e Silva**  
Eng. Ambiental CREA – TO 240773364-9  
Coordenador Setorial/ CTF 5284107

**Anexo I. Lista de Presença dos Participantes da Capacitação em Beneficiamento de Frutas Nativas (Módulo XII) na Comunidade Quilombola Jatobá II.**



**São Francisco**  
Alunos e Professores



**Ministério Ambiental**  
Ministério da Integração Nacional

### Participantes

Data: 25 / 10 / 2012 Local: Capela N. S. de Fátima Objetivo: Realizar oficinas em Beneficiamento de frutas (Módulo XII)

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Raul Moreira Paiva da Costa e Ana Cláudia Rodrigues Santos João Edno de Brito			
Joana Maria de Souza Claudizeli Souza Brito			91209514
Benta Benedito dos Santos Souza Bastolamari José dos Santos José Ailton da Vera Cruz Ana Maria de Jesus Barbosa Tereza Jucimar dos Santos			91160746
Ana Inês de Souza José Ailton da Vera Cruz Damares Damiana dos Santos Sueli Nascimento dos Santos Valdineia dos Santos de Souza Ivana Angelica da Silva Márcia de Lourdes dos Santos Márcia Neuberger dos Santos			916639241
	ADVICÁ	anglicaquilombola@gmail.com	(87) 9999-6873 91635-5127

**Anexo I. Lista de Presença dos Participantes da Capacitação em Beneficiamento de Frutas Nativas (Módulo XII) na Comunidade Quilombola Jatobá II (continuação).**



**São Francisco**  
Município de São Francisco



**Ministério da Integração Nacional**



**IBAMA Ambiental**

Participantes

Data: 23 / 10 / 2012    Local: Capela ~~de São~~ de Fatima    Objetivo: Realizar Oficina em Beneficiamento de frutas (Módulo XII)

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Jucimar Luzia de Souza Sauto			
Maria Leticia Siqueira dos Santos			91412962
Daniela Gomes dos Santos			93383285
Sandra Cristina de Lima			91494579
Mozior do Socorro Santo Silva			
Marcia Eliene de Siqueira da Silva			
Jordene Jucimar dos Santos			
Esletilda Maria dos Santos			
Volteuri e Jose Silve	CMT ENGENHARIA		
Mariana Nascimento de Oliveira	CMT ENGENHARIA		

5





### FICHA DE AVALIAÇÃO

Nome: Ualdirme dos Santos de Souza

Comunidade: Yatoba II DATA: 23 / 10 / 2012

#### ESTRUTURA DE TRABALHO

1. ALIMENTAÇÃO FORNECIDA:

1-RUIM	2-REGULAR	3-BOM	4-ÓTIMO
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
( )	( )	(X)	( )

2. LOCAL DA REALIZAÇÃO:

1-RUIM	2-REGULAR	3-BOM	4-ÓTIMO
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
( )	( )	( )	(X)

3. MATERIAL UTILIZADO:

1-RUIM	2-REGULAR	3-BOM	4-ÓTIMO
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
( )	( )	(X)	( )

4. INFORMAÇÕES FORNECIDAS:

1-RUIM	2-REGULAR	3-BOM	4-ÓTIMO
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
( )	( )	( )	(X)

5. A PARTICIPAÇÃO DOS MORADORES:

1-RUIM	2-REGULAR	3-BOM	4-ÓTIMO
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
( )	( )	(X)	( )

6. A CAPACITAÇÃO DE FORMA GERAL:

1-RUIM	2-REGULAR	3-BOM	4-ÓTIMO
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
( )	( )	(X)	( )

#### EXPECTATIVAS

CRÍTICAS:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

SUGESTÕES:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---