

**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 Cruz dos Riachos, localizada no município de Cabrobó – PE.

Comunidade Quilombola: Cruz dos Riachos.

Município: Cabrobó – PE.

Carga Horária: 8h

Nº de Participantes: 18.

Local: Capela São Cosme e Damião.

Data: 30/10/2012

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
<i>Quais as frutas nativas que existem no território quilombola?</i>	1	<i>“Umbu, quixaba, marí, acerola, juá e maracujá do mato.”</i>
	2	<i>“Umbu, maracujá do mato, jatobá, acerola.”</i>
	3	<i>“Umbu, acerola, quixaba, maracujá do mato, marí.”</i>
	4	<i>“Umbu, marí, juá, quixaba, xique-xique, mandacaru, quipá, oitir, jatobá.”</i>
<i>O que você faz com as frutas nativas?</i>	1	<i>“Acerola: sulco e polpa. Umbu: Picolé e umbuzada. Quixaba: chupa o fruto e a casca serve de remédio. Marí: come.”</i>
	2	<i>“Picolé, umbuzada, polpa, sucos, doces e lambedor.”</i>
	3	<i>“Com o umbu fazemos o doce e a umbuzada, acerola, fazemos o suco e o picolé e guardamos a polpa, o marí, cozinha e come o bago que tem dentro, quixaba, comemos.”</i>
	4	<i>“Doce, suco, umbuzada, picolé, polpa.”</i>
<i>Quais as dificuldades para aproveitamento das frutas nativas?</i>	1	<i>“Falta de conhecimento, buscar e colocar em prática.”</i>
	2	<i>“O conhecimento de como utilizar, o armazenamento, ir buscar no mato”.</i>
	3	<i>“A falta de conhecimento e interesse.”</i>
	4	<i>“O conhecimento de utilizar em outras receitas.”</i>
<i>Quais os cuidados de higiene utilizados quando vai preparar o alimento para as pessoas?</i>	1	<i>“Lavar as mãos, os frutos, os vasilhames, ter roupas adequadas, toucas, não usar acessórios.”</i>
	2	<i>“Lavar bem, proteger os cabelos, unhas cortadas e mãos limpas, cuidar da água a ser utilizada.”</i>
	3	<i>“usar touca e roupas adequadas, estar sempre com as mãos limpas e unhas pequenas e ter cuidado com os materiais que vão ser usados.”</i>
	4	<i>“Manter o ambiente limpo, usar roupa e calçado adequado e touca, higienizar as frutas com água tratada antes de preparar, esterilizar panela,</i>

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?			
O nosso desejo é adquirir uma fonte de renda para a comunidade, sendo de interesse o trabalho com doces de calda e geleia com umbu nativo da região na época de chuva, porque além de conseguirmos renda, trabalhamos com algo que é natural e cultural da comunidade.			
O que fazer? (ação)	Como fazer? (estratégias)	Quando? (período da ação)	Quem faz?
- Organizar um grupo da comunidade para a prática e adquirir experiência juntos.	- Fazer um projeto para análise do que precisamos, quais as perspectivas de custos e lucros possíveis.	- Reunião de planejamento no segundo domingo de novembro 2012	Comunidade formada por representantes do comitê local e participação de sócios da associação: - Patrícia dos Santos; - Antonia Ursulina; - Rosangela de Oliveira; - Maria Aparecida; - Poliana dos Santos; - Helena Alexandrina; - Odete Pereira; e - Aurenita Gomes.

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

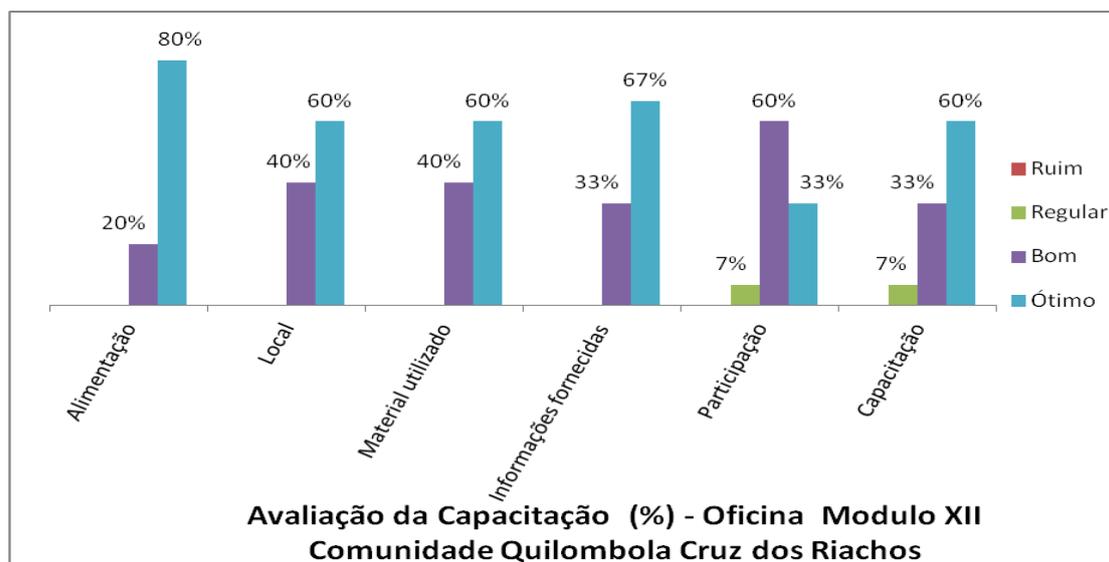


Figura 01. Avaliação dos participantes sobre a realização da capacitação.

