



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

Tema Gerador 5

Construção do Conhecimento Agroecológico



Uma Experiência com Beneficiamento de Frutos da Floresta na Região do Baixo Munim – MA

An experience in processing of forest fruits in the Baixo Munim region

LIMA, Camila Nunes Santos¹; MARQUES, Georgiana Eurides de Carvalho²; LOCH, Vivian do Carmo³; MUNIZ, Roberta Almeida⁴; NASCIMENTO, Dayany Sampaio Barros⁵

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão, camilanunesfb@gmail.com;

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão, geurides@ifma.edu.br; ³

Universidade Estadual do Maranhão, vivian.loch@hotmail.com; ⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão, roberta@ifma.edu.br; ⁵ Instituto Cotemar, dayanybarros@hotmail.com

Tema Gerador: Construção do Conhecimento Agroecológico

Resumo

A produção de alimentos baseados no uso de frutas nativas traz em si questões de cultura, tradição, valorização dos recursos naturais e mais qualidade de vida pra quem vive do campo, aliados à troca de conhecimentos agroecológicos. Apresentar novas formas de uso desses produtos é uma maneira de ressignificar a alimentação, bem como de valorizar e preservar os recursos agroflorestais. A realização da oficina de beneficiamento de frutas regionais do Baixo Munim mostra que é possível gerar debate e reflexão sobre a segurança alimentar e nutricional, bem como demonstrar que as frutas nativas podem ser uma importante estratégia para praticar a Agroecologia e abrir portas para a geração de lucros para os agricultores.

Palavras-chave: frutas nativas, agrofloresta, agroecologia, segurança alimentar

Abstract

The foods production based on the use of native fruits brings with it questions of culture, tradition, valuation of natural resources and more quality of life for those who live in the countryside, allied to the exchange of agroecological knowledge. New ways to present of use these products is resignify food, as well as to value and preserve agroforestry resources. The realization of the regional fruit processing workshop of Baixo Munim shows that it is possible to generate debate and reflection on food and nutritional security, as well as to demonstrate that native fruits can be an important strategy to practice Agroecology and open doors for the generate farmers profits

Keywords: native fruits, agroforestry, agroecology, food security.

Contexto

O Brasil é um país rico em ecossistemas e biodiversidade, com destaque aos frutos da floresta devido sua importância para as comunidades tradicionais como alimento e geração de renda. No entanto, grande parte das frutas nativas ainda são pouco conhecidas ou pouco exploradas para o uso. Portanto, surge a necessidade de se repensar os sistemas alimentares e a inclusão dessas frutas no cardápio e no cotidiano das



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

Tema Gerador 5

Construção do Conhecimento Agroecológico



populações, a fim de promover sua conservação e uso sustentável. O trabalho com compostos agrofloretais deriva da busca pela qualificação dos manejos sustentáveis de produção, resgatando a variedade biológica local e estimulando a utilização dos produtos gerados, levando um novo olhar sobre as relações de produção, geração de renda e preservação dos recursos (CETAP,2008). O Estado do Maranhão possui uma ampla diversidade de fruteiras nativas e apresenta zonas ecológicas entre o Nordeste seco, a Amazônia e o Cerrado, que aliado ao potencial de aproveitamento comercial desperta o interesse dos produtores e agroextrativistas, com destaque as espécies de frutas nativas que apresentam melhor perspectivas em termos de produção e demanda (Araújo, 2010). A região do Baixo Munim localiza-se na Baixada Oriental do estado, e apresenta rica biodiversidade de fruteiras nativas por se enquadrar na zona de transição de diversos biomas. Pensando nisso realizou-se uma oficina com o tema de beneficiamento de frutas regionais, para troca de saberes entre agricultores, uma técnica de agroindústria, estudantes e uma docente sobre modo de preparo de receitas que tenham como base as frutas regionais, com o objetivo de demonstrar a viabilidade econômica, valor nutricional e geração de produtos. Como forma de incentivar o uso sustentável da floresta e o enriquecimento nutricional da dieta das comunidades tradicionais dentro do Contexto de transição ecológica, promovendo segurança alimentar e nutricional para os agricultores.

Descrição da Experiência

A oficina foi realizada no mês de outubro de 2016, com agricultores dos municípios de Rosário, Presidente Juscelino, Cachoeira Grande e Morros localizados na região do Baixo Munim e oriundos de diferentes comunidades. Foi uma ação do Núcleo de Estudos em Agroecologia do Instituto Federal do Maranhão, Campus São Luís – Monte Castelo em parceria com a Associação Agroecológica Tijupá.

A experiência iniciou-se com uma roda de conversa com os agricultores, onde cada integrante se apresentou relatando sua comunidade de origem, logo após iniciou-se um debate sobre os benefícios das frutas nativas, a importância da conservação desses recursos e como estes podem contribuir para a melhoria da qualidade de vida deles. Na conversa relatou-se os princípios básicos de higiene e manipulação de alimentos para o manuseio das frutas, que são fundamentais para o preparo das receitas, como a utilização de toucas, luvas, manter as unhas limpas e cortadas para evitar o risco de contaminar os alimentos. Com auxílio de uma apostila pré-elaborada os participan-



tes foram distribuídos em grupos para escolha e preparação de uma receita. Todo o aparato para segurança e manipulação de alimentos foi distribuído aos participantes (Figura 1).



Figura 1: Agricultoras no processo de preparo de alimentos

Fonte: Autor (2016)

As espécies de frutas utilizadas foram a mangaba (*Hancornia speciosa*), juçara (*Euterpe edulis*), caju (*Anacardium occidentale*), buriti (*Mauritia flexuosa*) e o mirim (*Humiria balsamifera*). Utilizou-se ingredientes como açúcar, biscoitos, leite condensado, leite integral, ovos, entres outros. No cardápio produzido foram gerados produtos como torta de mangaba, mousse de mirim, brigadeiros de juçara, cajuzinho, doces de caju, doces de buriti, geleias de mangaba e de mirim, pudim de mangaba e mirim e biscoitos de caju. Além da geração do produto final, preocupou-se também com a confecção de embalagens para envasamento do produto, em que os próprios agricultores decoraram suas embalagens, momento em que puderam desenvolver sua criatividade (Figura 2).



Figura 2: Produto gerado durante a oficina de Beneficiamento de frutas nativas

Fonte: Autor (2016)

Ao final houve uma avaliação e discussão dos Resultados obtidos, a fim de relatar como foi essa experiência no olhar dos participantes. Destacou-se na fala dos participantes questões sobre a valorização do uso das frutas nativas na alimentação e as expectativas que tinham em expor nas feiras os produtos. Além disso, chamou atenção a qualidade nutricional das frutas, que, aliada a disponibilidade, acabou por torna-las mais atrativas.

Análises

Os agricultores participantes em geral avaliaram que as receitas preparadas a base de frutas nativas tiveram uma apreciação positiva. É importante ressaltar que isso se deve ao aspecto cultural envolvido na relação com esses recursos, o conhecimento sobre a espécie e seu cotidiano. É bastante significativo para os participantes o fato de que esses alimentos estão tão presentes no seu dia a dia, mas não são utilizados integralmente e, muitas vezes, desperdiçados. A oficina mostrou como melhor utilizar e valorizar seus produtos e sua diversidade, trazendo inovações no cardápio e no enriquecimento nutricional, que poderão contribuir com o incremento da renda e da segurança alimentar e nutricional.

Durante a avaliação os próprios agricultores analisaram a experiência como mostra os depoimentos abaixo

Agricultor 1: “ Gente eu amei a experiência, que nem a moça ali falou eu só sabia, aprendi fazer a polpa, o suco do caju e do buriti, mas hoje se eu já for botar pra mim fazer eu já faço, tanto as coisas de caju como as de buriti, as de mirim acho que não



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

Tema Gerador 5

Construção do Conhecimento Agroecológico



vou fazer pois por aqui não tem mirim, mas o buriti e o caju que tem na nossa região, ah e a juçara tem, ainda tem a juçara, vou ver se eu faço aí qualquer dia desses nem que seja pra mim comer e dar um pouquinho pra meus vizinhos.”

Agricultor 2: “ Também quero agradecer a Deus e a todos vocês, esses dois dias de trabalho, apesar de só eu como homem junto com essa mulherada, mas tô muito bem satisfeito, mais um aprendizado que a gente tá aprendendo com os produtos que ficam aí desperdiçados, fica aí no chão e a gente não tem um aprendizado de como cuidar e agora não, a gente aprendeu como colher, armazenar, tratar eles, a fazer alguns produtos como nós trabalhamos de ontem até hoje e também cuidar mais dessas plantas nativas porque a gente cuidando mais delas a gente tem mais produção pra fazer esses produtos. Essa é as minhas palavras, muito obrigado.”

Agricultor 3: “Eu não sabia que podia fazer esses pratos com caju, buriti. Caju se acabava lá, não sabia que podia fazer essas coisas, quando eu pegava pra comer ele se acabava lá, agora como aprendi a preparar, não tem mais porque deixar ele estragar. Então eu, pra mim, foi muito bom porque, algumas coisas que eu não sabia já vou levando guardada na mente, já vou levando conhecimento, então de qualquer maneira, eu pra mim foi muito bom, gostei mesmo com todas as dificuldades”.

Agricultor 4: “ Não, eu gostei demais, porque mirim se estragava muito lá e os menino só pegava pra comer, não sei nem o que significava fazer isso com o mirim e nós fizemos geleia, pudim de mirim. Quando que eu imaginava que a gente podia fazer isso, eu só ia lá juntar e comer, mas eu aprendi muito graças a Deus. É a primeira vez que eu venho também, mas eu gostei bastante, agradeço muito vocês.”

Diante dos depoimentos dos agricultores percebe-se a ressignificação do uso das frutas nativas, sendo possível investir mais na produtividade, aumentando a disponibilidade dos produtos tanto para consumo quanto para a comercialização.

A expansão e processo de técnicas para uso e a valorização das frutas nativas traz importantes elementos da Agroecologia, como a inovação na alimentação e na preservação dos recursos da flora local. Em qualquer região na qual seja desenvolvida, a estruturação de uma cadeia produtiva de frutas nativas traz com a incorporação da produção de alimentos a preservação dos recursos locais, elevando o trabalho com sistemas agroflorestais para um Contexto de fusão da produção e da conservação da paisagem (DORNELLES et al.)

Com esta oficina foi possível observar a alegria e a satisfação dos agricultores através do contato com novos conhecimentos agroecológicos, que valorizam os recursos agroflorestais presentes em suas vidas, aumentando suas perspectivas na agricultura



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

Tema Gerador 5

Construção do Conhecimento Agroecológico



e no campo. Além disso, desempenham um papel de relevância para a segurança alimentar, pois trazem para o agricultor outras possibilidades de uso dos produtos das florestas de maneira saudável e desmistifica a ideia que frutas nativas só podem ser consumidas in natura.

Agradecimentos

A todos os agricultores envolvidos, ao Núcleo de Estudo em Agroecologia do Instituto Federal do Maranhão, Campus Monte Castelo (NEA) e a Associação Agroecológica Tijupá. Chamada nº 40/ 2014 CNPq, MDA, MAPA, MEC, MCTI

Referências

ARAÚJO, J. R. G.; MARTINS, M. R. Fruteiras nativas – ocorrência e potencial de utilização na agricultura familiar do Maranhão. In: (MOURA, E. G de). **Agroambientes de transição**. Entre o trópico úmido e o semi-árido. Atributos; alterações; uso na produção familiar. São Luís: UEMA, p. 257-371. 2010.

Centro de tecnologias alternativas populares – CETAP. **Desenvolvimento Agroecológico de Comunidades Rurais**. Passo Fundo, 2008.

Dornelles, C. P. N.; et al. Oficinas Culinárias: Ressignificando o Uso de Frutas Nativas na Alimentação dos Agricultores dos Campos de Cima da Serra - RS

Cadernos de Agroecologia – Vol 10, Nº 3 de 2015