

**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 Fazenda Santana, localizada no município de Cabrobó – PE.

**Comunidade Quilombola:** Fazenda Santana.

**Município:** Cabrobó – PE.

**Carga Horária:** 8h

**Nº de Participantes:** 32.

**Local:** Igreja da Comunidade de Fazenda Santana

**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 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	“Umbu, juá, catolé, favela, quixaba, xique-xique e buji.”
	2	“Umbu, catolé, quixaba e juazeiro.”
	3	“Umbu, quixaba, juá, frutos de xique-xique e catolé.”
	4	“Umbu, juá, quixaba, catolé, umbucajá, mandacaru, xique-xique, favela, inço e mari.”
O que você faz com as frutas nativas?	1	“Do umbu a gente faz umbuzada e picolé. Do catolé, pisado e doce. Da favela faz pisado e da quixaba, chupa.”
	2	“Do umbu fazemos machucada e suco e do catolé, doces e pisado.”
	3	“Do umbu fazemos umbuzada, vipe, polpa. Catolé é só para o consumo. Juá para os animais. Fruta de xique-xique para os pássaros.”
	4	“Somente para o consumo. Com o umbu faz umbuzada e doce. Mari faz o doce. Quixaba consome. Umbucajá faz suco e umbuzada.”
Quais as dificuldades para aproveitamento das frutas nativas?	1	“Pisar no pilão, ir pegar no mato e falta conhecimento e de material.”
	2	“Ir buscar no mato”.
	3	“Nós não temos o equipamento adequado para o aproveitamento.”
	4	“Falta de conhecimento, falta de materiais e falta de recursos.”
Quais os cuidados de higiene utilizados quando vai preparar o alimento para as pessoas?	1	“Lavar bem as mãos, as vasilhas e as frutas.”
	2	“Lavar bem as mãos e ter muito cuidado.”
	3	“Lavar as mãos antes de preparar os frutos. Amarrar os cabelos quando for fazer os alimentos.”
	4	“Lavar as mãos. Usar luvas. Usar toucas. Lavar bem os alimentos.”

## Momento Prático II

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

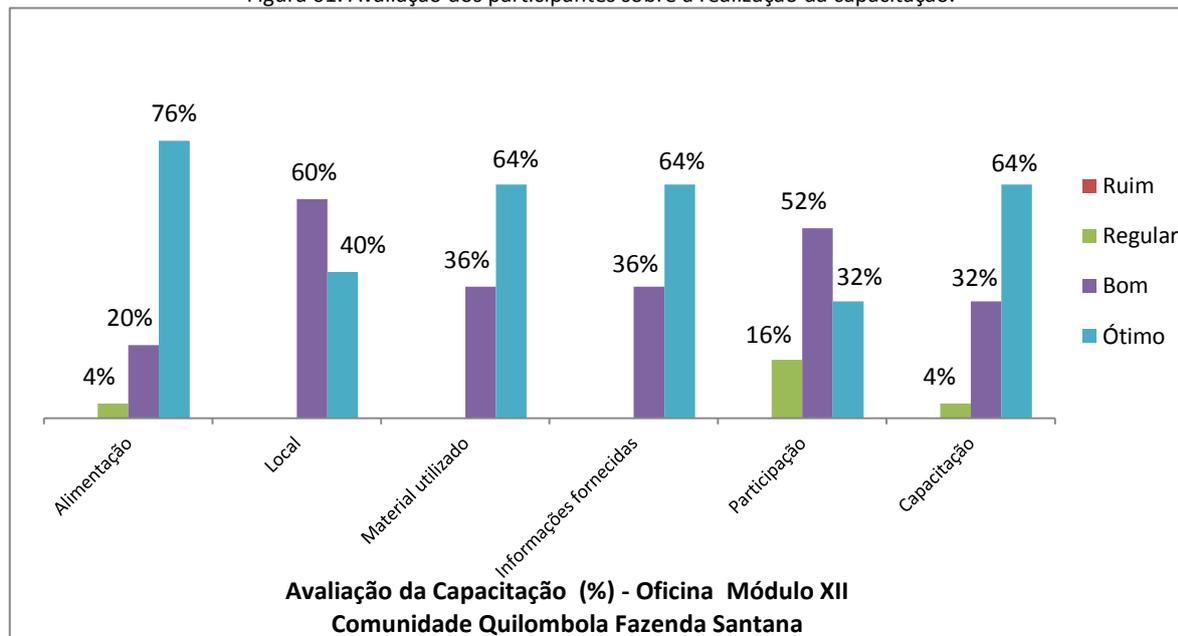
Quadro 02. Plano de Ação – Beneficiamento de Frutas Nativas.

