

Instituição

Cooperativa Agropecuária de Alagoas

Título da tecnologia

Mulheres Protagonistas No Beneficiamento De Produtos Agroecológicos

Título resumo

Resumo

Em 2013, a Cooperativa Agropecuária de Alagoas foi criada com o intuito de promover a agroecologia e a melhoria da renda dos agricultores familiares do município de Flexeiras – Alagoas. Entretanto, apenas em 2016, identificaram a oportunidade de trabalhar com o beneficiamento de alimentos da sociobiodiversidade local. Objetivando a geração de renda das mulheres do campo, construíram a Casa de Beneficiamento de Produtos Agroecológicos de doces e geleias de frutas, além de outros produtos como o bolos, pães e biscoitos. Adaptaram o local à legislação sanitária e profissionalizaram as mulheres cooperadas por meio de cursos de formação. Firmaram parcerias para venda dos produtos.

Objetivo Geral

Objetivo Específico

Problema Solucionado

As agricultoras faziam cursos de beneficiamento de produtos articulados pela cooperativa, porém a matéria prima utilizada não era regional desestimulando-as. Percebia-se a ociosidade das cooperadas e o desperdício dos alimentos nos quintais produtivos. A implementação do projeto possibilitou a geração de renda para as mulheres agricultoras familiares da Cooperativa Agropecuária de Alagoas – COOPAAL na direção do desenvolvimento sustentável e da agroecologia.

Descrição

A partir de uma inquietação das mulheres, foi realizada uma reunião de sensibilização com algumas lideranças da cooperativa, as mulheres da comunidade e a nutricionista. As mulheres faziam cursos de beneficiamento de produtos articulados pela cooperativa, porém a matéria prima utilizada não era regional desestimulando-as. Percebia-se a ociosidade das cooperadas e o desperdício dos alimentos nos quintais produtivos. Após a sensibilização iniciou-se visitas às propriedades rurais e, além da produção dos quintais, observou-se o contexto social das mulheres. Na análise da infraestrutura existente, a nutricionista adotou uma postura a evitar qualquer tipo de constrangimento às famílias envolvidas. Dentre os alimentos encontrados nos quintais produtivos encontrou-se: macaxeira, batata doce, abacaxi, laranja, caju, maracujá, manga, cacau, açaí, goiaba, banana, limão, melancia, milho, pimenta de cheiro, canela, coco, cajá, couve, coentro, cebolinha, tamarindo, feijão verde, inhame, coco. O projeto de formação e desenvolvimento de produtos foi criado no sentido de valorizar a sociobiodiversidade local e as práticas tradicionalmente utilizadas pelas mulheres. Inicialmente a proposta foi apresentada ao presidente da Coopaal e ao agrônomo, que junto com a nutricionista pontuaram a possibilidade de aumentar a produção de determinados itens, definir o tempo de colheita dos ingredientes e providenciar o plantio de novas culturas importantes para o desenvolvimento de produtos inovadores, tais como hibiscos, cará roxo, açafraão da terra. Após esse planejamento, o projeto foi apresentado as mulheres cooperadas para validação e inicialmente realizou-se 20 oficinas nas casas das cooperadas. Dentre as temáticas trabalhadas na formação inclui-se: trabalho em equipe, limpeza e organização do ambiente, boas práticas de manipulação dos alimentos, técnicas culinárias e de conservação. Para a viabilização das oficinas, as rotinas das mulheres precisaram ser alteradas, principalmente das mulheres que recepcionaram nas oficinas. As técnicas de preparação, conservação e as medidas caseiras foram adaptadas ao contexto social, com o objetivo de ser acessível a todos. Os ingredientes saíram da produção delas e os utensílios, basicamente os que elas já tinham. Apenas alguns itens foram comprados para a padronização das medidas e identificados para se tornarem acessíveis as que tinham dificuldades na leitura. As receitas tradicionais foram aprimoradas ao padrão da legislação, a busca do mercado, visando a redução ou ausência de gordura trans, farinhas refinadas, sal e açúcar, ou seja, promovendo a alimentação adequada e saudável. Dentre os produtos inovadores destaca-se o polvilho azedo a partir da massa puba, a pectina da casca de maracujá, a biomassa da banana verde. Ademais as técnicas de congelamento das polpas de frutas da safra, macaxeira e jaca verde. Para definição das embalagens e das informações de rótulos estudou-se o shelf life – tempo que um alimento preparado permanece fresco e próprio para consumo. Para a reforma da Casa de beneficiamento foi observada a legislação sanitária e a sustentabilidade. A água utilizada parte de uma nascente que foi revitalizada e protegida. Construiu-se um sistema de coleta e tratamento de água, com filtragem no início do processo e filtragem antes das pias de manipulação dos alimentos. Após uso na elaboração dos produtos, a água retorna ao ambiente, novamente filtrada, a ser utilizada na irrigação do plantio. No desenvolvimento de novos produtos, a Coopaal busca atender ao mercado com alimentos mais saudáveis, inserindo grãos e outros ingredientes funcionais. Na busca pela qualidade e padronização, a cooperativa possui ficha técnica de cada produto processado e realiza o monitoramento do produto final, priorizando a qualidade do produto comercializado. Os rótulos também são elaborados segundo legislação, incluindo a identificação do prazo validade. Nas feiras locais, as produtoras realizavam vendas individuais de doces, bolo

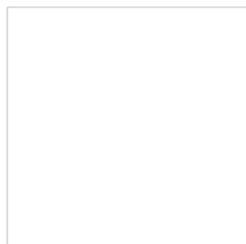
de macaxeira, massa puba e goma de tapioca. Com a Casa de beneficiamento, além das feiras locais, a COOPAAL vende por meio do PAA e PNAE. Na capital alagoana comercializa em feiras instaladas no shopping center e em outras instituições públicas e CEASA. Foi uma das cooperativas idealizadoras do Projeto Roça Cooperativa, implementado pelo Sistema OCB/AL, e protagonizado por nove cooperativas alagoanas. O objetivo do projeto é auxiliar estas cooperativas na inserção de mercados e na produção agroecológica dos alimentos, visando um consumo saudável e sustentável. Através do projeto, a COOPAAL oferece produtos, segundo a sazonalidade e os dias festivos, no ponto de venda ou por encomenda aos cidadãos de Maceió - AL. As mulheres também pensam no uso responsável das embalagens. Elas dão desconto aos clientes, quando retornam as embalagens.

Recursos Necessários

- Espaço físico ajustado a legislação sanitária; - Utensílios de cozinha e equipamentos; - Embalagens recicláveis, biodegradáveis; - Computador, impressora, etiquetas artesanais. Inicialmente foi necessário R\$ 15 mil para a reforma da agroindústria, R\$ 15 mil dos equipamentos, R\$ 5 mil dos utensílios, R\$ 3 mil dos equipamentos e materiais de escritório, totalizando R\$ 38 mil reais.

Resultados Alcançados

Hoje, a capacidade de produção mensal da Casa é de 140.000 kg/ano de doces e geleias, 4.000 kg/ano de produtos de panificação. A estruturação organizacional da cooperativa possibilitou as mulheres a inserção no mercado público e privado, gerando renda e melhorando as perspectivas socioeconômicas de toda a família. A produção agroecológica despertou na sociedade alagoana, principalmente na capital, para os danos causados pelos agrotóxicos e sistemas de produção convencionais. Dentre os produtos comercializados, encontra-se: *Geleias extra (65% de polpa da fruta em média) -Abacaxi com pimenta, manga com maracujá; *Doce -Banana com biomassa de banana verde, goiaba em calda, goiabada cascão cremosa, abacaxi em calda; *Pães-Macaxeira, batata doce, inhame, batata doce roxa, todos com multigrãos e macaxeira, batata doce, inhame, todos com ervas; *Bolos-Macaxeira, batata doce, massa puba, banana com e sem canela, massa puba com cenoura e abacaxi, macaxeira caramelizado, bolo de leite; *Biscoito-Batata doce, broas de milho com goiabada; *Salgados-Empada e Pastel de batata doce, macaxeira, inhame (70% de raízes) – com recheio de galinha e carne seca.



Locais de Implantação

Endereço:

CEP: 57995-000
Rodovia AL 430 – Km 05 – Zona Rural, , Flexeiras, AL
