Instituição
Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)

Título da tecnologia
Pequi: O Ouro Do Cerrado

Título resumo

Resumo
O quilombo de Pontinha possui cerca de 200 unidades familiares e sua base de subsistência é a extração de uma minhoca gigante. Desde 2012 estão sendo desenvolvidas ações para o uso do pequi e de outros frutos do cerrado desse território como alternativa de renda e a partir de 2015 iniciou-se a produção de óleo de pequi, polpa em conserva, cremes, castanhas, doces e outros produtos (marca “Pontinha de Sabor”) que apresentam inserção no mercado local e regional. Com isso o cerrado vem sendo valorizado e a atividade se consolida. Foram adquiridos os equipamentos necessários para dar suporte à produção e prevê-se em breve a instalação de uma agroindústria junto à escola.

Objetivo Geral

Objetivo Específico

Problema Solucionado
A comunidade quilombola de Pontinha, com cerca de 200 unidades familiares, tem como uma das principais fontes de renda a extração de uma espécie de minhoca gigante (minhocuçu), comercializada como isca para a pesca em diferentes regiões do Brasil. A partir da construção coletiva do conhecimento desde 2004, elaborou-se um acordo no qual consta um período de defeso para o minhocuçu durante seu período reprodutivo e a geração de alternativas de renda para os extrativistas, especialmente neste período. O cerrado do quilombo de Pontinha é utilizado para diversos fins, como coleta de lenha, de plantas medicinais e de frutos como o pequi, utilizados principalmente para consumo local. Uma vez que os pequizeiros são abundantes no território quilombola e a produção de frutos de pequi coincide com a época de reprodução dos minhocuçus, vislumbrou-se seu uso como alternativa de renda, por meio do estímulo ao agroextrativismo e à produção de óleo, doces, cremes e outros itens com potencial de comercialização. A comunidade está mobilizada e almeja a organização da cadeia produtiva e a implantação da "Casa do Pequi" e a estruturação do Arranjo Produtivo Local.

Descrição
O processo de construção coletiva da tecnologia aqui apresentada envolve a geração de alternativa de trabalho e renda para a comunidade quilombola de Pontinha a partir da produção de óleo, doces e outros itens feitos a partir do pequi, araticum e cagaita, espécies ainda abundantes no território quilombola. Abrange também experimentos sobre a produção de mudas de pequi com custos mínimos, sem implementos químicos, visando a replicação das técnicas por qualquer comunidade ou setor interessado, valorizando a experiência e o conhecimento de viveiristas da Floresta Nacional de Paraopeba. Os moradores de Pontinha obtém sua principal fonte de renda a partir do extrativismo de minhocuçu, espécie silvestre utilizada para pesca, cujo uso envolve sérios conflitos socioambientais, como a invasão de propriedades privadas para a extração e coleta ilegal de espécie da fauna silvestre, de acordo com a Lei de Fauna (Lei 5197/67) e Lei de Crimes Ambientais (Lei 9605/98). Em acordo construído em oficina participativa com diferentes setores envolvidos na atividade de extração e comércio de minhocuçus (83 pessoas) previu-se a suspensão da captura de minhocuçus durante seu período reprodutivo e o desenvolvimento de alternativas de renda para os extrativistas. Em estudo sobre a viabilidade do uso do pequi no território do quilombo de Pontinha, desenvolvido desde 2012, constatou-se elevada densidade de pequizeiros e alta produção de frutos, o que sustenta a proposta da estruturação da cadeia produtiva para o uso do pequi por essa comunidade. O projeto está alicerçado na pesquisa-ação, estimulando a participação dos atores sociais que se posicionam na condição de investigadores, tornando-se sujeitos da produção do conhecimento. A formação de multiplicadores locais, práticas participativas de investigação e planejamento e a devolução da informação na mesma linguagem e forma cultural do ambiente investigado, a partir de cartilhas educativas, fortalecem o processo de investigação visando a transformação social. Vídeos documentários também podem se tornar um meio ideal para essa devolução, quando as comunidades locais são inseridas no papel de investigadores e comunicadores de seu conhecimento (ver link). Esta iniciativa pode ser replicável a outras comunidades rurais em todo o cerrado brasileiro e comporta as seguintes atividades: estudo da viabilidade ecológica do uso sustentado do pequi; estudo ecológico da cagaita e do araticum; avaliação da demanda regional por produtos do pequi, por meio de pesquisa de mercado; produção de vídeo, com depoimentos dos moradores da comunidade; produção de cartilha educativa; ampla divulgação da cartilha e do vídeo educativo, por meio de atividades lúdicas em escolas; oficinas de capacitação da fabricação de produtos de pequi, cagaita e araticum com técnicas artesanais; oficinas de capacitação em organização comunitária; planejamento participativo de infraestrutura de armazenamento e produção; implementação do processo produtivo, a partir de Arranjos Produtivos Locais; produção de mudas de pequi; divulgação do trabalho no meio científico, com apresentações em eventos nacionais e internacionais;

