

INFLUÊNCIA DA PÓS-COLHEITA NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS DA FRUTICULTURA EM MICRORREGIÕES DA PARAÍBA, E SUA IMPORTÂNCIA NA RENDA FAMILIAR DOS COOPERADOS DA COAPRODES

SOUSA¹, Solange
SILVA², Ridevaldo Bernardo
MEIRA³, Daniel Batista

RESUMO

Objetivou-se nesta pesquisa utilizar tecnologias de produção adequadas na obtenção de uma produção agrícola dinâmica, visando o desenvolvimento de novos produtos, obtidos a partir do uso métodos que disponibilizam o emprego de insumos e matérias-primas com sustentabilidade, possibilitando uma melhoria na qualidade de vida dos produtores de fruticultura, por meio da agregação de valor aos produtos da agricultura familiar, além do aproveitamento dos resíduos gerados no processamento. A execução do projeto abrangerá fases distintas que constarão de visitas técnicas aos produtores e à cooperativa, que são vinculados ao projeto; cadastramento dos cooperados envolvidos no projeto e; capacitação dos produtores cooperados. Posteriormente, será realizada uma análise da contribuição que o projeto gerou como atividade de extensão, relativa ao aprendizado, que será avaliada através de questionário descritivo, já aplicado com os produtores da COAPRODES. Foi feito um levantamento da produção de polpas de frutas produzidas na cooperativa, a metodologia utilizada no processamento, além do sistema de acondicionamento das polpas e material de embalagem empregado, utilizado a temperatura de congelamento, antes da comercialização das mesmas.

PALAVRAS-CHAVE: Frutas, Conservação, Agricultura Familiar.

INTRODUÇÃO

A agroindústria é um dos setores da economia que apresenta um percentual elevado de perdas relacionadas aos métodos utilizados na obtenção de sua produção, com destaque para aquelas que são observadas na pós-colheita, transporte e

¹ Professora do DGTA/CCHSA/UFPB, Campus III, Bananeiras-PB (Orientadora). PROBEX 2013. E-mail: solange_ufpb@yahoo.com.br

² Aluno do curso de Bacharelado em Agroindústria (Bolsista do projeto). E-mail: ridevaldobernardo@hotmail.com

³ Aluno do curso de Bacharelado em Agroindústria (Voluntário do projeto).

armazenamento. O crescimento elevado do mercado de sucos no Brasil encontra-se atrelado a uma melhor distribuição de renda, o que, por outro lado depende do crescimento da economia. Observa-se por tendências de consumo, que este mercado pode crescer ainda mais, auxiliado pelo melhoramento das características sensoriais do produto pós-processamento, aliado a estratégias de *marketing*, com o objetivo de atender as expectativas do consumidor. O aproveitamento dos frutos não selecionados para comercialização servirão para o processamento de sucos e polpas, além de doces, o que na cadeia produtiva da fruticultura é praticamente inexistente, tendo em vista a ausência de conhecimentos técnicos, o que promove uma redução no ganho real. Além disso, o desenvolvimento de novos produtos passa por iniciativas que merecem atenção, principalmente no tocante à indústria de sucos. As microrregiões onde o projeto será executado são ricas em recursos naturais, porém há carência de capital para investimentos. Com a captação de recursos financeiros, haverá possibilidade de que melhores condições de vida para a população sejam alcançadas, com expansão do comércio local, bem como geração de emprego e renda. Por meio do presente projeto, as condições de produção das frutas na etapa de pós-colheita e nas subseqüentes, contarão com um tratamento diferenciado, empregando-se processos de sanitização e acondicionamento adequados, que proporcionarão padrão de qualidade exigido pelo mercado consumidor e pelos órgãos responsáveis pela fiscalização. A Cooperativa COAPRODES veio por meio de seu representante buscar parcerias com o Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias da Universidade Federal da Paraíba, Campus III, para elaborar projetos que envolvessem os produtores de frutas da agricultura familiar dos 22 municípios ligados à cooperativa, na produção de polpa de frutas, cuja finalidade é agregar valor à renda familiar. A partir do contato inicial foi realizada uma visita técnica, cujo objetivo foi conhecer a realidade do sistema produtivo, bem como avaliar a disponibilidade dos recursos que a Cooperativa investirá como parceiro, para capacitação dos beneficiários do projeto. Foi firmada parceria com a COAPRODES, que em contrapartida disponibilizará o local para a realização da capacitação, transporte e alimentação para os alunos da UFPB envolvidos no projeto, como também um lanche para os participantes. O material didático também será fornecido pela instituição parceira. A contrapartida da Cooperativa COAPRODES também será a de capacitar os beneficiários cooperados, além da comercialização dos produtos, focando uma certificação para seus produtos. Objetivou-se neste trabalho capacitar os produtores de fruticultura com relação às tecnologias de Boas Práticas Agrícolas e Boas Práticas de

Fabricação, inerentes ao processamento produtivo, bem como sobre o aproveitamento dos resíduos da produção; atualizar as práticas e aprendizados destes profissionais; melhorar a qualidade dos produtos e produtividade; minimizar os desperdícios e reduzir os custos de produção por meio do aproveitamento dos resíduos gerados, agregando valor aos produtos e aumentando a renda familiar dos cooperados. Em relação aos alunos, o que se pretende é que possam atuar mais profissionalmente, pois estarão aplicando os conhecimentos teóricos recebidos em ações práticas, visando principalmente sua capacitação intelectual, vislumbrando o caráter de extensão da instituição.

DESENVOLVIMENTO

1. Local de Execução

O projeto será desenvolvido nos 22 municípios das zonas da Mata, Brejo, Curimataú e Seridó paraibanos ligados à COAPRODES, que são os produtores das frutas.

2. Material e Métodos

A metodologia será investigativa e exploratória, utilizando-se para tanto cadastramento dos produtores de frutas interessados em participar do projeto, por meio da aplicação de um questionário que abordará aspectos relacionados à tecnologia de processamento e dados de produção dos produtores relacionados ao sistema produtivo; aplicação das tecnologias de processamento abrangendo as Boas Práticas Agrícolas e de Fabricação (BPA e BPF); elaboração do material didático para utilização durante a capacitação dos produtores, com conteúdo programático simplificado, que facilite a compreensão dos beneficiários; apresentação de vídeos técnicos que se enquadrem no contexto do projeto; produção de polpa de frutas elaboradas de acordo com a normatização da legislação vigente; polpas com a utilização dos resíduos do processamento, para obtenção de subprodutos que sejam incorporados em outros alimentos, com a finalidade de aumentar seu valor nutritivo e indicação de alegação de propriedades funcionais; análise das contribuições que o projeto de extensão proporcionou aos cooperados, através de palestras. Salientando, também, que será medido o grau de satisfação dos envolvidos por meio de um questionário, ao final do projeto.

RESULTADOS

Os resultados alcançados até o presente momento estão diretamente relacionados aos dados disponibilizados pelo sistema gestor da COAPRODES. O acompanhamento das atividades de processamento não puderam ser verificadas no local, por motivo de que alguns segredos de produção devem ser mantidos, tendo em vista a não utilizados de aditivos no sistema de produção das polpas de frutas.

CONCLUSÃO

Após as abordagens realizadas na cooperativa, pudemos verificar que parte dos objetivos foram alcançados, principalmente àqueles referentes à verificação dos dados apresentados, bem como a capacitação dos beneficiários do projeto, por meio da palestras.

FICHA DE AVALIAÇÃO DOS PRODUTORES ASSOCIADOS DA COAPRODES

PERFIL DOS PRODUTORES COOPERADOS DA COAPRODES

Nome: _____ Localidade: _____

Tamanho da propriedade: _____ Reside: () Zona urbana () Zona rural

1. Qual sua faixa etária?

() <25 anos () entre 25 e 35 () de 35 a 45 () de 45 a 55 () > 55 anos

2. Qual seu grau de instrução?

() Ens. Inf. Incompleto () Ens. Fund. Completo () Ens. Superior incompleto
() Ens. Inf. Complete () Ens. Médio incompleto () Ens. Superior completo
() Ens. Fund. Incompleto () Ens. Médio completo () Especialização

3. Números de pessoas na família? () até 3 () 4 () 5 () Acima de 5 membros

4. Qual sua renda familiar e a origem?

() Até 1 salário mínimo () De 1 a 2 () De 3 a 4 () Acima de 4 salários mínimos

() () () () Func. () Func. () Func.
Agricultura Pecuária Aposentadoria Municipal Estadual Federal
() Comerciante

5. Há quanto tempo que você trabalha nesta atividade?

() Menos de 1 ano () Entre o período de 1 a 3 anos () Entre o período de 3 a 6 anos ()
Entre o período de 6 a 9 anos () Mais de 9 anos

6. Quantas pessoas da família estão envolvidas na atividade?

() De 1 a 2 pessoas () De 3 a 4 pessoas () Acima de 5 pessoas

7. É proprietário da terra? () Sim () Não

8. Possui energia elétrica na residência? () Sim () Não

9. Existe um responsável técnico para orientá-lo nas técnicas de plantio e colheita? () Sim

() Não

10. Possui algum curso de capacitação na área? () Sim () Não

11. Quais variedades de frutos produz?

12. Que tipo de adubação realiza? () Orgânica () Mineral () Orgânica e mineral

() Não utiliza

13. Utiliza defensivos agrícolas? () Sim () Não

14. Realiza controle de pragas e doenças? () Sim () Não