

**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 Araçá, localizada no município de Mirandiba – PE.

Comunidade Quilombola: Araçá.

Município: Mirandiba – PE.

Carga Horária: 8h.

Nº de Participantes: 22.

Local: Sede da Associação Comunitária de Araçá.

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’s.

Neste contexto, foram realizadas reflexões e debates, exposições dialogadas e atividade prática, que possibilitaram a identificação das potencialidades e dificuldades da comunidade sobre 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 do Beneficiamento de Frutas Nativas

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

Questão Norteadora	Grupo	Conceito formulado pelo grupo
Quais as frutas nativas que existem no território quilombola?	1	“Umbuzeiro, ameixa, catolé e maracujá do mato.”
	2	“Nós conhecemos o umbu, maracujá, araçá e catolé.”
	3	“Umbu, mamão, acerola, cajú, maracujá do mato e catolé.”
	4	“Umbu, mamão, acerola, araçá, abóbora, melancia, maracujá. Catolé, juazeiro e quixabeira.”
O que você faz com as frutas nativas?	1	“A fruta do umbuzeiro – fazemos a umbuzada e o suco.”, “A ameixa – tira diretamente do pé e se alimenta”, “O catolé – tira do pé e se alimenta, faz o doce, fubá e o óleo.” e “o maracujá – fazemos o suco.”
	2	“As frutas nativas são mais desperdiçadas, mais da metade, porque a gente não tem lugar adequado para guardar.”
	3	“Doce, suco, polpa, cocada e óleo.”
	4	“Reaproveitamos, consumimos e enviamos para a cooperativa.”
Quais as dificuldades para aproveitamento das frutas nativas?	1	“Quando não chove, a produção não é boa. Alguns pés ficam distantes da casa e as frutas ficam em alturas perigosas, precisando, as vezes, de animais para transportá-las.”
	2	“É porque a gente não tem um lugar adequado para se vender e nem para produzir os produtos para a venda”.
	3	“Não temos material adequado para armazenamento e processamento das frutas. Não tem água para plantio de novas plantas frutíferas.”
	4	“Porque não temos um local adequado para manter as frutas durante a safra até o tempo da entrega para a cooperativa.”
Quais os cuidados de higiene utilizados quando vai preparar o alimento	1	“Fazer a higiene nos vasilhames que vamos usar para preparar os alimentos. Lavar também os frutos e sempre usar luvas, toucas, avental, etc.”.

para as pessoas?	2	“É ter higiene com objetos, lavar as mãos, usar luvas, e usar toca e lavar o local que vai fazer o trabalho.”
	3	“Lavar bem as mãos, lavar os frutos e depois selecionar, uso de toucas, lavar bem as vasilhas nas quais vamos utilizar e esterilizar potes, frascos e qual que seja o recipiente de armazenar a geleia, o doce, a compota, etc.”
	4	“Fazer a seleção, esterilizar os equipamentos e lavar bem as frutas antes do consumo e transportar para a cooperativa.”

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?			
Preservar o meio ambiente e as árvores de frutas nativas, ou seja, o catolé e o umbu, e aproveitá-las com fim de geração de renda.			
O que fazer? (ação)	Como fazer? (estratégias)	Quando? (período da ação)	Quem faz?
<ul style="list-style-type: none"> Se reunir e se organizar; Ver a produção de frutas nativas que tem na comunidade e se estas frutas são de boa qualidade. Plantar as árvores. 	<ul style="list-style-type: none"> Ter um local para armazenamento dos produtos, e; Procurar parceiros para comercialização. 	<ul style="list-style-type: none"> Período da safra dos frutos. 	- A própria comunidade.

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 12 (doze) moradores participaram deste processo avaliativo. Os resultados dessa avaliação encontram-se sistematizados na Figura 01.

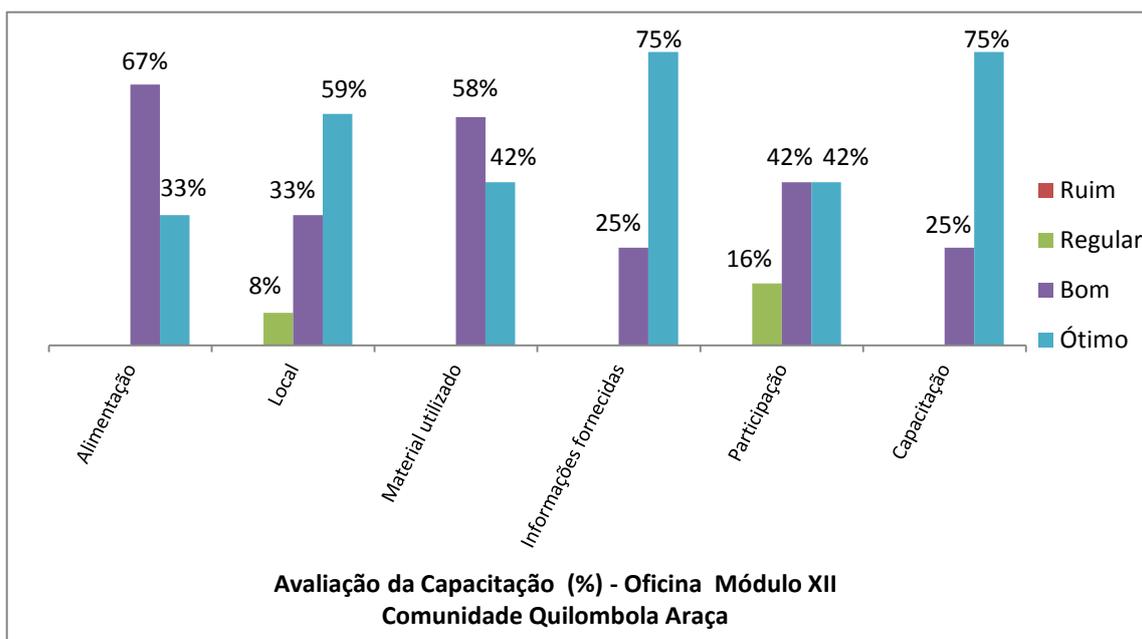


Figura 01. Avaliação dos participantes sobre a realização da capacitação.

Sugestões Apresentadas pelos Participantes:

-“Gostaria que a comunidade se reunisse e colocasse em prática o que está aprendendo nas capacitações porque o que é importante sempre é praticar”.

- “Espero que nas próximas reuniões tenha mais participante”.

Críticas Apresentadas pelos Participantes:

- Não houve.

CONSIDERAÇÕES

A oficina em *Beneficiamento de Frutas Nativas* (Módulo XII), realizada com a comunidade quilombola Araçá, teve como finalidade apresentar informações técnicas sobre o tema, além de difundir tecnologias adaptáveis a convivência no semiárido nordestino, prevalecendo da diversificação de frutos originados naturalmente da vegetação da caatinga e que podem servir como alternativa de aproveitamento da produção para as comunidades quilombolas.

A capacitação destacou os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), Boas Práticas de Fabricação – (BPF's) e técnicas para processamento de frutas através da confecção de compotas e geleias.

Ressaltou-se durante a oficina que o processo de transformação de frutas nativas é uma forma de aproveitar a produção na época de colheita, através do acondicionamento adequado e em quantidades apropriadas a necessidade de consumo familiar e/ou comercialização. Entretanto, observa-se que ainda não existem métodos corretos na comunidade quanto se refere aos POP's e BPF's, ocasionando uma perda significativa da produção que, geralmente é aproveitada na alimentação animal ou se deteriora incorporando-se ao solo da vegetação.

Segundo o Sr. Severino Diniz, morador da comunidade, no período da safra, as frutas nativas poderiam ser colhidas em quantidades maiores e beneficiadas pelos comunitários, pois serviria tanto para consumo das famílias, como para serem comercializados em feiras livres e comércio em geral durante todo ano. Entretanto, os participantes expressaram que as dificuldades existentes na produção de frutas nativas, acontecem principalmente no período longo de estiagem, onde segundo eles, inexistem produtos que possam ser armazenados e/ou processados.

A Sra. Vanderlânia Maria da Silva, comentou que as informações apresentadas na oficina sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação na produção de alimentos, contaminação nos alimentos, cuidados com pragas e vetores urbanos e equipamentos utilizados no processamento de frutas, servem de embasamento para o desenvolvimento da atividade de beneficiamento de frutas na comunidade.

A exposição dialogada para ampliação dos valores contextualizados, com a reflexão dos saberes prévios, foi realizada a partir dos temas POP – Procedimentos Operacionais Padronizados e BFP - Boas Práticas de Fabricação, utilizando, dentre os materiais didáticos, slides sobre a temática, estimulando o debate sobre legislação sanitária 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 Sra. Maria Joana, 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

(compotas de manga) e geleia de maracujá, sendo vivenciados e compartilhados os conhecimentos adquiridos com as exposições dialogadas. Destaca-se que todo o processo de fabricação (prática) foi realizado pela Sra. Maria Jocicleide, membro do Comitê Local, e acompanhado pela equipe técnica e demais participantes da oficina.

