

10^o

FEPEG FÓRUM

ENSINO · PESQUISA
EXTENSÃO · GESTÃO

RESPONSABILIDADE SOCIAL: INDISSOCIABILIDADE
ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



ISSN 1806-549 X

Autor(es): TATIANA TOZZI MARTINS SOUZA RODRIGUES, LUANA FERREIRA DE ALMEIDA, JESSIANE DOS SANTOS CORREA, DAYANE APARECIDA DE OLIVEIRA ARAÚJO, SAMUEL MENDES ALMEIDA, ALLIEKSIEI CASTELAR PERIM SOUZA RODRIGUES

Boas Práticas de Extrativismo Vegetal da Pré-coleta ao Armazenamento: Fortalecimento da Atividade nas Comunidades da Bacia Hidrográfica do Rio Peruaçu-MG

Introdução

Os moradores das comunidades localizadas na região da Bacia Hidrográfica do Rio Peruaçu-MG realizam o extrativismo de frutos do cerrado, dentre eles o pequi, buriti, araticum, cagaita, cajuí, umbu e coquinho azedo como uma fonte de renda familiar e no contexto da nova cooperativa formada na região. Os frutos geralmente são comercializados em feiras e beiras de estradas, no entanto tem despertado enorme interesse em diferentes setores industriais. Contudo, quando essa exploração não é feita de forma racional pode gerar danos irreparáveis ao meio ambiente (AVIDOS; FERREIRA. 2000). Dessa forma, é necessário discutir com os extrativistas as noções de boas práticas para um extrativismo sustentável que apoiará a atividade por muitas gerações. O NEA (Núcleo de estudos em Agroecologia) com ênfase no Extrativismo Sustentável do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais Campus Januária e os parceiros WWF, ICMBio, Funatura, Cáritas Diocesana de Januária e Instituto Biotrópicos apoiados pelo CNPq, desenvolveram um projeto de fortalecimento do extrativismo vegetal em comunidades do Peruaçu. O projeto objetivou capacitar extrativistas e agricultores familiares para as boas práticas do extrativismo vegetal a partir da pré coleta, coleta, pós coleta, transporte ao armazenamento dos frutos do cerrado.

Material e métodos

As capacitações realizadas pelo grupo NEA Extrativismo aconteceram para as comunidades de Areião, Araçá, Vereda Grande I, Vereda Grande II, Onça, Lamedouro, Buritizinho, Olhos d'Água, Galhos, Cocos, Várzea Grande, Pedras, Vila Lopes. Cada capacitação foi realizada duas vezes, uma na comunidade de Araçá e outra no Areião, para atendimento do maior número de participantes possível. As capacitações tiveram duração de 8 horas cada e ao final delas um questionário com perguntas sobre o tema foi aplicado aos participantes como aferidor do aprendizado do conteúdo ministrado. As capacitações foram conduzidas por bolsistas do projeto e professores do IFNMG Campus Januária envolvidos com intensa troca de experiências e informações sobre os temas tratados. Os temas das capacitações foram discutidos com as comunidades antes de inicia-las, com o objetivo de verificar se o anseio das comunidades em se capacitar ia de encontro com o que a equipe proponente tinha previsto. Para atrair a atenção dos jovens para as capacitações ao final de cada capacitação realizou-se um evento recreativo e atividades elencadas por eles como jogos, música e mini cursos sobre cuidados pessoais.

a) Capacitação de Pré Coleta e Coleta

O conteúdo discutido nessa capacitação tratou das atividades relacionadas ao preparo das áreas de onde os frutos são coletados, como a limpeza de acesso às árvores e reconhecimento do local (mapeamento), cuidados com possíveis mudas que estejam nas proximidades das áreas de coleta, cuidados ao coletar os frutos, acompanhamento do processo de maturação dos frutos, mapeamento da área de coleta com identificação de plantas mais produtivas. Durante o proceder da capacitação houve a interatividade do público com os palestrantes, assim como a exposição das opiniões em relação ao tema, este relatando a sua vivência cotidiana com o extrativismo e como suas práticas de pré-coleta e coleta são realizadas.

b) Capacitação de Pós Coleta, Transporte e Armazenamento

Essa segunda capacitação tratou dos procedimentos a serem seguidos após a coleta para obtenção de frutos de qualidade para comercialização e processamento. Destacaram-se as seguintes práticas: seleção de frutos antes de serem armazenados baseados no destino final do produto; escolha adequada dos recipientes para transporte dos frutos; higienização dos recipientes adequados para o transporte; locais adequados para a o armazenamento dos frutos; temperatura mais indicada para armazenamento.

