

**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 Sitio Santana, localizada no município de Salgueiro – PE.

Comunidade Quilombola: Sitio Santana.

Município: Salgueiro – PE.

Carga Horária: 8h

Nº de Participantes: 19.

Local: Escola Mun. João Mariano dos Santos.

Data: 01/11/2012

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	“Umbu, maracujá de boi, fruta de frade, catolé.”
	2	“Umbu, fruta de frade, catolé.”
	3	“Umbu, fruta de frade, batata do umbuzeiro, maracujá.”
	4	“Umbu, fruta de frade, maracujá do mato.”
<i>O que você faz com as frutas nativas?</i>	1	“Umbuzada, doce de umbu, doce de fruta de frade, suco de maracujá de boi, catolé faz o doce e in natura.”
	2	“Umbuzada, suco, doce e geleia.”
	3	“Com o umbu fazemos o doce e a umbuzada, com o frade e a batata do umbuzeiro fazemos doce.”
	4	“Umbu fazemos umbuzada, maracujá do mato fazemos o suco e com o frade fazemos doce.”
<i>Quais as dificuldades para aproveitamento das frutas nativas?</i>	1	“falta de conhecimento e falta de equipamento.”
	2	“Falta de frutas no período da estiagem”.
	3	“A falta de frutas no período da seca e falta de interesse.”
	4	“Dificuldades no aproveitamento pra fazer doces.”
<i>Quais os cuidados de higiene utilizados quando vai preparar o alimento para as pessoas?</i>	1	“Lavar bem as mãos com água e sabão e lavar bem as frutas e verduras.”
	2	“Lavar as frutas, as mãos, colocar touca na cabeça para evitar cair cabelo.”
	3	“Roupas e mãos limpas, usar touca, avental, usar panelas, pratos, panos de pratos talheres todos limpos.”
	4	“Lavar as frutas e as mãos.”

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 à Beneficiamento de Frutas Nativas?			
Reunir toda comunidade para planejar fazer alguma coisa com o que aprendemos (produção caseira).			
O que fazer? (ação)	Como fazer? (estratégias)	Quando? (período da ação)	Quem faz?
– Organizar uma comissão ou grupo de pessoas interessadas.	– Fazer reunião para conscientizar a comunidade; – Planejar, definir o local da produção, aquisição de materiais e embalagens.	– Reunião de planejamento no primeiro domingo de dezembro 2012	– Izenir Francisca da Silva – Maria Francisca – Judite Rosa

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

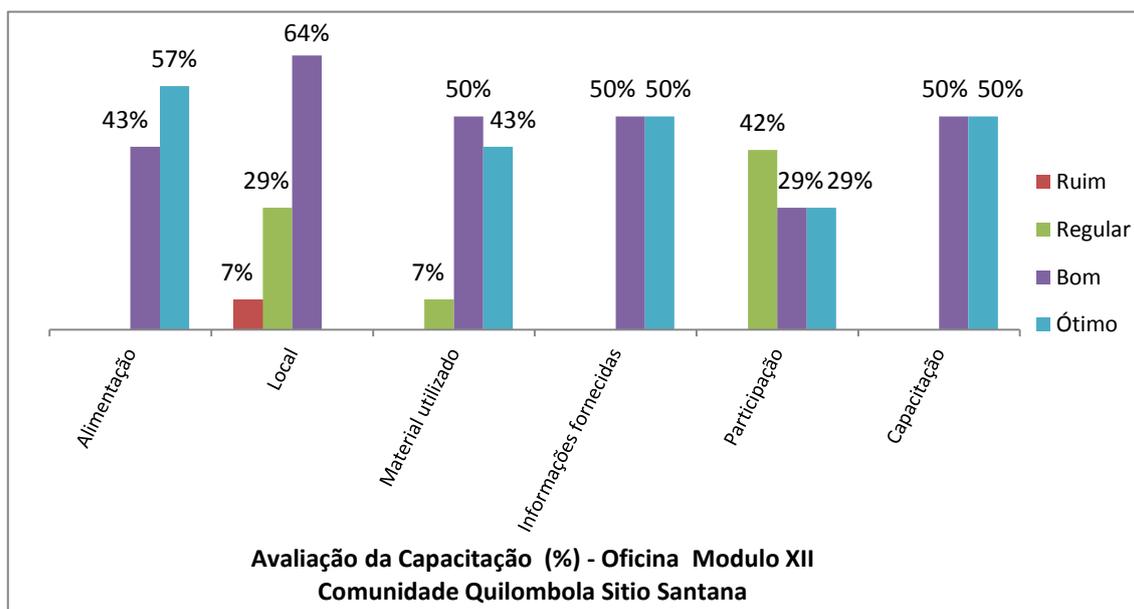


Figura 01. Avaliação dos participantes sobre a realização da capacitação.

Sugestões Apresentadas pelos Participantes:

- Não houve

Críticas Apresentadas pelos Participantes:

- Não houve

CONSIDERAÇÕES

A oficina em *Beneficiamento de Frutas Nativas* (Módulo XII), realizada com a comunidade quilombola Sítio Santana, 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 podem servir como alternativa de aproveitamento da produção para as comunidades quilombolas.

Neste sentido, a comunidade apresenta um potencial de serviços e matéria prima da caatinga, com as frutas de maracujá nativo e umbu, que podem ser beneficiadas com a produção de doce, geleias e compotas. Segundo Sra. Judite Rosa dos Santos, “na comunidade tem também bastante manga que podemos aproveitar quando não tiver umbu”. As frutas consideradas não nativas, principalmente manga são cultivadas pelos moradores.

Por falta de iniciativa dos moradores, as frutas nativas são pouco aproveitadas. Não há infraestrutura física construída para o beneficiamento das frutas e a água é insuficiente para atender a demanda doméstica e produção. Entretanto, o participante Sr. Ismael dos Santos comentou que apesar de não haver iniciativa “Dá pra nós juntar um grupo de gente e fazer”.

Durante a 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.

A atividade prática ou ato educativo supervisionado foi realizado no mesmo local da exposição dialogada, 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 amarelo, 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 pela Sra. Maria Francisca (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, José Arnaldo comentou sobre o potencial da caatinga destacando que a comunidade pode “tentar fazer na época do umbu, dá para passar para as pessoas e podemos aproveitar o maracujá do mato”.

A oficina de *Beneficiamento de Frutas* contribuiu para despertar sobre o potencial produtivo da caatinga, que podem 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 Maria Francisca comentando sobre a importância da oficina destacou: “Podemos tentar marcar uma reunião e botar em prática para ver se mais gente interessa”.

Analisando a possibilidade de ações futuras para a implementação de ações concretas, comentou a Sra. Luiza Rosa dos Santos depois da atividade prática: “Do maracujá só aproveitava a semente, agora podemos aproveitar tudo. Aprendi alguma coisa e acho que podemos nos reunir e fazer alguma coisa”. Diante disso, observa-se que a oficina colaborou para o debate sobre as potencialidades locais, despertando a capacidade de aproveitamento dos recursos naturais e incremento de unidades de fabricação familiar, sistematizado no plano de ação.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto 01. Socialização da reflexão em grupos, durante a oficina (Módulo XII), comunidade quilombola Sitio Santana, Salgueiro - PE.



Foto 02. Exposição dialogada durante a oficina (Módulo XII), comunidade quilombola Sitio Santana, Salgueiro - PE.



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



Foto 04. Grupo reunido para discutir o Plano de Ação (Módulo XII), comunidade quilombola Sitio Santana, Salgueiro - PE.

ANEXOS

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

Anexo II. Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.

EQUIPE TÉCNICA

Valtércio Evangelista da Silva
Pedagogo
Analista Ambiental / CTF 5285030

Adriana Nascimento de Oliveira
Técnica Agrícola - CREA 050778534-7
Técnica Ambiental / CTF 5284241

Ciente:

De acordo:

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 Sítio Santana.



São Francisco
Município de São Francisco
Estado de Pernambuco



Ministério do Meio Ambiente
Ministério da Integração Nacional

Participantes

Data: 01 / 11 / 2012 Local: Escola Municipal João Mariano dos Santos
Comunidade quilombola Sítio Santana Objetivo: Realizar oficina de Beneficiamento de Frutas (Módulo XII)

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Valtercio E. da Silva	CMT ENGENHARIA		
Adriana Nascimento de Oliveira	CMT ENGENHARIA	adrianaoliveira@comengenharia.com.br	3871-3181
José Antonio Luciano			
Rosa Eusa Gendim			
GRUPO UIRANDÁ ADMILSO DOS SANTOS			
Sora Emelem			
MARIA FRANCISCA DA SILVA ANTONIO			
Eusa Rosa da Conceição gendim			
Jose Franklin dos Santos			
Maria dos Dóres Rocha			
Maria das Graças Santos Fernandes			
Elmaria Vilela dos Santos			
Judite Rosa dos Santos			
Valdeci Maria do Anjos Pereira			
Luiza Raga dos Santos			
Amália Rosa da Conceição			
Eliana dos Santos			





FICHA DE AVALIAÇÃO

Nome: Benê Francisco da Silva

Comunidade: Quilombola Santana DATA: 01/11/2012

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:

SUGESTÕES:

