

**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 Feijão / Posse, localizada no município de Mirandiba – PE.

**Comunidade Quilombola:** Feijão / Posse.

**Município:** Mirandiba – PE.

**Carga Horária:** 8h

**Nº de Participantes:** 17.

**Local:** Sede da Associação Comunitária.

**Data:** 25/10/2012

**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 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	“Manga, mamão, umbu, quixaba, maracujá do mato, etc.”
	2	“Umbuzeiro, maracujá do mato, mamãozinho, catolezeiro e juazeiro.”
	3	“Umbu, maracujá do mato, catolé, juá, fruta do mandacaru e mamãozinho.”
	4	“Umbu, maracujá do mato, mamãozinho, inço, catolé e juazeiro.”
O que você faz com as frutas nativas?	1	“Fazemos doces, sucos, cocada e também fazemos vip e óleo.”
	2	“Do umbu faz o doce e umbuzada. Maracujá do mato faz suco. O mamãozinho faz doce. O catolezeiro faz óleo. O juazeiro nós comemos”.
	3	“Umbu – faz doce, umbuzada, chupa, geleia, etc. Catolé – a gente chupa e faz óleo. Juá – só para alimentação. Mamãozinho – faz doce. Maracujá do mato – faz doce e suco.”
	4	“Fazemos óleo, quebra queixo, doce, farofa, suco.”
Quais as dificuldades para aproveitamento das frutas nativas?	1	“A dificuldade é que no tempo de seca é difícil de encontrar essas fruteiras. Mas algumas delas nascem no tempo da seca.”
	2	“De fazer o aproveitamento dessas frutas.”

	3	<i>“Não podemos ir até no pé da fruteira porque se o pé do catolezeiro for em cima de uma grande serra fica muito longe. Não temos transporte adequado para carregar os frutos e as vezes as frutas ficam em lugar em que outras pessoas que não seja dono da propriedade tenha direito de colher.”</i>
	4	<i>“A distância, falta de transporte nós carregamos na cabeça, nós não temos lugar adequado para poder conseguir frutas para nosso alimento.”</i>
<i>Quais os cuidados de higiene utilizados quando vai preparar o alimento para as pessoas?</i>	1	<i>“Usar touca, panela limpa, lavar as fruta, as mãos e ter cuidado para não deixar a panela descoberta para não cair nada dentro”.</i>
	2	<i>“As frutas tem que ser bem lavadas e temos que ter também muito cuidado com o preparo”.</i>
	3	<i>“Usar luvas, lavar bem as frutas quando for preparar o doce, suco, etc., a pessoas deve está limpa e equipada e ter o lugar apropriado para fazer limpeza.”</i>
	4	<i>“Lavar as mãos, os alimentos que vão consumir e ter manter uma boa higiene corporal, lavar o local que vai trabalhar e os objetos que vão ser usados.”</i>

## Momento Prático II

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

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

<b>PLANO DE AÇÃO – BENEFICIAMENTO DE FRUTAS NATIVAS</b>			
<b>Qual a situação desejada para o Beneficiamento de Frutas Nativas?</b>			
Incentivar a produção e beneficiamento de frutas na comunidade de Feijão e Posse, melhorando a geração de renda das famílias envolvidas no grupo.			
<b>O que fazer? (ação)</b>	<b>Como fazer? (estratégias)</b>	<b>Quando? (período da ação)</b>	<b>Quem faz?</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Reunião do grupo;</li> <li>– Formalização do grupo (09 de dezembro de 2012);</li> <li>– Definir produtos;</li> <li>– Local do beneficiamento;</li> <li>– 1ª experiência de produção.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Parcerias com ONGs para capacitação do grupo;</li> <li>– Compra de vasilhames;</li> <li>– Comercialização;</li> <li>– Teste de qualidade;</li> <li>– Comercialização: PAA, PNAE, comunidade e feiras.</li> <li>– Exposição de produtos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dezembro de 2012 a junho de 2013.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grupo de beneficiamento: Mazer, Luzinete, Lindaura, João Miguel, Miguel José, Erinaldo e Cida.</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 12 (doze) moradores participaram deste processo avaliativo. Os resultados dessa avaliação encontram-se sistematizados na Figura 01, a seguir.

