

Instituição

Instituto Flor da Floresta - Ni Huá

Título da tecnologia

Liofilização E Beneficiamento De Alimentos Orgânicos Tradicionais Da Amazônia

Título resumo

Resumo

Tecnologia de liofilização de alimentos visa desidratar alimentos a frio e a vácuo promovendo que estes se tornem pó (como leite de coco em pó, açaí em pó, patauí em pó), e dessa forma preservando o sabor e características nutricionais muito além da desidratação ao calor, além de poder agregar valor, reduzir peso facilitando logística e manter prazo de validade do alimento sem necessidade de conservantes por mais de 2 anos. A tecnologia visa a obtenção de produto final de alto valor agregado (açaí liofilizado custo aproximado 1000 reais o kg), com alta procura no mercado internacional, além de movimentar atividades de extrativismo sustentável local, gerando renda e preservação da floresta.

Objetivo Geral

Manter e aprimorar uma cooperativa de liofilização de frutas orgânicas da floresta amazônica, que visa disponibilizar fontes sustentáveis e ecológicas de renda para populações indígenas e ribeirinhas locais, através do extrativismo de frutos da floresta, agregando um imenso valor final ao alimento devido à tecnologia de liofilização e contornando os desafios logísticos de comunidades isoladas.

Objetivo Específico

Produzir polpas de açaí, patauí, abacaba, buriti, entre outros alimentos de alto valor nutricional da Amazônia, liofilizados, e vender no mercado internacional, visto a imensa procura que há de tais alimentos em países como EUA, Japão, Alemanha, França e Inglaterra. Com tal venda espera-se gerar importante renda local e mudança no foco da economia (que é baseada em agropecuária e madeireira não sustentável e ilegal) além da preservação da floresta amazônica e valorização dos alimentos locais, incluindo ainda a distribuição de tais alimentos para populações locais vulneráveis.

Problema Solucionado

O grande desafio é devido ao fato do município de Jordão-AC ser um dos municípios mais isolados do Brasil, sem acesso rodoviário e de acesso fluvial de extrema dificuldade de trânsito pelas alterações climáticas atuais e baixo volume de águas. Isto promove um município com inestimável riqueza natural, um dos mais preservados em termos de reservas florestais e indígenas do país, porém com IMENSAS DIFICULDADES para beneficiamento, agregar valor e principalmente LOGÍSTICA DE ESCOAMENTO DE SUA PRODUÇÃO. Tal tecnologia reduz o volume dos alimentos, permite uma conservação por mais de 2 anos sem necessidade de nenhum tipo de conservante adicional ou refrigeração, facilitando transporte fluvial prolongado e exportação para outros países. O acesso a frutas em grande quantidade é facilitado visto a preservação local da floresta e imensa disponibilidade para extrativismo. Desta forma tem-se um produto de relativo baixo volume, alto rendimento, altíssimo valor agregado (1kg polpa de açaí fresco: 20 a 40 reais; 1kg polpa açaí liofilizado: 800 a 1000 reais) e grande procura no mercado internacional.

Descrição

Metodologia e Procedimentos da Implantação do Processo de Liofilização O Instituto Flor da Floresta, fundado em 2021 no município de Jordão (AC), atua com populações indígenas, ribeirinhas, mulheres e jovens, promovendo saúde, soberania alimentar e geração de renda sustentável por meio da bioeconomia. Nasceu a partir de demandas reais da comunidade e já mobilizou milhões de reais em projetos sociais, capacitações, assistência em emergências climáticas e fortalecimento cultural. ****Histórico e construção participativa**** A implantação do processo de liofilização iniciou-se com diagnósticos participativos, assembleias indígenas e escutas comunitárias que identificaram o desperdício de toneladas de frutas nativas que apodreciam por falta de oportunidades de beneficiamento. O Instituto desenvolveu uma metodologia baseada nos princípios da economia da floresta em pé, valorização dos saberes tradicionais e inclusão social. ****Etapas da metodologia implantada**** 1. ****Mobilização e diagnóstico participativo:**** Lideranças comunitárias, mulheres e jovens mapearam as espécies prioritárias e os períodos de coleta de acordo com o calendário ecológico tradicional. 2. ****Capacitação contínua:**** Foram realizadas oficinas práticas sobre manejo sustentável, boas práticas de beneficiamento e gestão comunitária. 3. ****Implantação da infraestrutura comunitária:**** Instalação de laboratório com equipamentos de despolpa, desidratação e liofilização conforme padrões da vigilância sanitária, garantindo soberania local sobre a produção. 4. ****Governança compartilhada:**** A comunidade participa das decisões estratégicas, definição de preços, metas de produção e distribuição dos resultados. 5. ****Cadeia produtiva inclusiva:**** O Instituto compra a matéria-prima diretamente dos extrativistas a preço justo, garantindo renda imediata e estímulo