Sugestões Apresentadas pelos Participantes:

- Não houve.

Críticas Apresentadas pelos Participantes:

- *“A oficina de beneficiamento de frutas se identificou muito com a comunidade, todos os que participaram se empenharam em dar continuidade e produzir muito.”*

CONSIDERAÇÕES

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

Durante a oficina, observaram-se inúmeras variedades de espécies de plantas nativas, a exemplo do maracujá da caatinga (*Passiflora cincinnata*) também conhecido como maracujá do mato, maracujá de boi, que possui polpa branca, sabor agradável e é rico em vitamina C e potássio. A planta suporta longos períodos de estiagem e é resistente a muitas doenças que atacam o maracujá comum. O umbuzeiro é outra espécie presente no território, sua safra tem início a partir da última semana do mês de janeiro e termina na primeira semana de abril.

Embora exista potencial produtivo e água de boa qualidade proveniente da adutora que leva a água do rio São Francisco a Salgueiro – PE, o aproveitamento em escala comercial para geração de renda depende de infraestrutura apropriada, e essa não existe no território. As frutas são consumidas pelos animais ou utilizadas em produções domésticas para o consumo familiar na forma de umbuzadas, polpas congeladas e doces, a maior parte se perde pela falta de iniciativa dos comunitários, conforme comentou Helena Gomes após a atividade prática: “temos uma tradição de batizar os pés de umbuzeiro com o nome das pessoas da comunidade, onde cada um cuida do seu”.

A exposição dialogada sobre o tema, para ampliação dos valores contextualizados, com a reflexão dos saberes prévios, foi realizada a partir do tema 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 ou ato educativo supervisionado foi realizado na residência da Sra. Helena Gomes, participante da oficina, 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 abacaxi) 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 Sras. Helena Gomes, Aurenita da Silva, Rosângela Parente (Comitê Local), por meio de atividades que proporcionaram “como fazer” compotas e geleias de frutas de Abacaxi 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. Aurenita da Silva que comentou: “muito proveitosa, é um dos mais fáceis de começar a praticar, é muito mais comum, a comunidade poderá se destacar se por em prática”. Utilizado um painel de diagrama de Plano de Ação, os participantes reunidos em plenária

debateram ideias, construíram e contextualizaram um Plano de Ação de interesse da coletividade. Este momento foi direcionado para encaminhamentos e promoção da continuidade de ação pela Associação e Comitê Local.

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 Odete Pereira, participante da oficina, comentando sobre a importância da oficina destacou que “o difícil é a esterilização, mais com uma pessoa para ajudar fica fácil”.

A oficina possibilitou o debate sobre as potencialidades locais, estimulando a capacidade de aproveitamento dos recursos naturais e incremento de unidades de fabricação familiar, sistematizado no Plano de Ação. Diante disso destacou Helena Gomes, moradora da comunidade, o interesse pela oficina de beneficiamento de frutas: “o resultado é palpável”.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto 01. Socialização da reflexão em grupos, durante a oficina (Módulo XII), comunidade quilombola Cruz dos Riachos, Cabrobó - PE.



Foto 02. Exposição dialogada durante a oficina (Módulo XII), comunidade quilombola Cruz dos Riachos, Cabrobó - PE.



Foto 03. Beneficiamento de frutas (Módulo XII), comunidade quilombola Cruz dos Riachos, Cabrobó - PE.



Foto 04. Grupo reunido para discutir o Plano de Ação (Módulo XII), comunidade quilombola Cruz dos Riachos, Cabrobó - PE.

ANEXOS

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

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 Cruz dos Riachos.



PROJETO
São Francisco
Aqui a História Tem Destino



Ministério do Meio Ambiente



Ministério do Meio Ambiente

Participantes

Data: 30/10/2012 **Local:** Capela São Jorge e Benedito **Objetivo:** Realizar Oficina em Beneficiamento
Comunidade quilombola Cruz dos Riachos, de frutos (MÓDULO XII)

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Robena Alexandruze Gomes			
Antonio Alexandre Pereira			
Jocelia Maria da Oliveira Souza			
Robsony da Oliveira Pereira			
Helena dos Santos Gomes		P.S.G.@Hotmail.com	
Polineire da Silva Barbosa			
Paula Anselmopereira			
Silvia Alexandruze Gomes			
Altenilda Gomes da Silva		amunilda@uol.com.br	
Maria da Conceição e Bezerra			
Medina Lourdes e da Silva			
ODETE			
Maria Aparecida Alves de Souza			
Patricia dos Santos Vieira			
ANTONIAURSO LIMA BARBOSA			
Antonio Calado Pereira			
Vitorcio E. da Silva	CMT.		
Adriana Nascimento de Oliveira	CMT.		

Anexo II. Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.

FICHA DE AVALIAÇÃO

Nome: Sabela

Comunidade: Cruz do Machado DATA: 30/10 /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:

a opção de fornecimento de Frutas se indentificou muito com a comunidade todos os que participaram se pensaram de dar continuidade e produzir muito.

SUGESTÕES:

Projeto de Integração do Rio São Francisco
