

Instituição

CETAP - Centro de Tecnologias Alternativas Populares

Título da tecnologia

Valorização Uso E Conservação De Frutas Nativas

Título resumo

Resumo

Esta tecnologia se estrutura em 3 etapas, as quais são implementadas e desenvolvidas de forma articulada. primeira etapa - implantação de unidades comunitárias de coleta e pré-processamento de frutas nativas junto as comunidades rurais as quais permitem as famílias as condições de colheita sanitização e estocagem destas frutas. segunda etapa - consiste no processamento destas frutas o qual é feito por agroindústrias regionais, ou seja as agroindústrias recebem frutas das diferentes unidades comunitárias, a terceira etapa consiste na comercialização dos produtos resultantes deste processo. Esta metodologia de trabalho vem sendo desenvolvida pelo CETAP desde o ano de 2000.

Objetivo Geral

Objetivo Específico

Problema Solucionado

As frutas nativas do sul do Brasil e principalmente da mata de araucária, ainda são pouco conhecidas e valorizadas pelas famílias agricultoras, bem como, pelas famílias urbanas, ocasionando uma subutilização das mesmas, tornando-as ausentes da dieta alimentar destas pessoas. Pouco se sabe sobre as diferentes formas como estas podem ser aproveitadas, para tanto, é necessário desenvolver ações junto a agricultores e consumidores na perspectiva de valorização das espécies nativas. Com isso, buscam-se construir possibilidades concretas de resgate e manutenção da biodiversidade, associadas à perspectiva de melhoria da qualidade alimentar através do aumento da diversidade de alimentos, além de ampliar as oportunidades de geração de emprego e renda para as comunidades rurais. As famílias agricultoras ao longo da historia foram desmotivadas a conservar as florestas e campos e tão pouco de associar a esta conservação a possibilidade de gerar emprego e renda, e em consequência contribuir para o aumento da diversidade alimentar tanto das famílias envolvidas neste processo quanto aos moradores urbanos. As espécies nativas tem grande potencial alimentar e precisam serem melhor aproveitadas.

Descrição

As frutas nativas podem ser caracterizadas como Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), uma vez que não são utilizadas regularmente na alimentação. A regularidade do consumo depende de um processo que assegure a produção, conservação e distribuição dessas frutas, de modo que o público consumidor conheça e possa ter acesso a elas. Assim, faz parte do desafio da Rede Ecovida de Agroecologia do RS promover, junto a famílias agricultoras, esforços para o uso sustentável das espécies florestais nativas, especialmente aquelas que, além da conservação da biodiversidade, possam contribuir para melhorar a nutrição. O objetivo deste trabalho é o de conciliar produção, conservação e cuidado ambiental, bem como a construção de cadeias produtivas solidárias e agroecológicas. É senso relativamente comum situar as plantas nativas entre os limitantes para o “progresso e desenvolvimento” da produção agrícola. Tal classificação é responsável pela redução, ou mesmo extermínio, de inúmeras espécies da flora e da fauna a elas associadas. No entanto, o potencial econômico e nutricional das espécies nativas é capaz de gerar, para agricultores e empreendimentos urbanos, maior renda do que os cultivos normalmente vistos como rentáveis. Muito desse potencial se deve a novos hábitos dos consumidores urbanos. Há uma tendência de querer conhecer a origem e os efeitos dos produtos que consomem, de querer engajar-se com o que é justo e ambientalmente correto. Por outro lado, há também a consciência da relação entre saúde e alimentação. O alto valor nutricional e a importância socioambiental das espécies nativas combinam esses atributos, agregando ainda, o sabor. Esta tecnologia busca implementar uma dinâmica junto as familiares agricultoras na perspectiva de gerar um processo de valorização e uso das frutas nativas presentes nas propriedades rurais e/ou cultivadas em sistemas agroflorestais com o proposito de contribuir na melhoria da conservação ambiental das comunidades rurais bem como oportunizar alternativas de geração de emprego e renda a estas comunidades associado ao aumento do nível de soberania alimentar tanto das comunidades rurais quanto urbanas a partir do aumento da diversidade de alimentos oriundos da nossa sociobiodiversidade brasileira, como por exemplo o pinhão, a uvaia, a guabiroba, o butiá, o araçá vermelho, a pitanga, entre outras. Para implementar esta tecnologia temos trabalhado da seguinte forma: 1º passo - Mobilização, formação e organização das familiares agricultoras. 2º passo - implementação de pequenas unidades de processamento de frutas nativas junto as comunidades: estas unidades articulam e beneficiam diversas familiares de uma mesma

