



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

Tema Gerador 6

Campeinato e Soberania Alimentar



## **Valorização do Semiárido através de Metodologias inovadoras: Projeto Sabores da Caatinga**

*Valorization of the Semi-Arid through innovative methodologies: Flavors Project of the Caatinga*

SILVA, Giuliane Karen de Araújo<sup>1</sup>; SANTOS, Ivanice da Silva; SANTOS, Liliane Sabino dos, SOUTO, Lídia de Moura; SILVA, Cassius Ricardo Santana da; PEREIRA, Frederico Campos; LIMA, Anny Kelly Vasconcelos de Oliveira<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Picuí, giulianekaren@gmail.com; <sup>2</sup> Universidade Federal de Sergipe, annykellyv@hotmail.com

**Tema Gerador:** Campeinato e Soberania Alimentar

### **Resumo**

O seguinte trabalho tem como objetivo expor as diversas ações desenvolvidas pelo projeto Sabores da Caatinga, utilizando a dinâmica como forma de socialização de um conhecimento de suma importância acadêmica, social e de independência para a região semiárida. O projeto utiliza como matéria prima para suas receitas as cactáceas e seus frutos. Durante um pouco mais de 2 anos de projeto os Sabores da Caatinga ministraram 9 oficinas em comunidades rurais, em eventos regionais, nacionais e internacionais e até mesmo para figuras iminentes da sociedade, foi berço de trabalhos acadêmicos publicados e que estão no aguardo de publicações, além das premiações obtidas. Sendo assim, o projeto se desenvolve como Metodologia inovadora para a valorização da cultura e das riquezas do semiárido.

**Palavras-chaves:** cactáceas; segurança alimentar; inovação; agricultura familiar.

### **Abstract**

The objective of this work is to present the various actions developed by the Flavors of the Caatinga project, using the dynamics as a form of socialization of a knowledge of great academic, social and independence importance for the semiarid region. The project uses as raw Material for its recipes the cacti and its fruits. During a little more than 2 years of project the Flavors of the Caatinga ministered 9 workshops in rural communities, in regional, national and international events and even for imminent figures of the society, it was cradle of published academic works and that are awaiting publications, Besides the prizes obtained. Thus, the project develops as an innovative methodology for the valorization of the culture and the richness of the semiarid.

**Keywords:** cacti ; Food safety; innovation; family farming.

### **Introdução**

Segundo a literatura (CRUZ; SCHNEIDER, 2012), produzir alimentos em uma determinada época passou a ser um desafio. O Nordeste brasileiro tem sido evidenciado mais recentemente como detentor de um grande número de espécies endêmicas, que devem ser consideradas como um patrimônio biológico de valor incalculável, porém apresenta um potencial econômico ainda pouco valorizado (LIMA et al. 2012).



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

Tema Gerador 6

Campesinato e Soberania Alimentar



A região Nordeste guarda uma vasta diversidade de frutos, todos com um grande potencial e importância ao pequeno agricultor que nos anos de estiagem, encontra na Caatinga a sua renda e sobrevivência. Das diversas plantas encontradas na Caatinga, as cactáceas são uma das mais importantes. As mesmas possuem uma alta eficiência produtiva mesmo na escassez hídrica que a região enfrenta, tendo assim uma grande potencialidade tanto como forragem animal quanto na indústria de alimentos. O uso da palma forrageira na alimentação humana, geralmente, acontece em preparações culinárias utilizando-se os brotos da palma ou raquetes jovens (cladódios), denominados de verdura e os frutos, ao natural ou processados. Essa alternativa de alimentos vem sendo bastante desenvolvida pelas pesquisas do Núcleo de Estudos em Agroecologia do Campus Picuí para melhorar a qualidade de alguns alimentos, além de possibilitar um menor custo de produção de alguns preparados alimentares (SANTOS et al, 2016) através do projeto de extensão Sabores da Caatinga.

Sendo assim, o seguinte trabalho tem como objetivo expor as diversas ações desenvolvidas pelo projeto Sabores da Caatinga, utilizando a dinâmica como forma de socialização de um conhecimento de suma importância acadêmica, social e de independência para a região semiárida.

## Metodologia

O projeto visa o beneficiamento de matéria prima proveniente das cactáceas de forma que se possa agregar valor econômico e nutrição à mesa do pequeno produtor. Vêm sendo realizadas a partir do projeto várias oficinas e participações em vários eventos regionais, nacionais e internacionais, como também em comunidades rurais e escolas, mostrando que é possível a utilização da palma na indústria de alimentos.

Para a realização das oficinas, organizamos reuniões onde se é decidido receitas e Metodologias a serem empregadas. É durante as reuniões também que novas receitas são elaboradas e logo após, testadas em laboratório. A matéria prima para o beneficiamento e obtenção de produto final é coletada na Fazenda Gavião localizada no sítio Serra Baixa, zona rural do município de Picuí – PB. Na propriedade colhemos raquetes de palma e seus frutos, além dos frutos de mandacaru (*Cereus jamacaru*) e da gogóia (*Solanum capsicoides* Allos) que posteriormente são levados ao laboratório de beneficiamento de alimentos do IFPB, campus Picuí. Já no laboratório passam por seleção, lavagem, processamento para obtenção de polpa em equipamento eletrônico específico e enfim, refrigeração. Os cladódios de palma são coletados apenas horas antes de cada oficina para que ainda sejam utilizados frescos nas receitas, necessitando apenas de higienização prévia (Figura 1).



