

Instituição

Universidade Federal de Minas Gerais

Título da tecnologia

Pontinha De Sabor: Uma Agroindústria Sustentável Em Território Quilombola

Título resumo

Resumo

A agroindústria quilombola Pontinha de Sabor é uma iniciativa coletiva de processamento e comercialização de produtos à base de plantas do Cerrado e de quintais, articulando geração de renda, sustentabilidade e fortalecimento comunitário. Nos últimos anos, consolidou-se pela implantação de uma infraestrutura sustentável, com contêineres adaptados, energia e aquecimento solar, captação de água pluvial e fossas ecológicas, que ampliaram sua autonomia energética e hídrica. A autogestão e a formalização institucional elevaram sua emancipação socioeconômica e política. O modelo amplia impactos e fortalece a conservação, a transformação social, a segurança alimentar e o protagonismo feminino.

Objetivo Geral

Fortalecimento de uma agroindústria quilombola, pela sustentabilidade socioambiental, inovação social e economia solidária, por meio da autogestão, valorização dos saberes tradicionais, protagonismo feminino e difusão da iniciativa como Tecnologia Social, promovendo a conservação ambiental, geração de renda, segurança alimentar, identidade cultural e potencial de reaplicação em outros territórios.

Objetivo Específico

Fortalecer a infraestrutura produtiva sustentável e a autogestão comunitária, ampliando a eficiência e a renda por meio de tecnologias socioecológicas; Difundir a iniciativa como Tecnologia Social, por meio de materiais educativos, intercâmbios e da Educação Ambiental; Ampliar a inserção da produção da agroindústria em circuitos de economia solidária, fortalecendo a segurança alimentar e identidade cultural quilombola; Promover inovação social e uso sustentável dos recursos naturais; Monitorar continuamente a sustentabilidade da iniciativa para sua melhoria e reaplicação em outros territórios

Problema Solucionado

O Quilombo da Pontinha (Paraopeba/MG) tem cerca de 200 famílias que têm como forte fonte de renda a extração de minhocas gigantes (minhocuçus), vendidos como isca para pesca. Um acordo de não captura de minhocuçus em seu período reprodutivo, firmado em oficina participativa (Anexo 1), gerou a demanda por alternativa de renda nessa época, que coincide com a frutificação de alguns frutos do Cerrado, como o pequi. Para suprir a lacuna, foi implantada a Agroindústria Pontinha de Sabor, no terreno da Escola Municipal de Pontinha, valorizando o trabalho de mulheres que, além dos cuidados domésticos, são extrativistas de minhocas. A iniciativa contempla os pilares da sustentabilidade: econômico (geração de renda solidária e segurança alimentar; ODSs 1, 2, 8); social (protagonismo feminino negro, autogestão e fortalecimento cultural; ODSs 5, 10); ambiental (conservação e uso sustentável; ODSs 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15). É especialmente relevante para territórios com pressões análogas, como insegurança fundiária, esvaziamento econômico e cultural forçado pelo êxodo juvenil e estrangulamento pelo agronegócio (ver vídeo "Do Minhocuçú ao Pequi: Histórias que Amadurecem sob a Luz do Cerrado").

Descrição

A iniciativa estruturou-se em 7 fases articuladas, garantindo que o processo se desenvolvesse de forma gradual, participativa e alinhada à realidade local, abaixo descritas. FASE 1- Diagnóstico Socioecológico e Planejamento Participativo (2012-2016) (Anexo 2): Reunião inicial com a comunidade (2012), estabelecendo confiança, escuta ativa e pactuação de objetivos Estudo etnoecológico (2012-2013), registrando práticas tradicionais, percepções locais e a relação histórica com o pequi Estudo sobre produtividade de frutos (2013-2016), para definir viabilidade de uso e estratégias de manejo sustentável Estudo sobre mercado para produtos de pequi (2014), para análise de viabilidade mercadológica Experimentos de produção de mudas (2015-2016), ampliando o conhecimento aplicado à restauração FASE 2- Formação, Educação e Construção de Competências Comunitárias (2014-2018; 2024-2025) (Anexo 3): Oficinas de produção artesanal de óleo de pequi (2014) Intercâmbio de comunitários em cooperativas do Norte de Minas (2015), incentivando o trabalho coletivo Oficinas sobre manejo, processamento e higiene (2015-2018) Educação Ambiental em escolas públicas, para sensibilização para a conservação do Cerrado (2015-2016; 2017-2018; 2024-2025), acompanhadas por publicações científicas FASE 3 - Desenvolvimento Agroindustrial (2015-2021) (Anexo 4): Início da produção comunitária (2015-2016) Primeira oportunidade de comercialização (2016), em feira local Construção da agroindústria modular em contêiner (2019) e instalação dos equipamentos (2020) Adaptações sanitárias durante a

pandemia de COVID-19 (2021) FASE 4- Tecnologias Socioecológicas (2022–2025) (Anexo 5): Instalação de sistemas de energia fotovoltaica, de captação de águas de chuva e de aquecimento solar, TeVap (2022) e fossa de alagamento, reduzindo custos e impactos ambientais Dia da Comunidade na fábrica (2022), fortalecendo a transparência e apropriação social da agroindústria Instalação de placas educativas (2025), comunicando processos e valores socioambientais FASE 5- Organização Social, Governança e Formalização da Atividade Produtiva (2022–2025) (Anexo 6): Oficinas de associativismo e fortalecimento organizacional (2022) Elaboração participativa do estatuto (2024) Formalização da Associação Produtiva Pontinha de Sabor, com CNPJ (2025) FASE 6- Disseminação, Mercado e Participação Pública (2016–2025) (Anexo 7): Abertura de novos mercados e canais de comercialização a partir de 2016. Participação na Agriminas, maior feira de agricultura familiar do país (2019 e 2024), e outras grandes feiras Produção de materiais de divulgação: vídeos e cartilhas Formação de associadas em empreendedorismo, Fundepar (Motirô) Intercâmbio entre comunidades (2025), ampliando redes e práticas de gestão social FASE 7- Monitoramento, Avaliação e Aprendizagem (2015–2025) (Anexo 8): Assessoria técnica contínua (2015–2025) Avaliação de sustentabilidade (2024–2025), análise de dimensões ecológicas, sociais, econômicas e institucionais Adotamos a abordagem participativa em todas as etapas, garantindo que a comunidade seja protagonista no planejamento, execução, monitoramento e avaliação. A interação ocorre por meio de reuniões abertas, oficinas, visitas técnicas, ações de educação ambiental e diálogos contínuos, o que estabelece vínculos de confiança e promove participação qualificada. No planejamento, todas as decisões são construídas coletivamente. A primeira reunião e os estudos etnoecológicos e ecológicos foram conduzidos com envolvimento direto dos moradores, permitindo que a iniciativa refletisse prioridades locais. Na execução, a comunidade participa ativamente das oficinas, da produção, da instalação de tecnologias socioecológicas e das ações educativas. As soluções adotadas foram criadas com o grupo produtivo, fortalecendo a autonomia e a competência para que sejam transmissoras do conhecimento. O monitoramento e a avaliação também são participativos. Reuniões periódicas, visitas técnicas e debates abertos permitem identificar avanços, desafios e ajustes necessários. Indicadores ecológicos, produtivos e sociais são discutidos com o grupo, que contribui ativamente para a interpretação dos resultados. A comunidade participa de todos os processos de tomada de decisão. Desde o início, as principais diretrizes foram pactuadas coletivamente e, com a formalização da Associação Produtiva Pontinha de Sabor em 2025, a governança tornou-se ainda mais comunitária. A associação delibera sobre rotinas, prioridades, investimentos e comercialização, consolidando o protagonismo local e garantindo a sustentabilidade do projeto a longo prazo. Parcerias e Financiadores: Apoio das Cooperativas do Norte de Minas, da Escola Municipal Doutor Teófilo Nascimento, da Prefeitura de Paraopeba, da Floresta Nacional de Paraopeba (ICMBio), da Fiocruz, do Instituto Sustentar, do ISPN e, como principal parceiro comunitário, da Associação Produtiva Pontinha de Sabor.

