

Título da tecnologia

Licuri: Geração De Renda E Sustentabilidade Ambiental

Título resumo

Resumo

Fortalecer a implantação da Unidade Beneficiadora Comunitária de Licuri, com gestão cooperativa, a partir da mobilização das mulheres da região, que tradicionalmente coletam licuri, através do aumento da geração de renda e da constituição da Cooperativa das extrativistas do licuri.

Objetivo Geral

Objetivo Específico

Problema Solucionado

O licurizeiro (*Syagrus coronata*) é uma palmácea nativa da região, que em algumas áreas, predomina chegando a mais de 200 árvores por hectare. Tradicionalmente, as mulheres coletam o cacho de licuri, que produz um pequeno coco, o qual é depois secado e quebrado, por meio de um sistema rudimentar com um "cacete" ou mesmo uma pedra. Muitas vezes, o trabalho de um dia inteiro da mulher rende no máximo de 6 a 7 kg, dependendo da destreza, que são vendidos, na melhor época, por R\$ 1,00 o quilo, ou seja, uma atividade que explora o trabalho da mulher e cada vez mais se torna inviável para a renda familiar. Depois de descascada, a amêndoa resultante irá ser vendida para culinária (doces, cocadas temperos, óleos) ou será levada para usinas de transformação, de onde sairá o óleo de licuri (de R\$ 45,00 a R\$ 55,00). O que sobra é a torta de licuri, uma ração animal de ótima aceitação por todos os animais (aves, suínos, caprinos) chegando a ser vendida a R\$ 1,50 o quilo, ou seja, todo o óleo é lucro para a usina. Nestas condições, a Efase, tem realizado constantes encontros de formação e capacitação com as famílias, percebendo a forma sustentável da colheita do licuri.

Descrição

Implantação da Unidade de Beneficiamento do licuri na sede da Efase, com uma prensa para a extração do óleo do licuri e, como subproduto, a torta do licuri, que é excelente fonte proteica para a formulação de ração para cabras e ovelhas das famílias que entregam o licuri. Desta forma, existe um retorno viável para essas famílias. Também aproveitamos a polpa seca, que é extraída por uma despeladeira que fica nas comunidades rurais e retira a polpa seca do licuri que também servirá como ração para os animais. Atualmente, envolvemos diretamente 621 famílias em 43 comunidades rurais nos municípios de Monte santo, Itiúba, Cansanção, Nordestina e Queimadas. Antes da criação desta unidade, as mulheres se obrigavam a vender o licuri por valores muito baixos (abaixo de R\$ 1,00 por quilo). A Efase está comprando a produção, atualmente por R\$ 1,80/kg, e ainda retorna para as mulheres extrativistas a torta e a polpa do licuri.

Recursos Necessários

Estruturar unidades de pré-beneficiamento do licuri a. Quebradeira de licuri com motor diesel de 5 CV e base móvel. (4 x 9.800,00 = 39.200,00) b. Despeladeira de licuri com motor diesel de 8 CV e base móvel. (6 x 7.700,00 46.200,00 c. Silo em zinco (capacidade unitária de 1.000 kg) 21 1.700,00 35.700,00 Subtotal da Meta 121.100,00

Resultados Alcançados

Unidade de Beneficiamento do Licuri Caracterizada como uma mini unidade de beneficiamento do Licuri, o empreendimento tem como principal produto a extração do óleo, que é vendido para Empresa de Sabão Aliança em Monte Santo. Existem outros beneficiamentos em estagio primário como a produção de torta para alimentação animal (de galinhas, suínos, caprinos), doces, cocadas e biscoito a partir do licuri, sendo este último para consumo interno, visto que as condições higiênicas - sanitária visualizada pelo grupo ainda não são satisfatórias. A etapa para extração do óleo é a seguinte: 1- Coleta nas comunidades Após todo o trabalho de acompanhamento e assistência técnica. Os agricultores/as que tiverem interesse de comercializar seu produto com a AREFASE sinalizam e os técnicos locais, realizam a coleta. Todo o frete para deslocamento desses frutos, além do deslocamento das máquinas quebradeiras e despeladeira para as comunidades em apoio à produção são custeadas pelo projeto da AREFASE e pela unidade de beneficiamento. Os técnicos realizam um trabalho de seleção das amêndoas in loco, visando diminuir índices de impurezas e produtos de boa qualidade. Realização: Apoio: Patrocínio: 2- Vistoria e seleção das amêndoas As amêndoas ao chegarem à unidade de beneficiamento - espaço externo/armazenamento passa

por uma segunda seleção, garantindo a ausência de cascas, decorrente do processo da quebradeira e pêlos. O grupo relata que mesmo com todas as técnicas de apoio ainda existem agricultores que misturam amêndoas às cascas, práticas existentes no comércio com os intermediários, que visando diminuir o preço pago aceita produtos misturados. Segundo técnicos agrícolas: “. . . os agricultores acham que estão fazendo um bom negocio, só que o licuri tem um aproveitamento de 99%, as cascas tem mercado próprio . . . o atravessador ganha duas vezes . . . compra amêndoa mais barato e tem a casca para comercializar também”. 3- Acondicionamento e inicio do processo de extração As amêndoas selecionadas são colocadas no coletor que transporta até o dosador e a máquina de extração. A maquina é operada por um funcionário remunerado pela AREFASE Após a extração, o óleo retorna ao primeiro galpão e é acondicionado em caixas de 1000 litros e os resíduos são deslocados para outro recipiente para o preparo da torta. Segundo relato toda operação é bem rápida, salvo a seleção dos grãos. A borra que fica na máquina de extração do óleo é misturada a torta, deixando o farelo menos sec

Locais de Implantação

Endereço:

Fazenda Lagoa do Pimentel, Monte Santo, BA