Durante as oficinas ocorre a interação entre ministrantes e participantes, de forma que os últimos possam conhecer a cultura das cactáceas e todos os procedimentos realizados até a obtenção do produto final, podendo este ser um prato culinário salgado ou doce que após a elaboração é degustado por todos.



**Figura 1:** Coleta da palma miúda in natura (*Nopalea cochenillifera*) e do fruto da palma de espinho (*Opuntia dillenii*).

### Resultados e Discussão

Durante o I Congresso Internacional das Ciências Agrárias PDVAgro (I COINTER-PD-VAgro), realizado no Instituto Federal de Pernambuco (IFPE) em Vitória de Santo Antão, PE em novembro de 2016, o projeto Sabores da Caatinga realizou duas oficinas de 04 horas cada para um público de 15 alunos das licenciaturas em Química, Biologia e do bacharel em Agronomia. Durante a oficina ministrada foi desenvolvido o Creme de Palma, adaptação da receita creme de galinha, utilizando no preparo do frango cubinhos de palma. Como sobremesa preparou-se doce de leite batido no liquidificador com a polpa do fruto da palma e sucos com a polpa do fruto da palma de espinho juntamente com polpa de acerola e umbu. Os alunos participaram ativamente do preparo das receitas, podendo aprender o passo a passo e após o preparo saborear os Resultados. (Figura 2)



**Figura 2:** Desenvolvimento da oficina Sabores da Caatinga durante o I COINTER-PDVAgro

No segundo dia de oficina os alunos colocaram em prática os ensinamentos da oficina anterior, pois foi realizado com os mesmos o Master Chef da Caatinga, dinâmica lúdica, na forma de ferramenta educativa e promotora da valorização das riquezas da



caatinga, desmistificando pré-conceitos e incentivando a criatividade e a curiosidade dos participantes. A partir deste foram desenvolvidas muitas receitas como lasanha, macarronada, brigadeiro, beijinho, pizza, entre outras.

Durante dois anos de projeto os “Sabores da Caatinga” contribuiu para a desmistificação, a valorização e a inserção de Metodologias inovadoras a partir das cactáceas dentro da academia e na sociedade, de forma a viabilizar a prática também no campo. A partir do projeto Sabores da Caatinga foram desenvolvidos 3 trabalhos de Conclusão de curso, da graduação em Tecnologia em Agroecologia do IFPB, Picuí, PB; 7 artigos apresentados em eventos regionais e nacionais, 2 relatos de experiência apresentados em evento nacional e internacional, dentre estes todos já foram publicados em revistas, anais ou estão no aguardo de publicação e 2 artigos aceitos para publicação em revista científica. Além disso, o projeto fez parte do vídeo de divulgação da Expo Milão no ano de 2015. Ministrou 9 oficinas em eventos científicos e para comissões internacionais de professores das universidades dos Estados Unidos e da Itália.

Sendo assim, o projeto realiza importante papel na disseminação de tecnologias viáveis para a convivência com o semiárido, onde práticas que possam viabilizar alternativas baratas e concretas tomam espaço na vida do pequeno produtor, que diariamente convive com a aridez da caatinga e assim, tenta sobreviver e manter sua produção. (Figura 3)



**Figura 3:** Algumas das ações e oficinas ministradas pelo projeto Sabores da Caatinga.

### Conclusão

Ao longo dos anos após a criação do projeto Sabores da Caatinga, os produtos derivados de cactáceas vêm sendo disseminados aos poucos através de oficinas ministradas em diversos estados e eventos. É imprescindível que todos se apoderem desses saberes e se conscientizem de que as cactáceas e seus frutos se comportam de forma



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

Tema Gerador 6

Campeinato e Soberania Alimentar



satisfatória em relação ao seu rendimento de polpa, o que a torna bastante apropriada para a utilização e elaboração de produtos na indústria agroalimentar, contribuindo para uma segurança financeira e alimentar na agricultura familiar do semiárido.

### Referências Bibliográficas

CRUZ, Fabiana T.; SCHNEIDER, Sergio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. *Revista Brasileira de Agroecologia* 5(2): 22-38 (2010).

LIMA, A.K.V.O.; GOMES, J.P.; SILVA, F.L.H.; SANTANA, M.F.S.; PEREIRA, F.C. Caracterização físicoquímica de umbuzadas formuladas com palma forrageira. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, Campina Grande, v.14, n.4, p.397-405, 2012.

SANTOS, V. C.; SANTOS, J. J. A.; VIEIRA, J. M. S.; LIMA, A. K. V. O.; PEREIRA, F. C. Comercialização de coxinhas com incremento de palma em substituição parcial do recheio. 2º Encontro de Extensão, Pesquisa e Inovação em Agroecologia. Picuí-PB. 2016.