

**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 Conceição das Crioulas, localizada no município de Salgueiro – PE.

**Comunidade Quilombola:** Conceição das Crioulas.

**Município:** Salgueiro – PE.

**Carga Horária:** 8h

**Nº de Participantes:** 13.

**Local:** Casa da Comunidade de Conceição das Crioulas

**Data:** 31/10/2012

**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, acerola, catolé, maracujá do mato, juazeiro.”
	2	“Maracujá de boi, ameixa, mamãozinho, favela, catolé, araçá.”
	3	“Umbu, maracujá, frade, mamãozinho, xique-xique, catolé, murici.”
	4	“Umbu, pinha, maracujá do mato, fruta de mandacaru, juá, fruta de xique-xique, catolé, favela.”
O que você faz com as frutas nativas?	1	“Serve para o nosso consumo, alimento aos animais e para fazer artesanato (catolé).”
	2	“Suco, doce, polpa, umbuzada, geleia, consumo próprio e comércio (umbu e catolé).”
	3	“Doce, suco, geleia.”
	4	“Aproveitamos para fazer poupa geleia, doce, alimento para os animais, consumo próprio e comercialização.”
Quais as dificuldades para aproveitamento das frutas nativas?	1	“Falta de espaço adequado para o beneficiamento do umbu e o difícil acesso para colher o catolé.”
	2	“Adquirir conhecimento, local para armazenamento e venda.”
	3	“Fazer uso de embalagens apropriadas.”
	4	“A distância do plantio para a coleta, local inadequado onde fazemos o beneficiamento de frutas, início da colheita muito tarde onde consequentemente perdemos muitas frutas.”

Quais os cuidados de higiene utilizados quando vai preparar o alimento para as pessoas?	1	“Lavar bem as frutas, usar touca, luvas, lavar bem as mãos, manter ou ter limpo o espaço onde vamos trabalhar com as frutas e também os acessórios que serão utilizados para o preparo do alimento.”
	2	“Selecionar as frutas, lavar as mãos, higienização, usar toucas, lavar bem os utensílios que vão ser utilizados.”
	3	“Lavar bem as mãos e as frutas, limpar bem o local aonde vamos fazer o beneficiamento de frutas.”
	4	“Lavar os alimentos, não usar acessórios na hora do trabalho, evitar usar perfume, trocar os uniformes diariamente, manter as unhas sem pintar, lavar os equipamentos e ou os utensílios com detergente neutro e deixar secar por conta sem enxugar com o pano de prato e fazer esterilização dos utensílios.”

## 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 o desejo da comunidade em relação ao Beneficiamento de Frutas Nativas?</b>			
“Que as pessoas tenham uma alimentação de qualidade e que tenha espaço, estrutura adequada, equipamentos e materiais necessários, mão de obra qualificada e ser integrada a rede de comercialização, gerando renda e sustentabilidade familiar.”			
<b>O que fazer? (ação)</b>	<b>Como fazer? (estratégias)</b>	<b>Quando? (período da ação)</b>	<b>Quem faz?</b>
- Elaborar projetos; - Conseguir financiamento.	- Através de parcerias, buscar formação técnica e profissional.	– Primeiro semestre de 2013.	- As associações; - Comitê local; - Grupo de beneficiamento de frutas de Conceição das Crioulas (já existe).

## 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 09 (nove) moradores participaram deste processo avaliativo. Os resultados dessa avaliação encontram-se sistematizados na Figura 01, a seguir.

