Extrativismo sustentável no Cerrado: oportunidade de diversificação de atividade e geração de renda para o produtor familiar

Sustainable extractivism in the cerrado: opportunity for diversification of activity and generation of income for the family producer

[1]OLIVEIRA, Sara Brito; [1]OLIVEIRA, Gilza de Souza; [1]MATOS, Juliana Martins de Mesquita; [1]BENEVIDES, Natália Patrícia Santos Nascimento; [1]CATELLANOS, Alessandra Helena Amanajas; [1]JUNQUEIRA, Ana Maria Resende

Universidade de Brasília (UnB), Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Centro Vocacional Tecnológico em Agroecologia e Agricultura Orgânica da UnB, Caixa Postal 4508, 70910970 Brasília –DF. sbounb@gmail.com**;** gilzasoliveira@gmail.com; julianamartins.unb@gmail.com; npsnb@hotmail.com; alessandrahelenacarpediem@gmail.com; anamaria@unb.br

Tema gerador: Estratégias Econômicas em Diálogo com a Agroecologia

Resumo

Diante das escolhas feitas por consumidores diariamente e observando as tendências de adquirir produtos saudáveis, observa-se que existem no mercado possibilidades do agricultor familiar promover a oferta de mais alimentos saudáveis por meio da oferta e aproveitamento do pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.). O objetivo do presente trabalho foi demonstrar a partir de uma análise de custos médios, a possibilidade de produzir bolo com castanha de pequi pelo extrativismo sustentável. A análise final permitiu concluir que esse produto é técnica e economicamente viável.

Palavras-Chave: Pequi, extrativismo, transformação de alimentos, nutrição.

Abstract

Given the choices made by consumers on a daily basis and observing the tendencies to acquire healthy products, it is observed that there is a possibility in the market of the family farmer to promote the supply of more healthy foods through the supply and use of pequi (Caryocar brasiliense Camb.). The objective of the present work was to demonstrate from an analysis of average costs, the possibility of producing cake with pequi nut by sustainable use of pequi. The final analysis allowed us to conclude that this product is technically and economically feasible.

Keywords: Pequi, extractives' activity, food processing, nutrition

Contexto

Para Warken (2014), ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas se alimentam em atos revestidos de conteúdo simbólico que não é interpretado pelas culturas que o praticam. Para o autor, o costume alimentar pode revelar aspectos de uma civilização que vai desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte de produtos de primeira necessidade, de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com

qualidade de vida e cidadania (BRASIL, 1999). Segundo Pinheiro (2009), a promoção de uma alimentação saudável, de um modo geral, deve prever um escopo amplo de ações que apoiem as pessoas em todas as fases do curso da vida. O autor reforça a necessidade de favorecer o deslocamento do consumo de alimentos pouco saudáveis para alimentos mais saudáveis, respeitando as identidades sócio antropológicas e culturais da alimentação dos grupos sociais. A contribuição da agricultura familiar para produção de alimentos e a superação da insegurança alimentar é fato que tem sido amplamente reconhecido nos anos recentes no Brasil. As análises feitas por estudiosos e formuladores de políticas com base nos dados do último Censo Agropecuário demonstram que a agricultura familiar responde por parcela significativa da produção de uma gama variada de alimentos (SCARABELOT e SCHEIDER, 2012). Para estes autores a agricultura familiar tem tido um papel importante em relação à segurança alimentar, especialmente quando se refere ao abastecimento de escolas, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) ou mesmo através das compras pelo governo para distribuição a grupos vulneráveis ou pobres, através do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Os autores reforçam ainda o papel que se destaca da agricultura familiar, a agregação de valor à produção agrícola e à transformação desta em produtos e serviços que circulam em nível local. Nesse sentido, o agricultor familiar deve aproveitar ao máximo seus recursos produtivos afim de incrementar sua renda e sua própria alimentação. Seja por meio da produção de polpas, doces e outros produtos alimentares que possam ser comercializados nas feiras onde é escoada a produção convencional. Essas alternativas representam uma estratégia para melhoria da vida no campo e uma oportunidade de inserir em sua oferta produtos de qualidade e valor agregado. O Pequi, *Caryocar brasiliense* Camb, pode ser encontrado em todo território do cerrado que abrange Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás, segundo Oliveira e Scariot (2010). O pequi é muito presente na culinária brasileira devido a sua versatilidade. Segundo Carraza (2010), com o pequi pode-se fazer licores, sorvetes, doces, galinhadas; com o óleo produzido faz-se tratamentos fitoterápicos; as folhas fornecem outros tipos de tratamento e a castanha pode ser utilizada na confecção de bolos e chocolates.

