

**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 Juazeiro Grande, localizada no município de Mirandiba – PE.

Comunidade Quilombola: Juazeiro Grande.

Município: Mirandiba – PE.

Carga Horária: 8h

Nº de Participantes: 19.

Local: Escola Mun. João Antonio Nogueira.

Data: 24/10/2012

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, frutos do icozeiro, mamãozinho."
	2	"Umbu, catolé, frutos do icozeiro, maracujá do mato juá."
	3	"Umbu e catolé."
	4	"Umbu."
O que você faz com as frutas nativas?	1	"Comercializamos, fazemos polpa e umbuzada."
	2	"Sucos, doces, e geleias, além de comer a fruta."
	3	"Faz, polpa, umbuzada e serve para alimentação dos animais."
	4	"Umbuzada, polpa e geleia de umbu."
Quais as dificuldades para aproveitamento das frutas nativas?	1	"A dificuldade é a colheita."
	2	"Falta de alternativas sobre o que fazer e como fazer, ter que procurar no meio do mato e às vezes nas terras alheias".
	3	"A dificuldades que temos é tanto no processamento, como na comercialização é muito pouco."
	4	"As pessoas não sabem como preparar as frutas para consumir ou aproveitar de alguma maneira."
Quais os cuidados de higiene utilizados quando vai preparar o alimento para as pessoas?	1	"Lavar as mãos, usar luvas e toucas, vestir roupas apropriadas."
	2	"Lavar bem os utensílios domésticos, bem como os produtos a serem preparados, cozinhar em ambiente limpo e reservado, evitar contato com animais domésticos, usar equipamento apropriado como touca, máscara e avental e manter sempre a higiene pessoal."
	3	"Usar equipamento como jaleco, touca, lavar bem as frutas."
	4	"Lavar as mãos, usar luvas, avental, lavar os alimentos, usar toucas."

Momento Prático II

Reflexão em Grupo – Elaboração de Plano de Ação

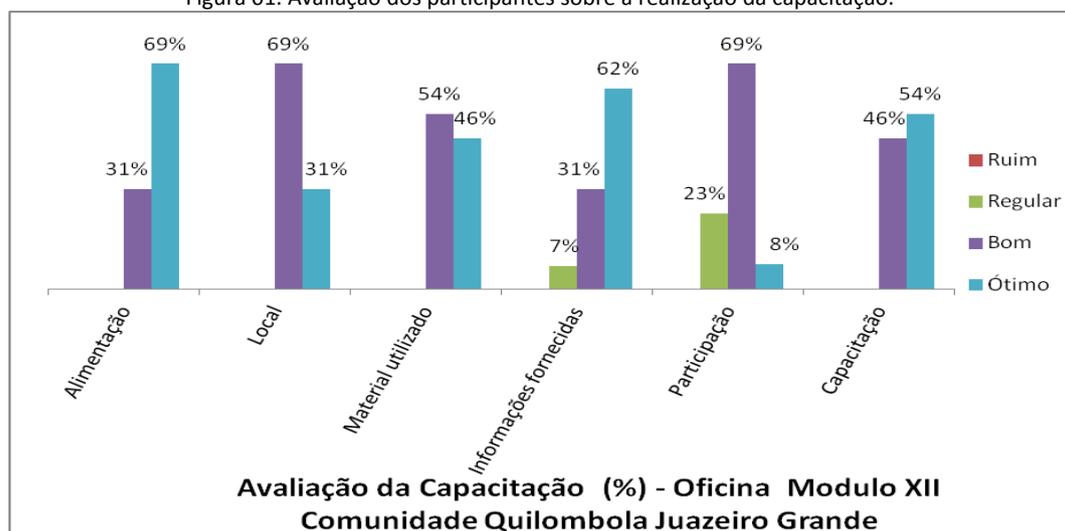
Quadro 02. Plano de Ação – Beneficiamento de Frutas Nativas.

PLANO DE AÇÃO – BENEFICIAMENTO DE FRUTAS NATIVAS			
Qual o desejo da comunidade em relação à Beneficiamento de Frutas Nativas?			
Criar uma estrutura apropriada para realizar essa atividade.			
O que fazer? (ação)	Como fazer? (estratégias)	Quando? (período da ação)	Quem faz?
<p>– Fazer uma reunião com a comunidade para saber quem tem interesse em participar do grupo.</p>	<p>– Reunir um grupo de pessoas interessadas. – Definir o local e adquirir o material. – Fazer a primeira produção para experiência.</p>	<p>– Reunião para definir grupo de pessoas interessadas - dia 17 de novembro; – Até o final de dezembro/2012 definir o local, a compra dos materiais; – Fazer a primeira produção em janeiro/2013.</p>	<p>– Cícera Conceição; – Evaldo Nogueira; – Joel Victor da Silva; – Hernando Nogueira.</p>

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 13 (treze) 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:

- Não houve

Críticas Apresentadas pelos Participantes:

- Não houve

CONSIDERAÇÕES

O Trabalho de beneficiamento de frutas tem o objetivo de promover a troca de experiências entre as famílias e partilhar os conhecimentos elaborados por experiências exitosas do semiárido, com enfoque no beneficiamento de frutas nativas e geração de renda, de forma que possa viabilizar a segurança alimentar das famílias de comunitários quilombolas atendidas pelo PISF. Participaram jovens e adultos, sendo que alguns jovens frequentaram o primeiro turno e à tarde deslocaram-se para a escola.

