Instituição AREFASE

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 $1.000~\mathrm{kg}$) 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