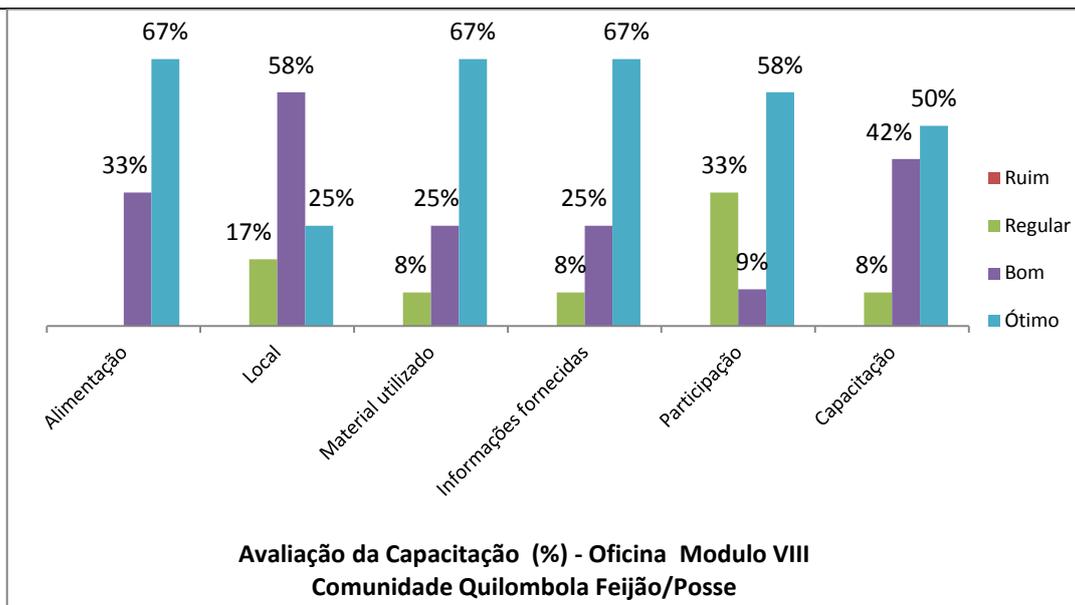


Figura 01. Avaliação dos participantes sobre a realização da capacitação.

#### Sugestões Apresentadas pelos Participantes:

- “Nova capacitação com o grupo que acaba de formalizar sobre o beneficiamento de frutas, com o objetivo de produção para o mercado local e regional.”

#### Críticas Apresentadas pelos Participantes:

- Não houve.

### CONSIDERAÇÕES

A oficina em *Beneficiamento de Frutas Nativas* (Módulo XII), realizada com a comunidade quilombola Feijão/Posse, teve como finalidade apresentar informações técnicas sobre o tema, além de difundir tecnologias adaptáveis a convivência no semiárido nordestino, aproveitando a 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), Boas Práticas de Fabricação (BPF) 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 otimizar a produção durante a época da colheita, através do acondicionamento e beneficiamento adequado das frutas. Entretanto, observa-se que ainda não existem métodos corretos na comunidade quanto se refere aos POP e BPF, ocasionando uma perda significativa da produção que, geralmente é aproveitada na alimentação animal ou se deteriora incorporando-se ao solo da vegetação.

Com isso, percebe-se que o beneficiamento de frutas nativas permitiria uma redução nas perdas da produção na época da safra, já que esses frutos por serem bastante perecíveis e se perderem rapidamente depois do ponto de maturação, poderiam ser aproveitados e armazenados por um período mais extenso.

As frutas nativas, como o umbu, maracujá do mato e catolé, são as principais frutas existentes na vegetação da caatinga no período da colheita, podendo ser beneficiadas para consumo familiar através da fabricação de doces,

sucos, cocada e óleo.

Conforme mencionado pela Sra. Eliana Lopes, moradora da comunidade, as frutas nativas existentes nas áreas produtivas da comunidade poderiam ser aproveitadas para gerar uma renda extra para as pessoas interessadas no beneficiamento. A Sra. Eliana considera que existe demanda para esses produtos nas zonas urbanas e que a comunidade poderia se beneficiar com a produção e venda de doces, geleias, compotas, etc.

