

## **Instituição**

Cooperativa Agropecuária de Alagoas

## **Título da tecnologia**

Mulheres Protagonistas No Beneficiamento De Produtos Agroecológicos

## **Título resumo**

### **Resumo**

Em 2013, a Cooperativa Agropecuária de Alagoas foi criada com o intuito de promover a agroecologia e a melhoria da renda dos agricultores familiares do município de Flexeiras - Alagoas. Entretanto, apenas em 2016, identificaram a oportunidade de trabalhar com o beneficiamento de alimentos da sociobiodiversidade local. Objetivando a geração de renda das mulheres do campo, construíram a Casa de Beneficiamento de Produtos Agroecológicos de doces e geleias de frutas, além de outros produtos como o bolos, pães e biscoitos. Adaptaram o local à legislação sanitária e profissionalizaram as mulheres cooperadas por meio de cursos de formação. Firmaram parcerias para venda dos produtos.

### **Objetivo Geral**

### **Objetivo Específico**

### **Problema Solucionado**

As agricultoras faziam cursos de beneficiamento de produtos articulados pela cooperativa, porém a matéria prima utilizada não era regional desestimulando-as. Percebia-se a ociosidade das cooperadas e o desperdício dos alimentos nos quintais produtivos. A implementação do projeto possibilitou a geração de renda para as mulheres agricultoras familiares da Cooperativa Agropecuária de Alagoas - COOPAAL na direção do desenvolvimento sustentável e da agroecologia.

### **Descrição**

A partir de uma inquietação das mulheres, foi realizada uma reunião de sensibilização com algumas lideranças da cooperativa, as mulheres da comunidade e a nutricionista. As mulheres faziam cursos de beneficiamento de produtos articulados pela cooperativa, porém a matéria prima utilizada não era regional desestimulando-as. Percebia-se a ociosidade das cooperadas e o desperdício dos alimentos nos quintais produtivos. Após a sensibilização iniciou-se visitas às propriedades rurais e, além da produção dos quintais, observou-se o contexto social das mulheres. Na análise da infraestrutura existente, a nutricionista adotou uma postura a evitar qualquer tipo de constrangimento às famílias envolvidas. Dentre os alimentos encontrados nos quintais produtivos encontrou-se: macaxeira, batata doce, abacaxi, laranja, caju, maracujá, manga, cacau, açaí, goiaba, banana, limão, melancia, milho, pimenta de cheiro, canela, coco, cajá, couve, coentro, cebolinha, tamarindo, feijão verde, inhame, coco. O projeto de formação e desenvolvimento de produtos foi criado no sentido de valorizar a sociobiodiversidade local e as práticas tradicionalmente utilizadas pelas mulheres. Inicialmente a proposta foi apresentada ao presidente da Coopaal e ao agrônomo, que junto com a nutricionista pontuaram a possibilidade de aumentar a produção de determinados itens, definir o tempo de colheita dos ingredientes e providenciar o plantio de novas culturas importantes para o desenvolvimento de produtos inovadores, tais como hibiscos, cará roxo, açafrão da terra. Após esse planejamento, o projeto foi apresentado as mulheres cooperadas para validação e inicialmente realizou-se 20 oficinas nas casas das cooperadas. Dentre as temáticas trabalhadas na formação inclui-se: trabalho em equipe, limpeza e organização do ambiente, boas práticas de manipulação dos alimentos, técnicas culinárias e de conservação. Para a viabilização das oficinas, as rotinas das mulheres precisaram ser alteradas, principalmente das mulheres que recepcionaram nas oficinas. As técnicas de preparação, conservação e as medidas caseiras foram adaptadas ao contexto social, com o objetivo de ser acessível a todos. Os ingredientes saíram da produção delas e os utensílios, basicamente os que elas já tinham. Apenas alguns itens foram comprados para a padronização das medidas e identificados para se tornarem acessíveis as que tinham dificuldades na leitura. As receitas tradicionais foram aprimoradas ao padrão da legislação, a busca do mercado, visando a redução ou ausência de gordura trans, farinhas refinadas, sal e açúcar, ou seja, promovendo a alimentação adequada e saudável. Dentre os produtos inovadores destaca-se o polvilho azedo a partir da massa puba, a pectina da casca de maracujá, a biomassa da banana verde. Ademais as técnicas de congelamento das polpas de frutas da safra, macaxeira e jaca verde. Para definição das embalagens e das informações de rótulos estudou-se o shelf life - tempo que um alimento preparado permanece fresco e próprio para consumo. Para a reforma da Casa de beneficiamento foi observada a legislação sanitária e a sustentabilidade. A água utilizada parte de uma nascente que foi revitalizada e protegida. Construiu-se um sistema de coleta e tratamento de água, com filtragem no início do processo e filtragem antes das pias de manipulação dos alimentos. Após uso na elaboração dos produtos, a água retorna ao ambiente, novamente filtrada, a ser