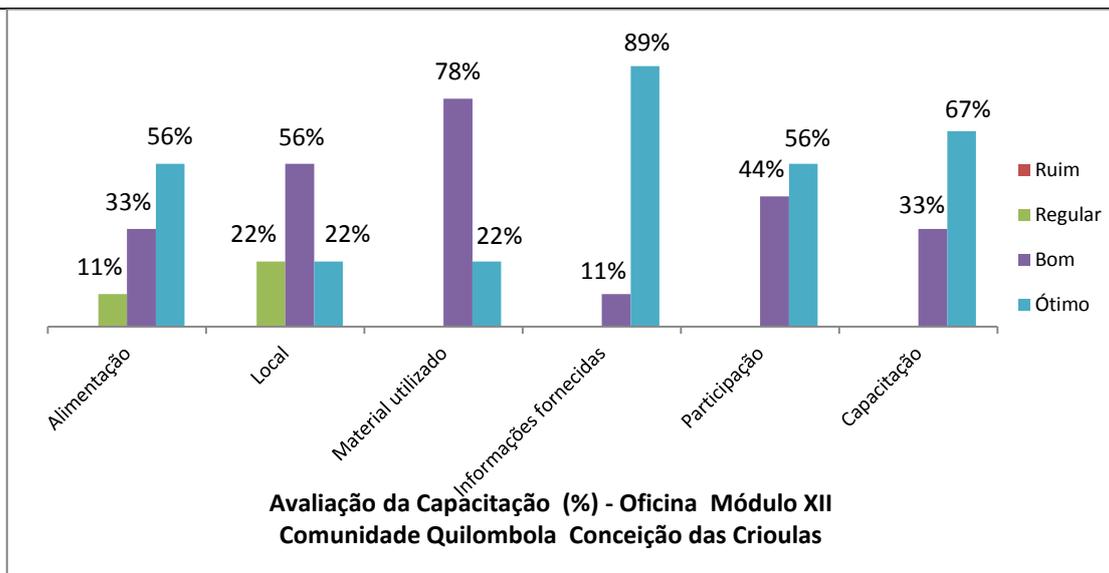


Figura 01. Avaliação dos participantes sobre a realização da capacitação.

#### Sugestões Apresentadas pelos Participantes:

- *“Divulgar mais o encontro com outras etnias.”*
- *“As pessoas que vieram para o encontro buscar meios de se engajar mais nas atividades.”*
- *“Melhorar a participação do povo da comunidade.”*

#### Críticas Apresentadas pelos Participantes:

- *“Pouca participação do povo da comunidade.”*

### **CONSIDERAÇÕES**

A oficina em *Beneficiamento de Frutas Nativas* (Módulo XII), realizada com a comunidade quilombola Conceição das Crioulas, 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 otimizar a produção durante a época da colheita, através do acondicionamento e beneficiamento adequado das frutas.

Existe na comunidade o aproveitamento do fruto do umbuzeiro para fabricação de polpa, através de uma unidade de processamento existente na Casa da Comunidade (sede da associação). O grupo de beneficiamento transforma o umbu em polpa, coloca em sacos plásticos de 1 (um) quilo e acondiciona em refrigeradores (freezers). Atualmente a produção depois de processada é comercializada na comunidade e em escolas da rede municipal pelos Projetos do PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar.

A Sra. Dinalva Bernadina, moradora da comunidade, expôs as dificuldades do grupo em comercializar a polpa de fruta em sacos plásticos menores de 100 gramas, em virtude de não conhecer onde adquirir esses tipos de embalagens. Informou ainda que existem dificuldades para colher os frutos, principalmente do umbuzeiro, pois estão muito

distante do local onde residem. Ela concluiu informando que a coleta de umbu sempre começa tarde ocasionando uma perda de parte da produção.

Na opinião da Sra. Fabiana Mendes, apesar de existir um local para processamento do umbu na comunidade, este não obedece totalmente aos padrões técnicos das Boas Práticas de Fabricação – BFP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POP. Outro ponto importante apresentado pela moradora é que as pessoas da comunidade que desenvolvem o processamento de frutas têm o conhecimento no processo de fabricação de doces, compotas, geleias, sucos e polpas.

Para tanto, na oficina, foram apresentados os métodos adequados para os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) além das técnicas para empregar as Boas Práticas de Fabricação (BPF), 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.

Nesta capacitação foram usadas técnicas de processamento de frutas através da confecção de geleias, mostrando que podem ser seguidas para o beneficiamento de qualquer fruto nativo, desde que os procedimentos passados sejam coetaneamente realizados.

A exposição dialogada para ampliação dos valores contextualizados, com a reflexão dos saberes prévios, foi realizada a partir dos temas POP e BFP, utilizando, dentre os materiais didáticos, slides sobre a temática, estimulando o debate sobre as portarias de regimento da legislação sanitária âmbito federal, influência da água; Procedimentos adequados de limpeza para instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Cuidados dos manipuladores; Controle de vetores e pragas urbanas; Manejo dos resíduos e Escolha dos produtos (frutas), composição e acondicionamento.

A atividade prática ou ato educativo supervisionado foi realizado no espaço comunitário da associação, com a instalação de fogão e botijão a gás, panelas, facas, colheres, recipientes de vidros e tampas, onde foi fabricado 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 Sras Evânia Antônia e Alessandra Maria (Comitê Local) e acompanhado pela equipe técnica.

Todos os participantes participaram do momento prático, por meio de atividades que proporcionaram “como fazer” geleias de frutas de 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, produção, envasamento e armazenamento.

Os participantes destacaram durante a elaboração do plano de ação, construído na oficina de capacitação, que até o primeiro semestre de 2013 as atividades descritas seriam implementadas. Para isso seria necessário a implantação de estruturas físicas e equipamentos adequados, além de mão de obra qualificada para preparar e armazenar as frutas.

Além disso, seria importante o maior envolvimento e integração do grupo de beneficiamento de frutas à rede de comercialização Sabor Natural do Sertão, através de parcerias para elaborar projetos técnicos, capacitações e financiamentos.

Ressalta-se que, conforme relatado, as informações e técnicas apresentadas, serão úteis a organização do beneficiamento de frutas nativas da comunidade quilombola de Conceição das Crioulas.

## REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto 01. Reflexão de grupos durante a oficina (Módulo XII), comunidade quilombola Conceição das Crioulas, Salgueiro - PE.



Foto 02. Socialização da reflexão em grupo durante a capacitação (Módulo XII), comunidade quilombola Conceição das Crioulas, Salgueiro - PE.



Foto 03. Beneficiamento de frutas (Módulo XII), comunidade quilombola Conceição das Crioulas, Salgueiro - PE.



Foto 04. Geleias e compotas produzidas durante a Oficina de Beneficiamento de Frutas (Módulo XII), comunidade quilombola Conceição das Crioulas, Salgueiro - PE.

## ANEXOS

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

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

## EQUIPE TÉCNICA

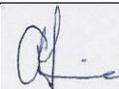
*Luciano de Assis Gomes*

**Luciano de Assis Gomes**  
Engenheiro Agrônomo CREA-BA 31.595 D  
Analista Ambiental / CTF 5575310

*Adriana Nascimento de Oliveira*

**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 Conceição das Crioulas.**



São Francisco  
de Assis



SEMTA Ambiental  
Sociedade de Integração Nacional

**Participantes**

Data: 31/10/2012 Local: CASA DA COMUNIDADE DE CONCEIÇÃO DAS CRIOLAS Objetivo: REALIZAR OFICINA SOBRE BENEFICIAMENTO DE FRUTAS NATIVAS

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Maria de Lourdes Oliveira			
Alexandra Maria Bezerra			
Apelú Amarelino dos Sillos		fabianaquilombola@yahoo.com.br	
Joseliana Gma da Silva Vendel.			
Maria das graças atendes			
Antônia Italiana di Oliveira			
Silvia Sider Mourão de Alencar			
Grâmia Antônia da Oliveira	ABCC	suacrioula@gmail.com	
Dinaiva Bernardino de Oliveira Gomes			
Aparecido José da Silva			
Aparecida Maria Bezerra	C.T. ATIKUM		
Adriana Nascimento de Oliveira	CMT		
Luciano de A. Gomes	emr		