Segundo Sr. Miguel Antônio, seria importante que as pessoas interessadas em desenvolver o processamento de frutas empregasse práticas de higiene pessoal e cuidados básicos de BPF e POP para não contaminar a produção.

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 ou ato educativo supervisionado foi realizado na Escola Porfírio Gomes de Souza, com a instalação de fogão e botijão a gás, uso de 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 e acompanhado pelas Sra. Maria Aparecida Gomes da Silva e Luzinete Gomes de Souza (Comitê Local), com a condução da equipe técnica e os outros participantes da oficina.

Todos participaram do momento prático da oficina, por meio de atividades que proporcionaram “como fazer” compotas e geleias de frutas de manga e maracujá amarelo. 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, processamento, envasamento e armazenamento.

Durante a elaboração do plano de ação, construído na oficina, os participantes priorizaram, o incentivo a produção e processamento de frutas pelos comunitários visando melhorar a renda familiar. Para isso, seria criado o Grupo de Beneficiamento, com o objetivo de definir os produtos que seriam processados e um local adequado para fabricação e acondicionamento da produção. A busca de parceiros para capacitação técnica e a definição de mercados compradores dos produtos foram os pontos principais norteadores, dentro das estratégias do plano de ação estabelecido pelos participantes na oficina.

A Sra. Maria José de Souza Silva, moradora da comunidade, relatou que a oficina realizada, apresentou conceitos importantes para o grupo, principalmente, no que se refere a padrões técnicos adequados para manipulação de alimentos e cuidados na hora de envasar corretamente a produção. Comenta ainda a moradora que os comunitários necessitam de conhecimentos técnicos específicos para atender as necessidades do mercado comprador.

Durante a socialização do plano de ação elaborado pelos participantes, recomendou-se que o grupo pudesse envolver a associação e os jovens da comunidade no planejamento das ações, delegando responsabilidades para cada membro e solicitar a parceria de instituições como o SEBRAE, SENAR, IPA, etc. com o objetivo de organizar a produção e a

comercialização.

Ressalta-se que, conforme relatado, as informações e técnicas novas apresentadas, deverão ser apropriadas para a organização do beneficiamento de frutas nativas da comunidade quilombola de Feijão/Posse.

### REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto 01. Reflexão de grupos durante a oficina (Módulo XII), comunidade quilombola Feijão / Posse, Mirandiba - PE.



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



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



Foto 04. Produção de geleias e compotas durante a oficina de Beneficiamento de Frutas, (Módulo XII), comunidade quilombola Feijão / Posse, Mirandiba - PE.

### ANEXOS

**Anexo I.** Lista de Presença dos Participantes da Capacitação em Beneficiamento de Frutas (Módulo XII) na Comunidade Quilombola Feijão / Posse.

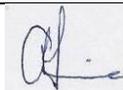
**Anexo II.** Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.

### 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 Feijão / Posse.**



**São Francisco**  
Aquário e Turismo Bacia do São Francisco



**SEMA Ambiental**  
SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE



**Ministério da Integração Nacional**

### Participantes

Data: 25 / OUT / 2012      Local: SEDE DA ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE OBJETIVO: REALIZAR OFICINA SOBRE BENEFICIAMENTO FRUTAS NATIVAS, FEIJÃO / POSSE

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Lindavete Amélia da Casa Cél São			
Maria do Socorro Gomes de Souza			
Emmanuel Joaquim da Silva Filho			
Almaerme Raune de Souza Silva			
CAIO deogenes gomes da silva			
eliequel britania di Souza			
Cláudio de Souza Silva			
Miguel Geste de Silva			
<del>CARLOS</del> CARLOS Gustavo			
Maria Aparecida Gomes da Silva			
Maria Fe de Souza Silva			
Leiana Lopes dos Santos Souza			
JOÃO MIGUEL de Souza			
Arnaldo comada SPVA			
Tyzenete Gomes de Souza			
Luciano de Amorim	CMT		
Olga Maria Borges da Silva	CMT		





**FICHA DE AVALIAÇÃO**

Nome: Maria do Socorro Gomes de Souza

Comunidade: Quilombola Posse DATA: 05 / 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"/>
( )	( )	( )	(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:

As informações foram  
ótimas, e boas para  
nós entender e aprender.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

SUGESTÕES:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---