Após a atividade, os participantes fizeram considerações sobre o aproveitamento de frutas nativas na comunidade, analisando a situação atual e a necessidade de construção de um local adequado para as técnicas de higiene, processamento, envasamento e armazenamento.

Durante a elaboração do plano de ação, construído na oficina, os participantes priorizaram os cuidados com a preservação do meio ambiente e replantio de espécies da vegetação nativa, reforçando que o aproveitamento dos frutos da natureza seria importante na consolidação de alternativas para a produção atual e para a geração de renda com baixos custos de investimentos para os comunitários.

Segundo a Sra. Graciene Maria, participante da oficina, a metodologia empregada no treinamento subsidiou no conhecimento de técnicas de processamento e acondicionamento de frutas que podem ser facilmente utilizadas pelo grupo e, destacou ainda, a inserção dos jovens da comunidade nas ações planejadas.

Ressalta-se que, conforme relatado, as informações e novas técnicas apresentadas estimularam um novo olhar quanto a possibilidade de adoção de porcedimentos apropriados para a organização e implantação do beneficiamento de frutas nativas da comunidade quilombola de Araçá.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto 01. Reflexão em grupos durante a oficina (Módulo XII), comunidade quilombola Araçá, Mirandiba - PE.



Foto 02. Socialização da reflexão em grupo durante a capacitação (Módulo XII), comunidade quilombola Araçá, Mirandiba - PE.



Foto 03. Beneficiamento de frutas (Módulo XII), comunidade quilombola Araçá, Mirandiba - PE.



Foto 04. Grupo reunido para discutir o Plano de Ação (Módulo XII), comunidade quilombola Araçá, Mirandiba - PE.

ANEXOS

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

Anexo II. Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.

EQUIPE TÉCNICA

Luciano de Assis Gomes
Engenheiro Agrônomo CREA-BA 31.595 D
Analista Ambiental / CTF 5575310

Olga Maria Lopes da Silva
Assistente Social CRESS – TO 0380
Analista Ambiental / CTF 5296074

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 Araçá.



São Francisco
AGUARÉ - MANTOVA - SP



CEMAR Ambiental
ORGANIZADO



MINISTÉRIO DE INTEGRAÇÃO NACIONAL

Participantes

Data: 23 / 10 / 2012 Local: SEDE DA ASSOCIAÇÃO DO ARAÇÁ MIRANDIBA-PE Objetivo: REALIZAR OFICINA SOBRE BENEFICIAMENTO DE FRUTAS NATIVAS

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Maria José Borges da Silva Souza			99079382
Antônia Josefa de Araujo Silva			96529013
Maria Adelaide da C. Borges			
Graciele Maria Diniz Silva			99042185
Maria Adenice da Conceição Diniz			
Roberto Robineu Diniz			
Horacio Prôse no nome Diniz			
Josefina Maria Ferreira			
Uandilândia Maria da Silva			99-72-98-53
Amélia Bandeira da Conceição			
Severino Diniz			
Maria Salviana Batista			
Ednalva Zélia Diniz			0879642-9798
Francisca Antônia Monteiro Diniz			
Osma Bgas da Silva	OMT		
Andrea Aparecida da Silva			
Adelaide Antunes da Silva			

Anexo II. Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.

FICHA DE AVALIAÇÃO

Nome: Ednaka Zélia Diriz Araújo
Comunidade: Quilombola Aracá DATA: 23 / 10 / 2012

ESTRUTURA DE TRABALHO

1. ALIMENTAÇÃO FORNECIDA:
1-RUIM 2-REGULAR 3-BOM 4-ÓTIMO

() () () (X)

2. LOCAL DA REALIZAÇÃO:
1-RUIM 2-REGULAR 3-BOM 4-ÓTIMO

() () () (X)

3. MATERIAL UTILIZADO:
1-RUIM 2-REGULAR 3-BOM 4-ÓTIMO

() () () (X)

4. INFORMAÇÕES FORNECIDAS:
1-RUIM 2-REGULAR 3-BOM 4-ÓTIMO

() () () (X)

5. A PARTICIPAÇÃO DOS MORADORES:
1-RUIM 2-REGULAR 3-BOM 4-ÓTIMO

() () () (X)

6. A CAPACITAÇÃO DE FORMA GERAL:
1-RUIM 2-REGULAR 3-BOM 4-ÓTIMO

() () () (X)

EXPECTATIVAS

CRÍTICAS:

SUGESTÕES:

Projeto de Integração do Rio São Francisco