PLANO DE AÇÃO – BENEFICIAMENTO DE FRUTAS NATIVAS			
Qual o desejo da comunidade em relação ao Beneficiamento de Frutas Nativas?			
Continuar com o beneficiamento de frutas nativas como: umbu, maracujá do mato para fazer compotas, geleia e doces, em um local adequado.			
O que fazer? (ação)	Como fazer? (estratégias)	Quando? (período da ação)	Quem faz?
<ul style="list-style-type: none"> <li>Procurar órgãos para nos ajudar no beneficiamento de frutas. Ex: PRORURAL, BANCO DO NORDESTE e SEBRAE.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Redigir ofício e enviar aos órgãos já citados para nos capacitar melhor.</li> <li>Fazer e enviar projetos aos órgãos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A partir do mês de novembro de 2012.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elizângela;</li> <li>Luzimar;</li> <li>Eliane;</li> <li>Creuza;</li> <li>Edilma;</li> <li>Sílvia;</li> <li>Silvano;</li> <li>Antônio;</li> <li>Francisco;</li> <li>Erasmão.</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 25 (vinte e cinco) 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:

- “Se possível repetir, seria ótimo.”
- “Foi muito proveitoso, mas seria melhor se fosse dois ou três dias.”

### Críticas Apresentadas pelos Participantes:

- Não houve.

### **CONSIDERAÇÕES**

A oficina em *Beneficiamento de Frutas Nativas* (Módulo XII), realizada com a comunidade quilombola Fazenda Santana, 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 do ano mais extenso.

Segundo a participante da oficina Sra. Maria José da Silva, entre os meses de janeiro a março, existe uma produção muito boa de umbu na comunidade de Fazenda Santana. Durante esse período, muitos aproveitam para colher e vender o fruto, além de complementar a alimentação familiar. A Sra. Maria José enfatizou ainda que seria de grande proveito para toda a comunidade se tivesse equipamentos e máquinas adequados para o correto processamento do umbu.

Já o Sr. Francisco Silvano, morador da comunidade, informou que existe muita dificuldade para colher os frutos, principalmente do umbuzeiro, pois estão muito distante do local onde residem. Outro impedimento para a coleta do umbu, é que não existe mão de obra suficiente para colher tantos frutos na época da produção, acarretando perda por apodrecimento.

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 residência do Sr Francisco Chagas, morador da comunidade, com a instalação de fogão e botijão a gás, painéis, facas, colheres, recipientes de vidros e tampas, onde foram fabricados doces de calda (compotas de abacaxi) 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 pelas Senhoras Maria Islaiany e Maria Silvani (Comitê Local) e acompanhado pela equipe técnica.

Todos participaram do momento prático da oficina, por meio de atividades que proporcionaram “como fazer” compotas e geleias de frutas de abacaxi 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 beneficiamento de frutas nativas como o umbu e maracujá do mato para fazer compotas, geleias e doces, entretanto, ressaltaram a importância de ter um local adequado (agroindústria) para todos os procedimentos recomendados e de entidades parceiras que possam apoiar as capacitações técnicas e o financiamento de infraestrutura e equipamentos.

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 Fazenda Santana.

## REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto 01. Reflexão de grupos durante a oficina (Módulo XII), comunidade quilombola Fazenda Santana, Cabrobó - PE.



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



Foto 03. Beneficiamento de frutas (Módulo XII), comunidade quilombola Fazenda Santana, Cabrobó - PE.



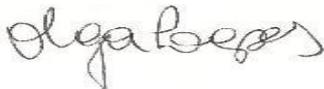
Foto 04. Compotas e geleias produzidas durante a Oficina de Beneficiamento de Frutas (Módulo XII), comunidade quilombola Fazenda Santana, Cabrobó - PE.

## ANEXOS

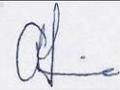
**Anexo I.** Lista de Presença dos Participantes da Capacitação em Beneficiamento de Frutas Nativas (Módulo XII) na Comunidade Quilombola Fazenda Santana.

Anexo II. Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.

**EQUIPE TÉCNICA**

	
<b>Luciano de Assis Gomes</b> Analista Ambiental CREA-BA 31.595 D CTF 5575310	<b>Olga Maria Lopes da Silva</b> Assistente Social CRESS 3ª REGIÃO / CE 5749 Analista Ambiental / CTF 5296074

**Ciente:**


<b>Gislane Rodrigues Lima</b> Contadora Inspetora Ambiental / CTF 5372811

**De acordo:**

	
<b>Fábio Henrique Julião dos Santos</b> Gestor Ambiental CRA – TO 6003 Inspetor Ambiental / CTF: 5284759	<b>Carlos Danger Ferreira e Silva</b> Eng. Ambiental CREA – TO 240773364-9 Coordenador Setorial / CTF: 5284107



**São Francisco**  
Município de São Francisco - Pernambuco



**MMA Ambiental**  
Ministério da Integração Nacional

### Participantes

Data: 30/10/2012

Local: IGREJA COMUNIDADE  
FAZENDA SANTANA

Objetivo: REALIZAR OFICINA BENEFICIAÇÃO  
FRUTAS NATIVAS

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Maria José da Silva			99777029
Maria Eliane da Silva			
Maria Glória da Silva			
Francisco Silvano da Silva			
Valmir Antônio dos Santos			
Emerson Anderson da Silva			
ALVARO DOS ANJOS			
José Almir Batista da Silva			
Raimundo Batista da Silva			
João Quim Nilton dos Santos			
ALDEMIR BATISTA DA SILVA			
SIMPPLICIO BATISTA DO NASIMENTO			
Giuliano Batista dos Santos			
Eli Zorzo Pereira da Silva			
Paulo Luiz Gomes			
DEBRO JOSÉ DOS ANJOS			
Antonio Roberto Ferreira			

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



**São Francisco**  
Município de São Francisco - PE



**Ministério do Meio Ambiente**



**Ministério da Integração Nacional**

### Participantes

Data: 30/10/2012 Local: IGREJA COMUNIDADE FAZENDA SANTANA Objetivo: REALIZAR OFICINA DE BENEFICÍAMENTO DE FRUTAS NATIVAS.

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Rivanilson Gonçalves da Silva			
Luciana Fátima			
Angela M dos Santos Gonçalves			
Luiza Luísa da Silva Jureira			9112-3967
Marina Joliany Ferreira Silva			9178-8959
Maria Edilma da Silva			
Mania do Socorro dos Anjos Silva			
Leizomara M de Andrade Silva			91537712
Erasmio Anderson Anisthade Silva			
Maria Fátima Benedita Silva			
João Francisco dos Santos			
Mania Silvana da Silva			
Françesca dos Reis Ribeiro de Carvalho			
Luciano de Azevedo Gomes	EMT		
Olga M. dos Santos da Silva	CMT		

Anexo II. Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.

**FICHA DE AVALIAÇÃO**

Nome: Francisco Silvano da Silva

Comunidade: Quilombola de Santana DATA: 30 / 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"/>
( )	( )	( )	☑

2. LOCAL DA REALIZAÇÃO:

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

4. INFORMAÇÕES FORNECIDAS:

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

5. A PARTICIPAÇÃO DOS MORADORES:

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

**EXPECTATIVAS**

CRÍTICAS:

Ótimo

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**SUGESTÕES:**

Ótimo

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