utilizada na irrigação do plantio. No desenvolvimento de novos produtos, a Coopaal busca atender ao mercado com alimentos mais saudáveis, inserindo grãos e outros ingredientes funcionais. Na busca pela qualidade e padronização, a cooperativa possui ficha técnica de cada produto processado e realiza o monitoramento do produto final, priorizando a qualidade do produto comercializado. Os rótulos também são elaborados segundo legislação, incluindo a identificação do prazo validade. Nas feiras locais, as produtoras realizavam vendas individuais de doces, bolo de macaxeira, massa puba e goma de tapioca. Com a Casa de beneficiamento, além das feiras locais, a COOPAAL vende por meio do PAA e PNAE. Na capital alagoana comercializa em feiras instaladas no shopping center e em outras instituições públicas e CEASA. Foi uma das cooperativas idealizadoras do Projeto Roça Cooperativa, implementado pelo Sistema OCB/AL, e protagonizado por nove cooperativas alagoanas. O objetivo do projeto é auxiliar estas cooperativas na inserção de mercados e na produção agroecológica dos alimentos, visando um consumo saudável e sustentável. Através do projeto, a COOPAAL oferece produtos, segundo a sazonalidade e os dias festivos, no ponto de venda ou por encomenda aos cidadãos de Maceió - AL. As mulheres também pensam no uso responsável das embalagens. Elas dão desconto aos clientes, quando retornam as embalagens.

## Recursos Necessários

- Espaço físico ajustado a legislação sanitária; - Utensílios de cozinha e equipamentos; - Embalagens recicláveis, biodegradáveis; - Computador, impressora, etiquetas artesanais. Inicialmente foi necessário R\$ 15 mil para a reforma da agroindústria, R\$ 15 mil dos equipamentos, R\$ 5 mil dos utensílios, R\$ 3 mil dos equipamentos e materiais de escritório, totalizando R\$ 38 mil reais.

## Resultados Alcançados

Hoje, a capacidade de produção mensal da Casa é de 140.000 kg/ano de doces e geleias, 4.000 kg/ano de produtos de panificação. A estruturação organizacional da cooperativa possibilitou as mulheres a inserção no mercado público e privado, gerando renda e melhorando as perspectivas socioeconômicas de toda a família. A produção agroecológica despertou na sociedade alagoana, principalmente na capital, para os danos causados pelos agrotóxicos e sistemas de produção convencionais. Dentre os produtos comercializados, encontra-se: \*Geleias extra (65% de polpa da fruta em média) -Abacaxi com pimenta, manga com maracujá; \*Doce -Banana com biomassa de banana verde, goiaba em calda, goiabada cascão cremosa, abacaxi em calda; \*Pães-Macaxeira, batata doce, inhame, batata doce roxa, todos com multigrãos e macaxeira, batata doce, inhame, todos com ervas; \*Bolos-Macaxeira, batata doce, massa puba, banana com e sem canela, massa puba com cenoura e abacaxi, macaxeira caramelizado, bolo de leite; \*Biscoito-Batata doce, broas de milho com goiabada; \*Salgados-Empada e Pastel de batata doce, macaxeira, inhame (70% de raízes) - com recheio de galinha e carne seca.



## Locais de Implantação

### Endereço:

CEP: 57995-000  
Rodovia AL 430 - Km 05 - Zona Rural, , Flexeiras, AL