

XI Congreso Iberoamericano de Extensión Universitaria

Processamento de produtos da agricultura familiar visando qualidade alimentar

MUSSURY, R.M.¹; LEMKE, A.P.²; GONÇALVES, C.A.R.L.³; DUTRA, L.C.M.³; PEREIRA, Z.V.¹; MEIRA, R.O.³.

Atualmente a população que vive no assentamento Lagoa grande e Amparo em Dourados, MS, vem produzindo e comercializando produtos obtidos do Cerrado, mesmo em condições precárias de higiene. É importante ressaltar que ao mesmo tempo em que os assentamentos incrementam e diversificam a produção de alimentos e ganham renda com o Cerrado, também contribuem com a conservação da riqueza de biodiversidade presente no bioma e que se perde a cada desmatamento. Por outro lado, essas populações têm um verdadeiro desafio que se coloca a frente dos consumidores e/ou produtores que é a procura de uma qualidade cada vez maior desses alimentos, comercializados a partir da matéria prima do Cerrado. Assim, a utilização e comercialização de produtos provenientes do Cerrado por comunidades rurais, constituem-se alternativa para a conservação da biodiversidade, aliada ao desenvolvimento e geração de emprego e renda. O extrativismo de plantas constitui garantia de subsistência e importante fonte de renda, podendo contribuir para a melhoria da qualidade de vida, e permanência na terra em diversas comunidades rurais no mundo, principalmente em regiões tropicais. Contudo, é necessário o desenvolvimento de atividades extensionistas aplicadas, que considerem o conhecimento tradicional e proponham técnicas de manejo que contribuam para a sustentabilidade do Cerrado. Assim, o objetivo do projeto foi melhorar a qualidade na produção e conservação dos alimentos produzidos nos assentamentos Lagoa Grandes e Amparo de forma a promover a conservação para a comercialização segura. Os trabalhos foram realizados junto aos familiares do assentamento Lagoa Grandes (com 151 famílias) e Amparo (67 famílias) localizado no distrito de Itahum na região de Dourados-MS. Inicialmente foi feita uma visita ao Cerrado e a população e posteriormente realizadas diversas palestras com o intuito de estimular o uso dos frutos do Cerrado. Durante as palestras simulações foram feitas para melhorar o entendimento do que se estava sendo falado. Ao final foi distribuído um questionário para avaliação e acompanhamento da aprendizagem. A equipe elaborou uma cartilha contendo todas as boas práticas na manipulação dos alimentos além de higiene pessoal. Essa cartilha foi distribuída no final da atividade de extensão. A cartilha funcionou como um canal de comunicação de fácil acesso, que possibilitou a informação clara, visando mudança de comportamento para que as informações sejam verdadeiramente apreendidas. Membros da comunidade que demonstraram interesse foram treinados para agirem como agentes multiplicadores das idéias junto a comunidade. Com base nos resultados obtidos pôde-se observar que os assentados absorveram bem o conteúdo ministrado, e se dispuseram a mudar de hábitos para uma produção alimentícia a que se possa agregar maior valor. Nesta proposta de extensão, o enfoque de proteção ao consumidor, constituiu uma ferramenta para melhorar e aumentar os níveis de competição para a comercialização de alimentos e fortalecer cada uma das etapas do complexo processo produtivo com utilização da matéria prima do Cerrado sendo aceito com sucesso pela comunidade.

Palavras-chave: assentamento, alimento, Cerrado

¹ Docente. Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais. Universidade Federal da Grande Dourados – Brasil/ MS

² Acadêmicos de Gestão Ambiental. Universidade Federal da Grande Dourados – Brasil/MS

³ Acadêmico de Ciências Biológicas (PETBio). Universidade Federal da Grande Dourados – Brasil/MS