Tendo em vista as fases do extrativismo e a redução da oferta do fruto, para o agricultor familiar é importante que o mesmo faça o uso sustentável no momento da colheita do pequi e utilize-o de maneira variada, fazendo o armazenamento necessário. Ao extrair a castanha de pequi, o produtor consegue aproveitar os benefícios do fruto por mais tempo, agregando valor ao seu produto considerando também aspectos nutricionais visto que o pequi possui vitamina A, C, B1, B2, Niaciana e Caroteno (OLIVEIRA

et al, 2008).O objetivo do presente trabalho foi demonstrar a partir de uma análise de custo/benefício, a possibilidade de produzir e agregar valor ao bolo de pequi produzido com a castanha do fruto.

Descrição da experiência

A utilização do pequi inicialmente se concentrava no consumo do fruto in natura. Atualmente é possível encontrar nas redes de supermercado do DF e entorno óleo, molhos feitos de pequi usados como tempero. Outro produto encontrado em restaurantes e sorveterias é o picolé de pequi, que faz parte de uma linha especial de sorvetes de frutos do cerrado. Em virtude da riqueza nutricional do pequi, buscou-se desenvolver novos produtos, outras formas de consumo para que o mesmo possa ganhar a preferência do consumidor. O Centro Vocacional Tecnológico em Agroecologia e Agricultura Orgânica da Universidade de Brasília (CVT AAO UnB) foi criado em 2014 com apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e desenvolve pesquisas e projetos de extensão, com foco em produção orgânica e formação de recursos humanos. A equipe técnica do CVT AAO UnB trabalhou a proposta de formulação da receita do bolo de castanhas de pequi, a fim de se alcançar um resultado adequado e compatível com a consistência de outros bolos. O modo de preparo e os ingredientes para esta receita são de fácil acesso e manuseio. Em complementação, foi calculado o custo de produção do bolo, para demonstrar a viabilidade econômica de se produzi-lo. O custo médio foi identificado a partir do preço dos ingredientes nos supermercados do DF (Quadro 1).

Quadro 1: Custo médio dos ingredientes para produção do bolo de castanha de pequi.

Ingrediente	Preço (R$)	Quantidade Comercializada
Ovos	5,99	Dúzia
Açúcar mascavo	7,99	Quilo
Leite	3,15	Litro
Manteiga	2,99	400g
Castanha de pequi	10,00	200g
Farinha de trigo	3,15	Quilo
Sal	2,29	Quilo
Fermento químico	2,99	90g
Total	**41,54**	**--**

Para aquisição dos ingredientes, o custo total médio ficou em R$ 41,54. Esse custo pode variar para menos ou para mais em razão das marcas e preços praticados por região. Considerando as quantidades adquiridas, com esse valor foram produzidas duas unidades do bolo, com custo de R$ 20,77 cada. Cada bolo produzido rendeu 10 fatias de tamanho grande. O custo por fatia foi de R$ 2,07. O preço sugerido para o consumidor é de R$ 5,00 reais, valor médio de uma fatia de bolo comercializada em lanchonetes do DF e entorno. Praticando o valor sugerido, o lucro é de R$ 29,23 por bolo. Portanto, o lucro final é de R$ 58,46 reais.