Recursos Necessários

A implantação de uma unidade da Tecnologia Social Agroindústria Pontinha de Sabor requer, inicialmente, a disponibilidade de um terreno para instalação da unidade produtiva. A infraestrutura é composta por alicerce e dois módulos de contêineres adaptados para agroindústria, com instalações elétricas e hidráulicas completas, copa, banheiro, piso adequado, portas, janelas, varanda e reservatório de água. A unidade demanda equipamentos de cozinha industrial, como freezers, fogão industrial, bancadas com pias e mesas em inox, tanque para lavagem de frutos, balanças, liquidificador industrial, seladora de embalagens e purificador de água. São necessários utensílios culinários de grande porte (caldeirões, tachos, facas, peneiras, baldes para armazenamento à vacuo) e Equipamentos de Proteção Individual, como botas, aventais, toucas e máscaras. Incluem-se ainda insumos iniciais de produção (embalagens, vidros e etiquetas), mobiliário e equipamentos para depósito e escritório (estantes, mesa, computador e impressora). A implantação contempla sistemas de energia fotovoltaica, aquecimento solar, captação de água de chuva e tratamento local de efluentes por fossas ecológicas. Para a instalação, é necessária mão de obra especializada (pedreiro, eletricista, encanador e consultoria técnica), além de um grupo comunitário responsável pela produção, gestão, articulação institucional e prospecção de mercados.

Resultados Alcançados

Foi implantada uma agroindústria no terreno da Escola Municipal, com 5 tecnologias socioecológicas: energia e aquecimento solar, captação e armazenamento de águas pluviais e fossas ecológicas. Toda água utilizada no processo produtivo é tratada localmente e devolvida à região, assegurando gestão hídrica responsável. Mais de 60% da energia utilizada provém de fontes renováveis geradas pela própria agroindústria. Houve diversificação do beneficiamento de pequi, com 9 produtos, como conserva, farofa, óleo, doces, cremes e castanhas, além de geleias de cagaita e araticum. Foram realizadas adequações sanitárias para produção de alimentos e em função da pandemia COVID-19. Foram realizados 12 cursos e oficinas voltados ao beneficiamento de frutos, práticas sanitárias, organização comunitária, empreendedorismo, sustentabilidade e gestão de resíduos, capacitando cerca de 50 pessoas. Também foram realizados 6 intercâmbios com 4 cooperativas e 2 comunidades, envolvendo aproximadamente 60 participantes. Avaliações internas indicam alto grau de coesão do grupo, com participação efetiva nas tomadas de decisão, valorização da cultura local, geração de trabalho no território, inclusão de mulheres e

pessoas em situação de vulnerabilidade, refletindo percepções positivas quanto ao pertencimento, autonomia e reconhecimento social. No campo da Educação Ambiental, foram realizadas atividades com 12 escolas, alcançando cerca de 2.000 crianças e adolescentes, sendo 183 alunos quilombolas, além de um minicurso para 19 professoras de escolas públicas. A agroindústria também atua como espaço de capacitação em sustentabilidade para cerca de 200 estudantes da escola municipal onde está instalada, ampliando o alcance educativo da iniciativa no território. Para sistematização e difusão, foram produzidos nove materiais educativos, oito vídeos-documentários, seis artigos científicos e 15 trabalhos acadêmicos, com ampla divulgação em redes sociais, ampliando a visibilidade e a replicabilidade da tecnologia. A agroindústria apresenta saúde financeira, ausência de endividamento, parcerias consolidadas, gestão eficiente, produção inovadora e acesso a mercados diferenciados. O grupo produtivo foi formalizado como Associação Produtiva Pontinha de Sabor (CNPJ 61.951.014/0001-85), sendo composto majoritariamente por mulheres (65%). A iniciativa já inspirou a implantação de outra agroindústria, em estágio inicial, na Comunidade Quilombola Sapê, evidenciando seu potencial de reaplicação.



Locais de Implantação

Endereço:

Comunidade Quilombola de Pontinha, Paraopeba, MG

Comunidade Quilombola de Sapê - São José do Paraopeba, Brumadinho, MG
