



# TÉCNICAS DE BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO REALIZADAS NO MUNICÍPIO DE SUMÉ – PB

Mateus Oliveira Goncalves<sup>1</sup>, Marilia de Carvalho Gouveia<sup>2</sup>, Ana Cristina Chacon Lisboa<sup>3</sup>, Carla Mailde Feitosa Santa Cruz<sup>4</sup>, Agenor Correia de Lima Junior<sup>5</sup>, Amanda Kelle Fernandes de Abreu<sup>6</sup>, Tiago Gonçalves Pereira Araujo<sup>7</sup>,  
*ana.chacon@professor.ufcg.edu.br - Coordenadora e orientadora*

**Resumo:** O Assentamento Mandacaru está localizado na zona rural do município de Sumé. Esta comunidade é formada por agricultores familiares. Acontece que os produtores relatam que, em determinado período ocorre uma super produção de alimentos, mas eles não conseguem comercializá-los. Os produtos são muito perecíveis e por isto eles não têm como armazená-los por muito tempo. Pensando em alternativas para minimizar este desperdício, o projeto propõe capacitar estes agricultores com práticas de beneficiamento e processamento de produtos agropecuários, essas práticas poderão ser soluções para que os agricultores possam dar destino a sua produção e possam agregar valor a seus produtos.

**Palavras-chaves:** *alimento de qualidade, Agregar valor e menor desperdício.*

## 1. Introdução

O município de Sumé-Pb localiza-se no semi-árido da Paraíba com uma população estimada de 16.452 habitantes de acordo com o IBGE 2010, distribuídos em uma área 864km<sup>2</sup> o que resulta numa densidade demográfica de 19,18 hab/km<sup>2</sup>.

O Projeto será desenvolvido no Assentamento Mandacaru, zona rural do município de Sumé que envolve 18 comunidades. Em termos de atividades econômicas, as fontes de renda dessas comunidades são bastante diversificadas, mas em sua maioria estão relacionadas ao uso da terra. A criação de animais, o cultivo do solo, o extrativismo do umbu, as aposentadorias, os poucos empregos públicos, a prestação de serviços alugado e os benefícios dos programas sociais estão entre as principais fontes de renda dos moradores daquelas comunidades. Segundo Sousa et al. 2013, agricultura familiar tem se estabelecido na perspectiva de contribuir para a transformação dos sistemas de produção.

Nesse cenário as mulheres, cuja identificação e afetividade com o mundo rural são os princípios norteadores de suas vidas, são personagens de grande destaque e em sua lógica buscam, juntamente com seus companheiros, em meio às costumeiras dificuldades e limitações, redirecionar o sistema de produção vigente,

abraçando práticas alternativas, mais justas, mais equilibradas e mais humanizadas, reconfigurando o meio rural.

Um dos problemas enfrentados pelos agricultores da comunidade é o destino a ser dado com o excedente da produção vegetal e animal. Os agricultores levam seus produtos para feira, mas existe uma quantidade de alimentos que não são comercializados no dia, e por serem produtos perecíveis eles acabam ofertando para os animais. Este é um problema que não ocorre apenas nesta comunidade.

Atualmente, o Brasil desperdiça cerca de 26,3 milhões de toneladas de alimentos por ano, enquanto uma grande parcela de pessoas passa fome. A quantidade de comida jogada no lixo poderia alimentar mais de 10 milhões de brasileiros diariamente. O desperdício começa na hora do plantio, colheita e armazenamento dos alimentos e continua dentro de casa (Banco de Alimentos, 2006).

Uma alternativa são as agroindústrias, que compram os excedentes. As autoras destacam a relevância da agroindústria de alimentos, tanto para a geração de emprego e renda, quanto para atender à demanda dos consumidores. Defendem a implantação de sistemas produtivos agrícolas como uma importante estratégia para agricultores familiares viabilizarem suas formas de inserção econômica, seu aumento de renda e melhorarem suas condições gerais de vida.

O beneficiamento e o processamento dos alimentos, são alternativas viáveis, para os agricultores diminuir estes desperdícios na produção vegetal, possibilitam ainda um aumento na sua renda, pois podem agregar valor a seus produtos e a população vai ter a possibilidade de adquirir produtos oriundos da agricultura agroecológica, muito mais saudável e mais saboroso.

Portanto, este projeto visou capacitar e incentivar os agricultores familiares das comunidade rurais do Assentamento Mandacaru a investirem no processamento de alimentos e na comercialização de seus produtos assim seria uma importante estratégia para viabilizar avanços nas suas formas de inserção econômica e permitir melhoria na sua renda e nas condições gerais de vida.