Resultados

A receita testada e adaptada pelo corpo técnico do CVT AAO UnB resultou nas seguintes proporções:

- 3 ovos; 1 xícara de açúcar mascavo; 1 xícara de leite; 150g manteiga; ½ xícara de castanha de pequi; 2 xícaras de farinha de trigo; 1 pitada de sal; 1 colher de fermento químico

Para a preparação segue-se a seguinte sequência: coloque no copo do liquidificador os ovos, a manteiga e o leite. Numa tigela despeje a farinha junto com o açúcar mascavo, a castanha de pequi e uma pitada de sal. Misture-os com a massa do liquidificador e, por último, adicione o fermento, mexa bem a mistura dos líquidos com os secos. Leve ao forno a 180°C deixe por 40 minutos. A proposta de produtos como esse é alcançar nicho de mercado específico, que busca na alimentação informações sobre aspectos nutricionais. Em geral esse público compreende que o investimento na alimentação saudável é um investimento em saúde e que, portanto, o preço estaria atrelado ao resultado esperado. Segundo Canesqui (2005), a valorização da “boa alimentação” na garantia da saúde revela em diferentes grupos sociais a existência de conhecimentos e práticas tradicionais. O segmento da agricultura familiar, internamente, apresenta-se bastante diversificado nas várias estruturas agrárias. Muitos estudos continuam a ser produzidos visando aprofundar o conhecimento acerca da produção familiar na agricultura, especulando sobre o seu destino (FINATTO e SALAMONI, 2008). Deste modo, a elaboração de estratégias para o fortalecimento deste segmento produtivo significa uma ação para manutenção dos serviços prestados por eles a sociedade. Na prática, o estímulo para o desenvolvimento da produção sustentável no campo deve ser uma meta global para manutenção dos demais segmentos da sociedade como um todo. O bolo de pequi é uma oportunidade de produto a ser comercializado que possibilita o incremento da renda do produtor familiar podendo ser incorporado na sua alimentação. Combinado a essas oportunidades, a difusão de um produto rico em nutrientes em

diferentes subprodutos, possibilita a inclusão do pequi como uma fonte extra capaz de fortalecer a alimentação dos consumidores que buscam alternativas saudáveis para a composição do seu cardápio. A possibilidade de gerar novos produtos ou apresentar novos usos para o pequi foi aqui apresentada no formato de um bolo elaborado com castanhas de pequi. O produto mostrou-se fácil de ser feito e rentável, podendo contribuir para geração de renda aos extrativistas que trabalham com a venda do pequi.

Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, 1999.

CANESQUI, A. M. Comentários sobre os estudos antropológico da alimentação. In: CANESQUI, A. M; GARCIA, RWD. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 23 -47.

CARRAZA, L.R; ÁVILA, J.C.C. Manual Tecnológico de Aproveitamento Integral do Fruto do Pequi. Brasília – DF. Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN). Brasil, 2010.

FINATTO, R. A.; SALAMONI, G.; Agricultura Familiar e Agroecologia: perfil da produção de base agroecológica do município de Pelotas/RS . Sociedade & Natureza, Uberlândia, 20 (2): 199-217, DEZ. 2008.

OLIVEIRA, M. E. B.; GUERRA, N. B.; BARROS, L.M.; ALVES, R. E. Aspectos agronômicos e de qualidade do pequi, Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2008. 32 p. (Embrapa Agroindústria Tropical. Documentos, 113). Disponível em: http://www.cnpat.embrapa.br/cd/jss/acervo/Dc_113.pdf . Acessado em: 03/04/2017.

PINHEIRO, A. R.de O. A alimentação saudável e a promoção da saúde no Contexto da segurança alimentar e nutricional. 2009 In: https://caemilioribas.files.wordpress.com/2009/09/a-alimentac3a7c3a3o-saudc3a1vel-e-a-ps.pdf Acessado em 11.03.2017.

SCARABELOT, M.; SCHNEIDER, S. As cadeias agroalimentares curtas e desenvolvimento local: um estudo de caso no município de Nova Veneza/SC, v. 15, n. 20 Jan/Jun 2012 - pp. 101-130. Disponível em:< http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/892.pdf> Acessado em: 19 Set 2016.

WARKEN, D. Planejamento de custos em restaurantes industriais. Monografia. UNOESC. Videira- SC. 54 p. 2014. In: http://www.uniedu.sed.sc.gov.br/wp-content/uploads/2015/02/Monografia-D%C3%A9bora-Warken.pdf Acessado em 01.03.2017