10^o

FEPEG FÓRUM

ENSINO · PESQUISA
EXTENSÃO · GESTÃO

RESPONSABILIDADE SOCIAL: INDISSOCIABILIDADE
ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



ISSN 1806-549 X

Resultados e discussão

Durante a capacitação de Pré Coleta e Coleta houve participação de 110 pessoas, 40% homens, na maioria jovem (Figura 1). Todos os participantes tinham conhecimento dos assuntos abordados, no entanto a maioria não realizava essas práticas. Foi relatado durante a capacitação que a única prática realizada pelas comunidades é o acompanhamento da maturação das fruteiras. Quando apresentados ao conceito de mapear a área de coleta marcando as plantas antes de coletar os frutos, um dos participantes disse que “os coletores não realizam o mapeamento, pois todos já conhecem a área explorada”. Por realizarem as atividades extrativistas há um bom tempo a população já conhece toda a área das comunidades e inclusive quais frutos encontrar em cada uma e que uma atividade constante era a observação de quais árvores estavam com boa produtividade para serem coletadas posteriormente. Outro participante concluiu que “o processo de pré-coleta é importante por facilitar a gente no momento de coleta, mas não podemos limpar muito o local, senão fica mais fácil de outras pessoas irem lá e coletar antes da gente”. Através da fala do participante que relata intensa disputa por frutos, torna-se notável a necessidade de uma maior organização entre os extrativistas no momento da pré coleta para que haja acesso da maior parte dos extrativistas a área com boa disponibilidade de frutos. O questionário aplicado pós-capacitação apontou 94% de acertos acerca da temática discutida. A capacitação de Pós Coleta, Transporte e Armazenamento (Figura 2) aconteceu nas comunidades Areião e Araçá e contou com a participação de pessoas, sendo 72% mulheres, e boa participação de jovens. Sobre as boas práticas discutidas um participante ressaltou “a importância de uma boa higienização, transporte e boa apresentação do produto e o quanto isso pode ajudar na comercialização, e que, tais pontos devem ser tratados com maior importância pelos cooperados da cooperativa recém-criada”. Foi perceptível a falta de conhecimentos e de práticas relacionadas à sanitização, seleção e armazenamento de frutos. Muitos dos participantes não realizavam sanitização e a seleção era realizada criteriosamente apenas no campo, enquanto que para o armazenamento não acontecia, fato que pode levar a perda dos produtos por contaminação. Quando foi abordado o transporte dos frutos houve uma intensa colaboração do público que relatou que os recipientes mais utilizados são os baldes plásticos e sacos transportados em motos e bicicletas. Um dos pontos alvos da discussão foi o processo de armazenamento dos produtos. Diante do que foi relatado ficou claro que para alguns frutos, exemplo do buriti, tal processo é realizado incorretamente onde as raspas são colocadas em recipientes inadequados e em contato o piso e paredes. Através do questionário aplicado, ao final da capacitação, observou-se 83% de acertos.

Conclusão

Finalizando essas capacitações do grupo NEA Extrativismo foi possível inferir que na região as mulheres são a maior representação quando se trata de execução de práticas extrativistas de frutos do cerrado, assim como maior participação em capacitações. Os jovens tradicionalmente participam pouco desse tipo de capacitação nas comunidades. Eles não se sentem motivados e atraídos pela temática e isso requer atenção. Foi possível verificar também, por meio da adoção dos questionários de avaliação, que o público ouvinte conseguiu absorver as informações repassadas sobre boas práticas de Pré Coleta, Coleta, Pós Coleta, Transporte e Armazenamento gerando uma resposta positiva, motivando o grupo a novos eventos. Os extrativistas participantes mostraram-se dispostos a adotar procedimentos ainda não utilizados relatados nos eventos e a aperfeiçoar o que já realizam a fim de melhorar a qualidade dos produtos trabalhados.

Agradecimentos

Ao CNPq pelo apoio financeiro, ao IFNMG Campus Januária pelo apoio com infraestrutura e logística, aos parceiros pela parceria técnica e mobilização social, à Prefeitura Municipal de Januária em nome da Secretaria de Desenvolvimento Social pelo apoio com alimentação.

Referência bibliográfica

AVIDOS, Maria Fernanda Diniz; FERREIRA, Lucas Tadeu. **Frutos dos Cerrados**. Biotecnologia, Ciência e Desenvolvimento, v. 3, n. 15, p. 36-41, 2000.

10^o FEPEG FÓRUM

ENSINO • PESQUISA
EXTENSÃO • GESTÃO

RESPONSABILIDADE SOCIAL: INDISSOCIABILIDADE
ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



ISSN 1806-549 X



FIGURA 1: Público da Capacitação de Pré Coleta e Coleta, IFNMG, Januária, Janeiro, 2016.



FIGURA 2: Entrega de certificados da Capacitação de Pós Coleta, Transporte e Armazenamento na comunidade Araçá, Januária, Abril, 2016.