<sup>1,2</sup> Estudantes de Graduação, Tecnologia em agroecologia CDSA/ UFCG, Campus Sumé, PB. Brasil.

<sup>3</sup> Orientador/a, <Professor>, UFCG, Campus Campina Grande, PB. Brasil.

<sup>4,5,6</sup>, colaborador, <Técnicos de laboratório>, CDSA/UFCG, Campus Sumé, PB. Brasil.

<sup>7</sup>, colaborador, Professor, CDSA/UFCG, Campus Sumé – PB, Brasil

## 2. Metodologia

O projeto foi realizado na comunidade do Assentamento Mandacaru, no município de Sumé. Todos os participantes foram agricultores familiar.

Após aprovado, selecionamos os alunos bolsista (2) e os voluntários, porém, durante a seleção, nenhum aluno teve interesse de ser voluntário, por isso não tivemos voluntários no projeto. Posteriormente, esses alunos realizaram um estudo sobre o tema proposto, para irem até a comunidade e apresentar a nossa proposta. (Figura 1).



Figura 1 – Visita dos bolsista ao Assentamento

Após a proposta apresentada e ser discutida pelos os membros da comunidade, os alunos foram treinados no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do CDSA/UFCG, para que eles pudessem posteriormente capacitar os produtores. (Figura 2).



Figura 2. Treinamento dos Bolsistas

Ao decorrer do projeto, os agricultores familiares da comunidade do Assentamento, foram o treinamento de como eles poderão ter o melhor aproveitamento de sua produção vegetal/animal, evitando assim o desperdícios e conseguindo agregar valor aos seus produtos.

Serão capacitados com os seguintes treinamentos:

- 1) Lavagem e Sanitização dos equipamentos e dos alimentos

- 2) Como fazer queijos caprino e/ou bovino.
- 3) Como fazer iogurte
- 4) como fazer geleia
- 5) Processamento e beneficiamento de carne (houve o interesse da comunidade, porém não teve a capacitação, devido a não conseguir reunir os interessados)

Os treinamentos aconteceram no Laboratório de tecnologia de alimentos no CDSA. Foi dado o direito aos agricultores de escolher onde seria a melhor para eles, e assim, foi escolhido o laboratório. (Figura 3 e 4)



Figura 3. Treinamento com a comunidade



Figura 4. Treinamento com a comunidade

A comunidade disponibilizou todos os vegetais e leite que foram necessários para as capacitações.

A realização do projeto foi com a carga horária de 12 horas semanais, sendo 6 horas de PMA (planejamento, monitoramento e avaliação) e estudos e 6 horas para as ações de visitas, palestra e oficinas, durante a vigência do projeto.

## 3. Resultados e Discussões

Participaram deste projeto 2 alunos bolsistas, ambos discentes do curso Superior de Tecnologia em Agroecologia, além de 2 professores e 3 técnicos de laboratório.

O projeto Capacitação para melhor aproveitamento dos alimentos através de técnicas de beneficiamento e processamento de produtos agropecuários no Assentamento Mandacaru município de Sumé-PB foi fundamental para aproximar a universidade da comunidade e assim promover a troca de conhecimentos. Ainda mais em um período pós-pandemia onde alguns dos estudantes bolsistas estava prestes a terminar o curso

e o suas vivências com as comunidades rurais ainda era incipiente. Acreditamos que o projeto cumpriu seu objetivo de interação mútua e todos os envolvidos adquiriram aprendizados importantes.

#### ***4. Conclusões***

Concluo o trabalho, ressaltando o quanto foi positivo os momentos vividos, a troca de experiência vivida na comunidade. Os nossos alunos puderam vivenciar na prática assuntos discutidos em salas de aulas.

#### ***5. Referências***

- [1] BANCO de alimentos e colheita urbana: Manipulador de alimentos I – Perigos, DTA, higiene ambiental e de utensílios. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 25 p. (Mesa Brasil SESC – Segurança alimentar e nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE.
- [2] CENSOS 2010: inovações e impactos nos sistemas de informações estatísticas e geográficas do Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 72 p. Disponível em: . Acesso em: abr. 2022
- [3] Sousa TF, Fonseca AS, José HPM, Nahas MV. Validade e reprodutibilidade do questionário Indicadores de Saúde e Qualidade de Vida de Acadêmicos (Isaq-A). Arq Ciên Esporte 2013; 1(1):21-30.

#### ***Agradecimentos***

Ao Assentamento Mandacaru, em especial a pessoa de Dona Nazaré, que sempre esteve inteiramente disponível, para ajudar e organizar nossos encontros.

À UFCG pela concessão de bolsa(s) por meio da Chamada PROPEX 003/2022 PROBEX/UFCG.