à conservação da floresta. ****Participação da comunidade**** O processo é integralmente comunitário: indígenas e ribeirinhos coletam os frutos, mulheres atuam no beneficiamento, jovens são capacitados tecnicamente e participam da gestão logística e comercial. As decisões são tomadas em assembleias, com transparência financeira e protagonismo social. O modelo fortalece a autonomia, a permanência no território e a transmissão de conhecimentos ancestrais. ****Interação entre organização e comunidade**** O Instituto mantém presença permanente no território com equipes multidisciplinares de saúde, educação ambiental e bioeconomia. A interação ocorre por meio de visitas técnicas, mutirões, vivências formativas e acompanhamento individual das famílias. A comunidade reconhece o Instituto como parceiro de confiança e agente de proteção da floresta, articulando políticas públicas, setor privado e saberes tradicionais. ****Indicadores e evidências de impacto**** * Produção anual prevista: 7,5 toneladas de frutas beneficiadas, evitando desperdício e agregando valor ao extrativismo. * Geração de renda direta para a comunidade: R\$ 75 mil ao ano pagos a extrativistas indígenas e ribeirinhos. * Renda líquida do projeto destinada a ações sociais e educativas: entre R\$ 64 mil e R\$ 74 mil anuais. * Mais de 300 pessoas capacitadas em bioeconomia e manejo sustentável. * Fortalecimento da autonomia feminina e juvenil: mais de 60% dos beneficiários diretos são mulheres e jovens. * Reconhecimento nacional: trabalho documentado pela Fiocruz e premiado pelo Conselho Nacional das Secretarias de Saúde por seu impacto socioambiental.

Recursos Necessários

- 4 ar condicionados - 1 notebook - 1 projetor - 1 biodigestor - 1 moinho de pedra Melanger - 1 descascador de amêndoas de cacau - 1 desidratador de alimentos - 1 liofilizador de alimentos - painéis em inox - bowls em inox - cadeiras de plástico - mesas de plástico - lâmpadas - sacos para mudas - mangueira para irrigação - sombrite - baldes de plástico

Resultados Alcançados

A implantação da tecnologia de liofilização e beneficiamento de alimentos agroecológicos pelo Instituto Flor da Floresta beneficia anualmente cerca de 840 pessoas, entre indígenas, ribeirinhos, mulheres e jovens das comunidades do Jordão (AC). O projeto envolve 120 famílias extrativistas fornecedoras de frutas nativas, 60 pessoas capacitadas diretamente no laboratório de liofilização e 300 participantes em oficinas de educação alimentar, bioeconomia e saúde tradicional. Resultados Quantitativos (2023-2025) Atualmente, são beneficiadas 1 tonelada de frutas por ano, agregando valor e evitando desperdícios. O projeto gera R\$ 10 mil em renda direta anual aos extrativistas e uma renda líquida comunitária entre R\$ 20 mil e R\$ 30 mil, reinvestida em ações sociais e ambientais. 65% dos beneficiários são mulheres e jovens, fortalecendo o protagonismo de grupos prioritários. Entre 2023 e 2025, foram realizadas mais de 15 oficinas, com média de cinco por ano, estimulando a criação de ****novos polos locais de produção e conhecimento****. Também foram implantados ****viveiros comunitários**** com mudas de cacau, açaí, abacaxi, buriti e plantas medicinais, além da expansão produtiva para ****óleos essenciais e meliponicultura****, com ampla participação indígena. Resultados Qualitativos: O projeto fortalece a autoestima e autonomia das mulheres, que relatam “orgulho e independência financeira sem sair da floresta”. Contribui para a retenção da juventude nos territórios, oferecendo alternativas sustentáveis e valorizando os frutos nativos como riqueza ancestral, e não como mero recurso econômico. Há melhora na segurança alimentar, acesso a superalimentos e integração cultural entre povos indígenas e ribeirinhos, combatendo o racismo estrutural e fortalecendo a convivência baseada no respeito aos saberes tradicionais. A iniciativa também reforça a identidade coletiva e os laços comunitários, unindo arte, ciência e tradição em um novo modelo de bioeconomia amazônica. Metodologia O acompanhamento é contínuo e participativo, garantindo transparência e governança local. São realizados registros mensais de produção e renda, avaliações socioambientais com controle de origem dos frutos e rodas de escuta comunitária com indicadores qualitativos. Os resultados são divulgados em uma plataforma de transparência do Instituto, assegurando a mensuração de impacto social e ambiental.



Locais de Implantação

Endereço:

centro, Jordão, AC