comunidades e possibilita que as mesmas tenham condições adequadas para coleta, lavagem, desinfecção e armazenamento das frutas. 3º passo - os produtos das diferentes unidades comunitárias são levadas para pequenas agroindústrias regionalizadas, estas por sua vez permite o processamento de forma legal atendendo a todos os critérios da legislação desenvolvendo diversos produtos a partir destas espécies. 4º passo - Comercialização dos produtos, etapa esta que é realizada pelas cooperativas parceiras e outros empreendimentos de comercialização de produtos agroecológicos, e em feiras ecológicas. Em resumo esta tecnologia se caracteriza como uma Cadeia Produtiva, desde a produção, o processamento, distribuição, comercialização para chegar ao consumo, termômetro de viabilidade e sustentabilidade de todo o processo. O debate no campo agroecológico, vem apontando a necessidade de ampliar o nível de aproveitamento e valorização de um conjunto de produtos da sociobiodiversidade local, ainda negligenciados de suas potencialidades alimentares. Para motivar o processo de aproveitamento e valorização fazia-se necessário, como estratégia de estímulo aos grupos de agricultores, oportunizar que os mesmos tivessem a seu dispor equipamentos que viabilizassem aproveitar essa diversidade, gerando produtos com novas formas de apresentação e mais práticos para o consumo. Muitos produtos não estavam sendo aproveitados pelas famílias devido a falta de condições mínimas de processar estes produtos e conseqüentemente colocar no mercado. Buscou-se, portanto, aumentar a capacidade de aproveitamento e oferta desses produtos por meio da implantação de unidades de processamento. A proposta desta tecnologia esta centrada na implementação de unidades comunitárias que permitam a organização das famílias agricultoras e conseqüentemente na estruturação das unidades de processamento, bem como as condições para fazerem a conexão com as etapas subsequentes (agroindústrias, comercialização...) conforme descrito nesta proposta. Cabe ainda destacar que a metodologia desenvolvida e os aprendizados gerados nos permitiram aperfeiçoar os mecanismos e formas de estabelecimento de preço dos produtos de forma conjunta entre todos os atores envolvidos em cada uma das etapas seguindo os princípios da economia solidária.

Recursos Necessários

Dividimos as unidades comunitárias em duas categorias sendo uma para aproveitamento de frutas nativas com o objetivo de obter polpa de frutas e outra categoria para aproveitamento de pinhão, isto por que os equipamentos são distintos para cada uma destas categorias. Os recursos para implementar uma unidade da tecnologia de cada uma destas duas categorias são os seguintes: Unidade de processamento de frutas nativas - 15 baldes de plástico de 15 L - 2 freezer horizontal de 500 L - 1 seladora a Pedal - 20 Contentores plásticos - 5 caixas térmicas de fibra Valor total de equipamentos R\$ - 11.500,00 Unidade de processamento de pinhão: - 1 Debulhadora de pinhão - 3 descascadores de pinhão - 1 panela de pressão de 22 l - 1 fogão fogareiro a gás - 2 freezer horizontal de 500 L - 1 Seladora a pedal - 5 Caixas térmicas de fibra Valor total de equipamentos R\$ 15.500,00 Obs: cada unidade beneficia de forma direta pelo menos 5 familiares

Resultados Alcançados

Atualmente a cadeia solidária das frutas nativas do RS vem trabalhando 43 produtos elaborados a partir das frutas nativas e do pinhão, dentre eles: polpa congelada, picolés, sucos, sorvetes, Pudins, mousses, tortas, pães, pinhão cozido e descascado, bolacha de pinhão, croquete de pinhão, pastel de pinhão, Além de potencializar as frutas nativas, as unidades têm proporcionado o aproveitamento e agregação de valor na produção de polpas de outras frutas disponíveis nas diferentes regiões tais como amora, cítricos, manga, maracujá, morango. Contamos hoje com 12 unidades comunitárias e 3 agroindústrias envolvendo um total de 200 familiares. Também ainda podemos contabilizar como resultados deste processo a certificação por parte da secretária estadual do meio ambiente do RS de mais de 50 ha de sistemas agroflorestais e de áreas de extrativismo, fato este que demonstra que este processo vem estimulando as familiares agricultoras a adotarem sistemas de produção que contribuem na conservação ambiental e desta forma ganham o reconhecimento dos órgãos ambientais competentes. Ainda como resultado consideramos o fato que no ano de 2015 participamos do edital redes ecoforte junto a fundação banco do Brasil e o projeto foi aprovado que contribui muito para a qualificação e avanço desta proposta junto a diferentes setores da sociedade. Novamente ao final de 2017 participamos do edital ecoforte o qual visava dar continuidade no apoio as proposta aprovadas no primeiro edital e novamente fomos agraciados, projeto este que neste ano de 2019 em final de março tivemos o contrato assinado, o que vem a fortalecer a ampliação deste trabalho a nível de estado do RS. Ainda no ano de 2018 a Articulação Nacional de Agroecologia promoveu uma sistematização de experiencia exitosas a nível de Brasil e o trabalho das frutas nativas no RS foi escolhido como uma das três principais experiencias inovadoras no campo agroecológico a ser sistematizada. Esta caminhada também nos permitiu desenvolver um conjunto de técnicas de coleta e processamento destas espécies, bem como uma lista de equipamentos básicos necessários para este trabalho, estes conhecimentos estão atualmente sistematizados em um manual intitulado de " manual de boas praticas de manejo e processamento de frutas nativas e do pinhão", este manual atualmente é considerado uma das referencias a nível nacional no que se refere ao aproveitamento dos produtos da sociobiodiversidade local independente do ecossistema a ser trabalhado.

Locais de Implantação

Endereço:

, Passo Fundo, RS

Comunidade da fazenda estrela, comunidade do km 4, Vacaria, RS

Comunidade da Linha Azul, Aratiba, RS

Comunidade da Linha Betânia, Sananduva, RS

Comunidade da vila damiani, Ipê, RS