



**Socialização de conhecimentos de produção de polpa de frutas e doces com agricultores do Assentamento Campo Verde II, Serraria/PB**

*Socialization of fruit and sweet pulp production knowledge with farmers Settlement Campo Verde II, Serraria/PB*

SANTOS, Dualyson da Silva<sup>1</sup>; FRANÇA, Juliana Ferreira de<sup>1</sup>; MONTEIRO, Shirley Santos<sup>1</sup>; VASCONCELLOS, Andreia<sup>2</sup>; MARINI, Fillipe Silveira<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduanda em Agroecologia pela Universidade Federal da Paraíba-UFPB/CCHSA. E-mail: [dualyson@hotmail.com](mailto:dualyson@hotmail.com); <sup>2</sup> [julianacavnufpb@hotmail.com](mailto:julianacavnufpb@hotmail.com), [shirley\\_pinto\\_monteiro@hotmail.com](mailto:shirley_pinto_monteiro@hotmail.com);

Programa de Pós-Graduação em Ciências Agrárias (Agroecologia)/PPGCAG, E-mail: [dreagroeco@gmail.com](mailto:dreagroeco@gmail.com); [fsmarini@yahoo.com.br](mailto:fsmarini@yahoo.com.br).

**Resumo:**

O devido trabalho relata a experiência vivenciada em um minicurso realizado no Assentamento Campo Verde II, localizado no município de Serraria/PB, situado no Brejo Paraibano. O minicurso foi realizado para incentivo da produção de polpa e doce de frutas pelos assentados daquela localidade, em agroindústria própria, em fase de reabertura. O referido relato trata-se de ações desenvolvidas pela empresa de assistência técnica COONAP, juntamente com alunos do Curso de Agroecologia, da Universidade Federal da Paraíba Campus III, Bananeiras/PB, com base na socialização de aprendizagem viabilizada pelo desenvolvimento do minicurso de higienização, produção e embalagem de polpa de frutas e doces. A alta perecibilidade dos frutos e sua sazonalidade propicia a produção de polpas e doces, devido a sua agregação de valor econômico à fruta, evitando desperdícios e minimizando as perdas que podem ocorrer durante a comercialização do produto in natura, além de permitir estender sua vida útil com manutenção da qualidade.

**Palavras-Chave:** Beneficiamento de frutas; Troca de experiências; Valorização do saber

**Abstract:**

Proper paper reports the experience lived in a short course held in Settlement Campo Verde II, located in the municipality of Serraria/PB, located in Brejo. The short course was conducted to encourage the production of pulp and sweet fruit by the settlers of that locality, in itself agribusiness in reopening phase. This reporting , comes to actions taken by the servicing company COONAP , along with students from Agroecology



Program, Federal University of Paraíba Campus III , Bananeiras/PB , based on learning socialization made possible by the development of hygiene short course , production and packaging of candy and fruit pulp. The highly perishable fruit and seasonality promotes the production of pulp and sweet due to aggregation of economic value to the fruit, avoiding waste and minimizing losses that may occur during the marketing of the product in nature, and allow to extend its useful life with quality maintenance.

### **Keywords**

#### **Contexto**

A Organização Mundial de Alimentos e Agricultura (FAO) tem demonstrado que a comercialização de produtos derivados de frutas aumentou mais de cinco vezes nos últimos 15 anos no mundo (BRUNINI et al., 2002). As frutas tropicais têm uma participação bastante expressiva neste volume e a demanda apresenta tendência de crescimento devido a publicação de pesquisas associando o consumo de frutas com benefícios à saúde humana, bem como por suas características de sabor e aroma que conquistam a preferência dos consumidores (DALRI, 2006).

Para Costa et al. (2013), o crescimento do consumo e comercialização de polpa de frutas vem aumentando significativamente a cada ano. As pessoas estão buscando produtos mais saudáveis e que tenham praticidade. Como as frutas são perecíveis e podem se deteriorar com facilidade, a polpa de fruta é uma boa opção de substituição e com alto valor nutritivo. Essas são produzidas nas épocas de safra, ou seja, pode-se ter matéria prima com facilidade e preço mais acessível nos períodos mais favoráveis e podem ser comercializadas de acordo com a demanda do mercado consumidor.

O presente trabalho teve início através de reuniões realizada no próprio assentamento pela empresa de assistência técnica COONAP, onde foi colocado a importância do desenvolvimento da agroindústria, para os assentamentos da reforma agrária, podendo assim, ser gerado uma renda extra para todos da localidade, diminuindo o desperdício de frutas encontradas



no próprio assentamento e localidades próximas, a partir da observância de uma agroindústria no próprio assentamento, que infelizmente encontrava-se inativa.

### **Descrição da experiência**

Para a socialização da aprendizagem com os agricultores do PA Campo Verde II foi realizado um minicurso com o objetivo de capacitar os interessados para trabalhos inerentes à seleção, higienização, processamento e embalagem de polpa de frutas e doces, seguindo as normas de segurança alimentar vigente.

Ao início do minicurso foi servido simultaneamente um café da manhã com apresentações de toda equipe e agricultores presentes, posteriormente foram entregues apostilas com o passo a passo do processo de produção.

Na primeira etapa de socialização foi apresentado a importância de se selecionar frutas de boa qualidade para produção, o que interfere diretamente no resultado do produto final, a higienização das frutas também é de suma importância, pois reduz os riscos de contaminação do produto e conseqüentemente de seus consumidores. Na ocasião, a higienização foi realizada com uma solução clorada e em seguida lavada em água corrente para a sua retirada.

As frutas foram cortadas em pedaços pequenos para facilitar o processo de produção do doce.

As frutas utilizadas foram banana, goiaba e laranja. Para isso, foram produzidos doces de goiaba normal, doces de banana em calda, doces de banana e goiaba em conserva.

Para a produção das polpas de frutas foram utilizadas goiaba e cajá adquiridas no próprio assentamento. Após higienização as frutas foram levadas para a despoldadeira para o procedimento de despolda, passando duas vezes consecutivas pelo mesmo procedimento para garantir melhor consistência ao produto.



A metodologia utilizada para realização do mini curso foi dividido em duas partes. A primeira como parte teórica onde era socializada de como seria a forma correta de processamento da matéria prima. Essa foi aberta ao diálogo com os assentados para que os mesmos discutissem a forma de produção das frutas em suas residências e a segunda a parte prática do minicurso de produção de polpa e doces, onde foi praticada a metodologia correta de higienização da matéria prima, a melhor maneira de fazer os cortes das frutas, a temperatura ideal de colocar as frutas para produção do doce, também foi socializada sobre a higienização do local de trabalho, utilização dos Equipamentos de Proteção Individuas (EPI's), tais como toucas, aventais e higienização das mão e antebraços, sendo todas essas ações de suma importância para obtenção da qualidade final do produto, necessárias assim que caminhem conjuntamente desde a seleção da matéria prima até o embalagem e distribuição/venda ao mercado consumidor.

### **Resultados**

O minicurso foi de suma importância para os agricultores do PA Campo Verde II, pois um dia de socialização de conhecimentos e valorização dos conhecimentos desses, pode gerar o aperfeiçoamento de técnicas utilizadas para produção de polpa de frutas e doces.

A partir dessa capacitação os agricultores poderão agregar valor à sua matéria prima, resultando assim, em um produto final qualitativo, e gerando uma renda extra no seu orçamento familiar. Esses produtos poderão fazer parte da diversificação de sua produção em feiras livres, gerando assim maior renda.

O minicurso também teve a função de incentivar e fortalecimento do trabalho em grupo e a importância da união da comunidade para todas as ações que a mesma venha a desenvolver.

### **Agradecimentos**



Aos agricultores familiares do Projeto de Assentamento Campo Verde II, Serraria/PB e a equipe de assistência técnica da COONAP que foram fundamentais para o desenvolvimento e resultado positivo da ação.

### Referências bibliográficas

BRUNINI, M. A.; DURIGAN, J. F. OLIVEIRA, A. L. Avaliação das alterações em polpa de manga “Tommy-Atkins” congeladas. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 24, n 3, p. 651-653, 2002.

DALRI, Estela S. **Avaliação do processo produtivo e da qualidade de polas de frutas comercializadas em Boa Vista/RR**. 2006. 166 f. Dissertações (Mestrado) - Curso de Recursos Naturais, Universidade Federal de Roraima, Boa Vista, 2006. Cap. 1. Disponível em: <file:///C:/Users/Shirley/Downloads/Avalia\_o do processo produtivo e da qualidade de polpas de frutas.pdf>. Acesso em: 13 abr. 2015.

COSTA, D. O. da; CARDOSO, G. R.; SILVA, G. M. V. da. A evolução do setor produtivo e comercialização de polpa de fruta no brejo paraibano: estudo de caso na COAPRODES. In: A Gestão dos processos de produção e as parcerias globais para o desenvolvimento sustentável dos sistemas produtivos, 33, 2013, Salvador, Ba. **XXXIII ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO**. Salvador, Ba, 2013. p. 01 - 16.