A oficina foi iniciada por meio de observações do olhar da equipe técnica sobre a contribuição do tema para o momento atual e futuro das personagens e do cenário, concluindo com justificativas dos avanços de associações, grupos, comitê Local, na realização da oficina, destacando a importância de tais grupos no processo.

Na comunidade existe grande potencial na caatinga de frutas de maracujá nativo e umbu, e no quintal das moradias mamão, acerola, tamarindo, manga e caju, que podem ser beneficiados com a produção de doces, geleias e compotas. Apesar do potencial existente, não há infraestrutura física para o beneficiamento, e a água proveniente de cisternas construídas na comunidade não é suficiente para atender a demanda das famílias, havendo necessidade de apoio com carros pipas, no período da estiagem de chuvas.

A exposição dialogada sobre o tema Beneficiamento de Frutas Nativas, para ampliação dos valores contextualizados, com a reflexão dos saberes prévios, foi realizada a partir dos temas Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados, 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 ou ato educativo supervisionado foi realizado na sala de aula, na 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 amarelo (não nativo), sendo vivenciados e compartilhados os conhecimentos adquiridos com as exposições dialogadas.

Destaca-se que todo o processo de fabricação (prática) foi conduzido pela Sra. Maria Cícera da Conceição (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, e acompanhado pela equipe técnica. Durante a atividade prática a Sra. Cícera comentou: “de todas as oficinas está é a que mais pode nos ajudar a construir algo concreto, fazer os produtos é muito simples”.

Um dos pontos de destaque da oficina de Beneficiamento de Frutas é a lição construída sobre a importância da higienização e comportamento pessoal, e sanitização de matéria prima e equipamentos, uma vez que serão úteis na produção de alimentos da família (refeições). Ressalta-se a importância da organização coletiva no sucesso da ação, pois preserva a cultura e os costumes da família por meio do resgate de receitas e troca de experiências.

Os produtos que podem ser inicialmente beneficiados nas residências dos moradores poderão ser comercializados em diversos lugares, como feiras livres e comércio local. Apesar disso ainda serão encontradas dificuldades para a produção e comercialização, pois os moradores, não possuem habilidade e/ou a formação adequada para exercer a função, e não existe unidade de beneficiamento implantada. Mesmo diante de dificuldade, os moradores não

deixaram de debater a importância da oficina, destacando a possibilidade de incrementos na prática, de unidades de fabricação familiar.

Diante disso o Sr. Joel Vitor dos Santos comentou: “nos tivemos capacitação com o IRPAA em quatro módulos, tentamos formar um grupo e não deu certo, agora vamos tentar outra vez, pois esse ensinamento ajudou a despertar sobre a experiência que tínhamos”.

Os participantes aproveitaram o conhecimento que poderá vir a ser importante para viabilizar a produção extrativista das frutas nativas, aumentando a renda familiar. O trabalho do Beneficiamento dos produtos nativos (umbu) e maracujá nativo, não disponíveis no território devido à estiagem, poderão servir para aumentar a oferta de alimentos das famílias e comercialização comprados pela CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento de Alimentos e pelas Prefeituras dos municípios vizinhos.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto 01. Reflexão de grupos, Módulo XII, comunidade quilombola Juazeiro Grande, Mirandiba - PE.



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



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



Foto 04. Produtos gerados durante a oficina de beneficiamento de frutas (Módulo XII), comunidade quilombola Juazeiro Grande, Mirandiba - PE.

ANEXOS

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

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 Juazeiro Grande.



São Francisco
de Assis



SEMTA Ambiental
Programa de Integração Nacional

Participantes

Data: 24 / 10 / 2012 Local: Escola Mun. João Antônio Nogueira - Juazeiro Grande, Juazeiro Grande, Juazeiro Grande (Módulo XII)

Objetivo: Realizar oficina em Beneficiamento da Comunidade Quilombola Juazeiro Grande, Juazeiro Grande (Módulo XII)

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
EVILIANE João de o b. v. b. m. a			
Maria da Penha Nogueira			
Gilvan Pontes de Nogueira da Silva			
Maria Gabriela Nogueira da Silva			
Valdir Alcid Nogueira da Silva			
Gilcilio Nogueira da Silva			
Cícero João de Jesus			
Maria Nogueira Nogueira			
Alcida Alfrede da Silva			
Eviliane Francisca Nogueira			
Macron Renê Nogueira da Silva			
Marcos Nogueira da Silva			
Vaniliana da Conceição Silva			
Ana Maria Gomes dos Santos			
MARIA GUILCEIA NOGUEIRA DA SILVA			
Emerson Francisco Nogueira			
Joel Vito da Silva NETO			
		ELIANA Jéqui@hotmail.com (557) 9948.21.24	

Anexo II. Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.

FICHA DE AVALIAÇÃO

Nome: Valdeir Gláudio Rogueira da Silva

Comunidade: Imuzine Grande DATA: 24/10/2012

ESTRUTURA DE TRABALHO

1. ALIMENTAÇÃO FORNECIDA:

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

2. LOCAL DA REALIZAÇÃO:

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

3. MATERIAL UTILIZADO:

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

4. INFORMAÇÕES FORNECIDAS:

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

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"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

6. A CAPACITAÇÃO DE FORMA GERAL:

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

EXPECTATIVAS

CRÍTICAS:

SUGESTÕES:

Projeto de Integração do Rio São Francisco