construção e alimentação de página em rede social, visando divulgação do processo nessa mídia. O extrativismo do pequi e de outros frutos do Cerrado, enquadra-se nas estratégias estabelecidas no Plano Nacional para a Promoção dos Produtos da Sociobiodiversidade (PNBSB), criado pelo Governo Federal para promover a conservação e o uso sustentável da biodiversidade e garantir alternativas de geração de renda para comunidades rurais. Engloba alguns dos eixos deste Plano, estabelecidos pela Portaria Interministerial DA/MDS/MMA no 239, de 21/07/09, dentre eles: 1) promoção e apoio à produção e ao extrativismo sustentável; 2) estruturação e fortalecimento de mercados para os produtos da sociobiodiversidade; 3) fortalecimento da organização social e produtiva; 4) ações complementares para fortalecimento das cadeias de produtos da sociobiodiversidade; 5) ações complementares para a valoração dos serviços da sociobiodiversidade. Enquadra-se também no Programa Mineiro de Incentivo ao Cultivo, à Extração, ao Consumo, à Comercialização e à Transformação do Pequi e Demais Frutos e Produtos Nativos do Cerrado - Pró-Pequi (criado pela Lei no 13.965, de 27 de julho de 2001 e regulamentado pelo Decreto no 46.186, de 15 de março de 2013). Além disso, territórios quilombolas são considerados áreas protegidas no Plano Estratégico Nacional de Áreas Protegidas (PNAP), instituído pelo Decreto 5758/2006, onde se reafirma o compromisso brasileiro de consolidar um sistema abrangente de áreas protegidas, ecologicamente representativo e efetivamente manejado.

Recursos Necessários

Foram adquiridos financiamentos por meio da UFMG com os programas FAPEMIG e PROEXT MEC_SESU nos anos de 2013, 2015 e 2016. Somados esses recursos são um valor aproximado de R$ 200.000,00 que foram utilizados para realização de estudo de viabilidade do uso do pequi, mobilização comunitária, atividades de educação ambiental, produção dos materiais audio visuais, divulgação dos materiais audio visuais, entre outras atividades relacionadas ao projeto. Com apoio do Instituto Sustentar outros financiamentos foram adquiridos, dando um total aproximado de R$ 250000,00 . Esse recurso foi utilizado no estudo ecologico do aratiocum e cagaita, na compra de equipamentos e insumos para produção, oficinas de capacitações (materiais e recursos humanos), pagamento de técnicos que acompanham as atividades, auxílio na participação de feiras e outros eventos, intercâmbio, aquisição da unidade produtiva em forma de container que será instalada no pátio da escola municipal dentro da comunidade quilombola da Pontinha.

Resultados Alcançados

O estudo da viabilidade ecológica do uso sustentado do pequi, cagaita e araticum no território quilombola de Pontinha foi baseado na estimativa do número de pequizeiros, cagaiteiras e araticunzeiros no cerrado do território quilombola e pela produtividade de frutos dessas árvores - tese de doutorado, relatórios técnicos; A avaliação da demanda regional por produtos do pequi foi realizada por meio de pesquisa de mercado (Trabalho de Conclusão de curso de Ciências Socioambientais defendido); A produção de vídeos "A Pontinha e o Pequi", com depoimentos dos moradores da comunidade (https://vimeo.com/86056758); Produção de cartilhas educativas "O pequi e os pequizeiros na comunidade de Pontinha" (em anexo); Divulgação das cartilhas e dos vídeos educativos em escolas públicas da região (Trabalho de Conclusão de Curso de Ciências Biológicas defendido); Já foram realizadas oficinas de produção de óleo de pequi com técnicas artesanais, de creme de pequi (natural e com pimenta), doce de pequi, farofa de pequi, polpa de pequi em conserva, castanha de pequi (natural e cristalizada), e produção de polpa de pequi, araticum e cagaita congelada. Aconteceram também oficinas de boas práticas de produção e oficina de associativismo e cooperativismo. Os comunitários participaram de intercâmbio na região norte de Minas Gerais (visita a cooperativas em Japonvar e Montes Claros). Experimento sobre germinação e produção de mudas de pequi utilizando diferentes técnicas, sem implementos químicos, visando fomentar o plantio de mudas na comunidade (Trabalho de Conclusão de Curso Ciências Biológicas). O grupo produtivo já realiza venda de seus produtos em empórios localizados em Belo Horizonte e mercados informais como feiras e eventos em BH, Paraopeba, Caetanópolis, Sete Lagoas e Serra do Cipó. A divulgação do trabalho no meio científico acontece com apresentações em eventos nacionais e internacionais e publicações em revistas científicas (congressos em Londres, Colômbia, Belo Horizonte, Montes Claros e Brasília); O projeto possui página no facebook (inserir link). Em relação a implantação da unidade produtiva, o grupo conta com a planta baixa e projeto descritivo já elaborados com todas as especificações sanitárias exigidas pelo órgão competente.



Locais de Implantação

Endereço: