

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

Comunidade Quilombola: Queimadas.

Município: Mirandiba – PE.

Carga Horária: 8h

Nº de Participantes: 19.

Local: Escola da Comunidade de Queimadas.

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’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	“Banana, mamão, goiaba, acerola, graviola, laranja, limão, umbu, manga, maracujá e coqueiro.”
	2	“Umbu, fruta de palma, fruta de mandacaru, maracujá do mato, umbu cajá, caju, juá, fruta de ameixa, quixaba, banana, entre outros.”
	3	“Banana, goiaba, coco, acerola e mamão.”
	4	“Umbu, maxixe, quixaba, melancia, incó, maracujá de boi e cafofo.”
O que você faz com as frutas nativas?	1	“Doce, vitamina, suco e cocada.”
	2	“Doces, sucos, bolos polpas, consumo da família e venda.”
	3	“Usamos como complemento na alimentação, fazemos vitamina e, quando sobra, vendemos.”
	4	“Sucos, doces, poupas para consumo da família e venda.”
Quais as dificuldades para aproveitamento das frutas nativas?	1	“Os insetos.”
	2	“A procura, pois a maioria dessas frutas só dá no inverno.”
	3	“Os insetos que aparecem nas frutas.”
	4	“Conservar sempre em um lugar frio para que não venha ficar podre.”
Quais os cuidados de higiene utilizados quando vai preparar o alimento para as pessoas?	1	“Lavar as mãos, cuidado quando descascar as frutas.”
	2	“Lavagem das mãos e frutas, cuidado em prender os cabelos, uso de luvas, lavagem dos objetos que serão utilizados no preparo.”
	3	“Lavagem pessoal, das frutas, não utilizar veneno, descartar as frutas podres e armazenar em locais sem acesso dos animais.”
	4	“Lavar bem as mãos, frutas, usar luvas e ter conhecimento e preparo sobre higiene.”

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?			
"Um local para armazenar e beneficiar o umbu."			
O que fazer? (ação)	Como fazer? (estratégias)	Quando? (período da ação)	Quem faz?
<ul style="list-style-type: none"> Procurar financiamento para nosso produto; Procurar parceiros para obter conhecimento e experiência no processamento e venda de frutos e polpas em embalagem; Fazer capacitação com todos os membros da comunidade. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar reunião (ões) com os associados para entrar em acordo e achar soluções. 	<ul style="list-style-type: none"> No período do inverno, entre janeiro e fevereiro, no segundo domingo novembro dia 11/11/12 às 8h na sede da associação. 	<ul style="list-style-type: none"> Todos da 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.

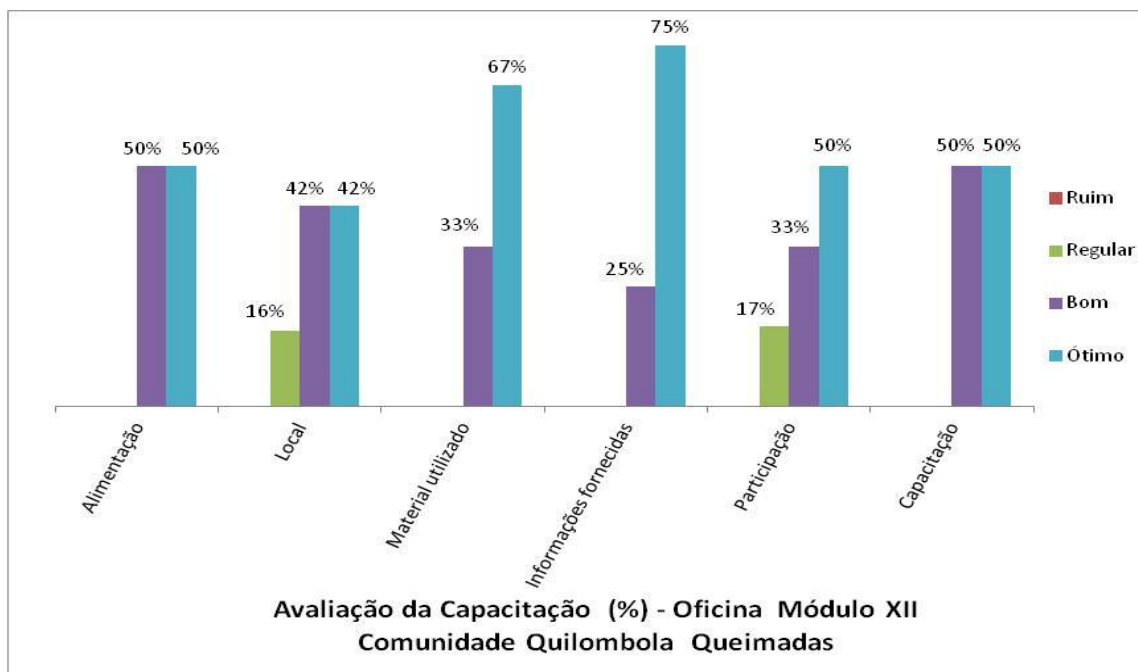


Figura 01. Avaliação dos participantes sobre a realização da capacitação.

Sugestões Apresentadas pelos Participantes:

- "Foi tudo ótimo".

Críticas Apresentadas pelos Participantes:

- Não houve.

CONSIDERAÇÕES

A oficina em *Beneficiamento de Frutas Nativas* (Módulo XII), realizada com a comunidade quilombola Queimadas, 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 poderiam 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 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 práticas adequadas na comunidade quanto se refere aos POP's e BPF's, ocasionando uma perda significativa da produção que, geralmente, quando não é aproveitada na alimentação animal, se deteriora incorporando-se ao solo da vegetação.

Segundo a Sra. Fátima Maria, moradora da comunidade, os frutos nativos só aparecem no período de chuvas e geralmente são utilizados para consumo das pessoas e animais e, parte da produção de umbu é entregue a COAFAM (Cooperativa de Agricultores Familiar de Mirandiba - PE), mas somente pelas pessoas que são cadastradas por esta entidade.

A Sra. Expedita da Conceição contribuiu com os comentários informando que produz doces de goiaba, banana e leite e comercializa na comunidade. Entretanto, a Sra. Expedita informou que não obedece as boas práticas de fabricação e que emprega conhecimentos básicos na produção de alimentos, como lavar as mãos, frutas e objetos utilizados e não usar frutas estragadas.

Para tanto, na oficina, foram apresentados os métodos adequados para os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) além das técnicas para empregar as Boas Práticas de Fabricação (BPF's), como: 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 sala de aula, 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. Fátima Maria (Comitê Local), Simara Santana e Cícero Luiz e acompanhado pela equipe técnica.

Todos os participantes participaram do momento prático, por meio de atividades que proporcionaram “como fazer” compotas e geleias de frutas de manga e maracujá amarelo, entretanto foi informado que tais atividades podem ser seguidas para o beneficiamento de qualquer cultivar de fruto nativo, desde que acatem os métodos sugeridos nos

procedimentos.

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

Os participantes destacaram durante a elaboração do plano de ação, construído na oficina de capacitação, a necessidade de implantação de um espaço para preparar e armazenar as frutas beneficiadas. Para tanto, ficou agendado para mês de novembro de 2012, na sede da associação, a reunião do grupo de comunitários interessados em desenvolver o processamento de frutas.

O Sr. Cícero Luiz, participante da capacitação, enfatizou que depois desta oficina a comunidade pode buscar capacitações técnicas mais específicas sobre o tema e desenvolver ações de aproveitamento de frutas nativas.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



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



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



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



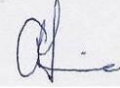
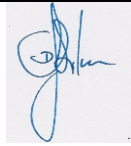


Foto 04. Apresentação do resultado das técnicas de processamento de frutas (Módulo XII), comunidade quilombola Queimadas, Mirandiba - PE.


ANEXOS

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


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 Queimadas.



São Francisco
Agência de Assistência Social



SEMA Ambiental
Secretaria Municipal de Meio Ambiente




Ministério da Integração Nacional

Participantes


Data: 24/10/2012 Local: SEDE DA ASSOCIAÇÃO DA COMUNIDADE QUILMBOLA QUEIMADAS Objetivo: REALIZAR OFICINA SOBRE BENEFICIAMENTO DE FRUTAS NATIVAS

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Esperedita Gomes da Conceição			
Maria do Patrocinio dos Santos Oliveira			
ANA LURDA DA CONCEIÇÃO			
Francisco das Santas Souza			
Fátima Maria de Oliveira			
Maria de Lourdes dos Santos Souza			
João de Deus Santos Souza			
Esali Gomes de Araújo			
Elaine Lima de Oliveira			
Simara Santana Silva			
Prudencio José do Santos Souza			
Denailson dos Santos Souza			
José Dinara Souza de Oliveira			96475234
Renato Cicero Miguel Gomes			9912-8991
Juclean Santana da Silva			
Elaine Gomes de Oliveira			
Alfonso José Santos de Souza			


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



São Francisco
de Assis



Ministério da Integração Nacional



IBAMA
Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

Participantes

Data: 24/10 / 2012 **Local:** SEDE DA ASSOCIAÇÃO DA COMUNIDADE QUILMBOLA QUEIMADAS **Objetivo:** REALIZAR OFICINA SOBRE BENEFICIA-
MENTO DE FRUTAS NATIVAS.

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Zuciano de Assis Gomes	CMT.		
Osge Maria dos Santos	CMT		

Anexo II. Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.



FICHA DE AVALIAÇÃO

Nome: maria das Dores Santos Almeida
Comunidade: Fazenda Queimada 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 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 checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
()	()	(X)	()

3. MATERIAL UTILIZADO:

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

EXPECTATIVAS

CRÍTICAS:

SUGESTÕES:

