

**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 Contendas/Tamboril do Padre/Cacimba Velha, localizada no município de Salgueiro – PE.

Comunidade Quilombola: Contendas / Tamboril do Padre / Cacimba Velha. **Município:** Salgueiro – PE.

Carga Horária: 8h **Nº de Participantes:** 14. **Local:** Sede da Associação das Comunidades Contendas/Tamboril do Padre/Cacimba Velha. **Data:** 06/11/2012.

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 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	“Umbuzeiro, quixabeira, mandacaru, maracujá do mato, melão de São Caetano e melancia da praia.”
	2	“Maracujá do mato, umbuzeiro e quixabeira.”
	3	“Maracujá, juá, pinha e umbu.”
	4	“Maracujá, umbuzeiro, juá e pinha.”
O que você faz com as frutas nativas?	1	“Do umbu faço a umbuzada, do maracujá do mato o doce e os outros já utilizei, mas não para fazer doces, nem geleia, foi para comer naturalmente.”
	2	“Umbuzeiro: polpa do umbu. Maracujá do mato: geleia. Quixaba: come a fruta.”
	3	“Umbu: polpa, umbuzada e doces. Maracujá: suco. Juá: remédio para gripe. Pinha: come a fruta.”
	4	“Apenas comemos ou fazemos doces, sucos e umbuzada.”
Quais as dificuldades para aproveitamento das frutas nativas?	1	“A falta de conhecimento para utilizar de maneira proveitosa.”
	2	“Falta de experiência”.
	3	“Falta de interesse.”
	4	“A falta de interesse e muita e vezes não saber fazer algumas coisas com as frutas.”
Quais os cuidados de higiene utilizados quando vai preparar o alimento	1	“Lavar bem e ferver antes de utilizar.”
	2	“Lavar bem as frutas antes de usá-los.”

para as pessoas?

3

“Lavar bem as frutas.”

4

“Lavar bem, colocar de molho com vinagre ou água sanitária, etc.”

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?			
Fazer utilização das frutas para fazer compotas, geleias e doces de umbu, maracujá do mato e caju para vender na feira e mercados e arrumar clientes.			
O que fazer? (ação)	Como fazer? (estratégias)	Quando? (período da ação)	Quem faz?
<ul style="list-style-type: none">– Se organizar, se reunir para saber se outras pessoas se interessam em participar. Guardar embalagens e se juntar para colher as frutas.	<ul style="list-style-type: none">– Pedir ajuda à prefeitura, secretaria de agricultura do município e pedir ajudar para capacitação.	<ul style="list-style-type: none">– A partir de meados de dezembro de 2012.	<ul style="list-style-type: none">– Rafaela;– Jacinta;– Juciene;– Rita Hipólito;– Maria Adriana;– Maria do Socorro; e– Edna;

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

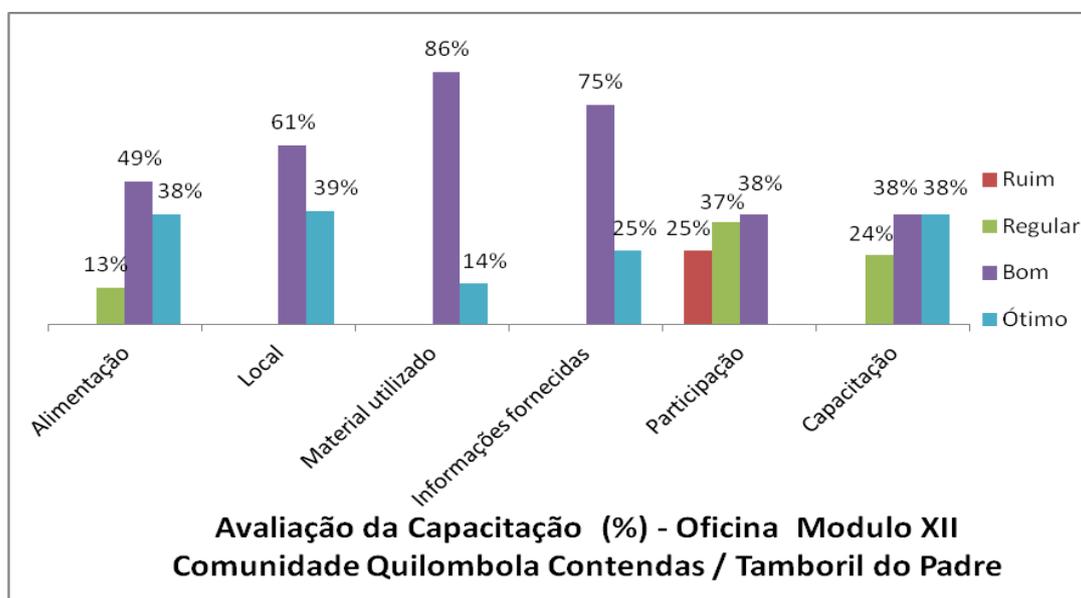


Figura 01. Avaliação dos participantes sobre a realização da capacitação.

Sugestões Apresentadas pelos Participantes:

- “Todos de parabéns”.
- “Foi muito proveitoso aprendi muitas coisas que eu não sabia, foi maravilhoso.”

Críticas Apresentadas pelos Participantes:

- *"Ter mais participação da comunidade."*

CONSIDERAÇÕES

A oficina em Beneficiamento de Frutas Nativas (Módulo XII), realizada com a comunidade quilombola Contendas/Tamboril do Padre/Cacimba Velha, 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 podem servir como alternativa de aproveitamento na produção das comunidades quilombolas.

A capacitação destacou os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e técnicas para processamento de frutas por meio da produção de compotas e geleias.

Durante a oficina, ressaltou-se que o processo de transformação de frutas nativas é uma forma de proveito da produção na época de colheita, através do acondicionamento adequado e em quantidades apropriadas a necessidade de consumo familiar e/ou comercialização. Entretanto, observa-se que ainda não existem métodos corretos na comunidade quanto se refere aos POPs e BPFs, 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, seriam aproveitados e armazenados por um período do ano mais extenso.

Segundo a participante da oficina Sra. Maria Adriana, a produção de umbu na comunidade apesar de ser bastante boa, ainda se perde muito. O umbu só é aproveitado para fazer umbuzada ou polpa, e em pouca quantidade, o resto, os animais se alimentam ou caem no chão e apodrecem.

A Sra. Jacinta Antônia, moradora da comunidade, falou que as plantas do umbuzeiro ficam muito distantes de onde moram e muitas vezes não são colhidos pelos comunitários, com isso, a perda da produção é muito grande. A participante comentou a necessidade das pessoas se organizarem para aproveitar melhor a produção de frutas nativas que existe na caatinga.

A exposição dialogada para ampliação dos valores contextualizados, com a reflexão dos saberes prévios, foi realizada a partir dos temas Procedimentos Operacionais Padronizados e 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 da Sra. Antônia da Silva, moradora da comunidade, com a instalação de fogão e botijão a gás, panelas, 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 pela Senhora Jacinta Antônia (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, maracujá do mato, manga e caju para fazer compotas, geleias e doces, entretanto, ressaltaram a importância de ter um local adequado (agroindústria) para todos os procedimentos recomendados e a procura de entidades que possam subsidiar nas capacitações técnicas.

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 Contendas/ Tamboril do Padre/Cacimba Velha.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto 01. Reflexão de grupos durante a oficina (Módulo XII), comunidade quilombola Contendas/Tamboril do Padre/Cacimba Velha, Salgueiro - PE.



Foto 02. Socialização da reflexão durante a capacitação (Módulo XII), comunidade quilombola Contendas/Tamboril do Padre/Cacimba Velha, Salgueiro - PE.



Foto 03. Beneficiamento de frutas (Módulo XII), comunidade quilombola Contendas/Tamboril do Padre/Cacimba Velha, Salgueiro - PE.

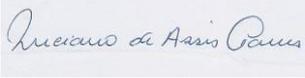


Foto 04. Grupo reunido para discutir o Plano de Ação (Módulo XII), comunidade quilombola Contendas/Tamboril do Padre/Cacimba Velha, Salgueiro - PE.

ANEXOS

Anexo I. Lista de Presença dos Participantes da Capacitação em Beneficiamento de Frutas Nativas (Módulo XII) na Comunidade Quilombola Contendas/Tamboril do Padre/Cacimba Velha.

Anexo II. Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.

EQUIPE TÉCNICA	
	
<p>Luciano de Assis Gomes CREA-BA 31.595 D Analista Ambiental / CTF 5575310</p>	<p>Olga Maria Lopes da Silva Assistente Social CRESS 3ª REGIÃO / CE 5749 Analista Ambiental / CTF 5296074</p>
Ciente:	
 <p>Gislane Rodrigues Lima Contadora Inspetora Ambiental / CTF 5372811</p>	
De acordo:	
 <p>Fábio Henrique Julião dos Santos Gestor Ambiental CRA – TO 6003 Inspetor Ambiental / CTF 5284759</p>	 <p>Carlos Danger Ferreira e Silva Eng. Ambiental CREA – TO 240773364-9 Coordenador Setorial / CTF 5284107</p>

Anexo I. Lista de Presença dos Participantes da Capacitação em Beneficiamento de Frutas Nativas (Módulo XII) na Comunidade Quilombola Contendas / Tamboril do Padre / Cacimba Velha.



São Francisco
Associação de Desenvolvimento Comunitário



Ministério da Integração Nacional



Ministério do Meio Ambiente

Participantes

Objetivo: REALIZAR OFICINA SOBRE BENEFICIAMENTO DE FRUTAS NATIVAS

Data: 06/11/2012 Local: SEDE DA ASSOCIAÇÃO EM CONTENDAS - SALGUEIRO - PE.

Nome	Nº da Casa/Instituição	E-mail	Telefone
Edna da Silva Santos			
Almira Góes de Souza			
Martha da Paz da Cruz			
Dafany Luiza da Cruz			
Antônia da Silva Santos			
Ha Cintra Antônia do nas cimento			
Caroline Maria dos Santos			
Francisca Adriana Clementino de Jesus			
Francine Maria dos Santos			
Francisco Geraldo de Souza Santos			
Maria de Jesus de Jesus			
Rita de Cássia da Silva Santos			
Olga Maria dos Santos	CNT		
Luiz Carlos de Assis Gomes	EMT		

Anexo II. Modelo de Ficha de Avaliação da Capacitação.

FICHA DE AVALIAÇÃO

Nome: Lucim Maria dos Santos

Comunidade: Território Quilombola de Antas DATA: 06 / 11 /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 checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
()	()	()	()

3. MATERIAL UTILIZADO:

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

for mais participação
da comunidade que
foi péssima.

SUGESTÕES:

foi muito produtivo
aprendi muitas coisas
que eu não sabia foi
maravilhoso.

Projeto de Integração do Rio São Francisco

