

MULHERES NA AGROINDÚSTRIA: GERANDO SABOR E RENDA

WOMEN IN AGROINDUSTRY: CREATING FLAVOR AND INCOME

Rafael Augusto Ferraz¹
 Joana Cristian Maciel Cunha²
 José Walter dos Santos³
 Rondon Tatsuta Yamane Baptista de Souza⁴
 Daiane Oliveira Medeiros⁵

Resumo: A industrialização de alimentos, como fator de promoção da agropecuária e da indústria, consolida-se como uma das mais relevantes atividades, tanto pelo ponto de vista econômico, como pelo social, uma vez que interfere no suprimento das necessidades de alimentos, na agregação de valores, para o emprego de mão de obra, e para geração de excedentes comerciáveis. Diante desse cenário, o projeto previu a qualificação de mulheres em vulnerabilidade social, atendidas pelo Centro Pastoral São Paulo, das quais muitas são da área rural, sobre agroindustrialização de produtos e subprodutos oriundos da atividade agropecuária, visando estimular sua comercialização e o aumento da renda familiar. As aulas ocorreram aos sábados pela manhã com a parte presencial, com teoria e prática, e pela tarde de forma remota através de material impresso com atividades, distribuído pelo professor da disciplina. Foram trabalhadas disciplinas que englobam a prática de processamento e comercialização de produtos oriundos da agropecuária, como polpas, geleias, sucos, licores e doces, produtos lácteos, embutidos, defumados, além de, empreendedorismo feminino e economia solidária. Cabe ressaltar também que foi utilizada a metodologia do Sistema ARAP (Avaliação e Reconhecimento de Aprendizagem Prévia) que consiste, basicamente, em certificar todas as aprendizagens formais ou não formais e ofertar a qualificação nas áreas necessárias à complementação da qualificação.

Palavras-chave: agroindustrialização; economia solidária; empreendedorismo.

¹ Doutor em Agronomia (Horticultura), Docente, Instituto Federal do Amazonas, *Campus Itacoatiara* – IFAM/CITA, rafael.ferraz@ifam.edu.br

² Especialista em Agricultura e Agronegócio, Docente temporária, Instituto Federal do Amazonas, *Campus Itacoatiara* – IFAM/CITA, joanacristianmaciel@gmail.com

³ Mestre em Agricultura Tropical, Docente, Instituto Federal do Amazonas, *Campus Itacoatiara* – IFAM/CITA, jose.walter@ifam.edu.br

⁴ Mestre em Ciência e Tecnologia para Recursos Amazônicos, Docente, Instituto Federal do Amazonas, *Campus Itacoatiara* – IFAM/CITA, rondon.souza@ifam.edu.br

⁵ Mestre em Administração, Docente, Instituto Federal do Amazonas, *Campus Itacoatiara* – IFAM/CITA, daiane.medeiros@ifam.edu.br

Abstract: *The industrialization of food, as a factor in promoting agriculture and industry, has become one of the most relevant activities from both an economic and social perspective, as it impacts the supply of food needs, value-added production, labor employment, and the generation of marketable surpluses. Against this backdrop, the project aimed at qualifying socially vulnerable women served by the Centro Pastoral São Paulo, many of whom come from rural areas, on the agro-industrialization of products and by-products from agricultural activities, with the goal of stimulating their commercialization and increasing family income. Classes were held on Saturday mornings in person, with theory and practice, and in the afternoon remotely, through printed materials with activities, distributed by the subject teacher. Subjects covered included the practice of processing and marketing agricultural products, such as pulps, jams, juices, liqueurs, sweets, dairy products, sausages, smoked meats, in addition, female entrepreneurship and the solidarity economy. It is also worth noting that the ARAP System (Assessment and Recognition of Prior Learning) methodology was used, which essentially aims to certify all formal and non-formal learning and offer qualifications in the areas necessary to complement the participants' education.*

Keywords: *agroindustrialization; solidarity economy; entrepreneurship.*

INTRODUÇÃO

Atualmente, afirma-se que a industrialização de alimentos é reconhecida como um dos mais dinâmicos segmentos da economia brasileira, resultado das profundas transformações econômicas e sociais, que vêm ocorrendo no mundo e em especial no país nas últimas décadas (Gouveia, 2006).

No município de Itacoatiara, atualmente, a atividade econômica concentra-se nos setores madeireiro, agropecuário e de transporte. O município possui destaque na atividade de fruticultura na produção, principalmente, de abacaxi, sendo a principal cultura em área plantada no município em 2022 (IBGE, 2022). Os principais produtos, em grande parte advindos da agricultura familiar, são hortaliças, mas, em algumas localidades, há predominância de frutíferas, como é o caso da cultura do abacaxi.

A agricultura familiar é formada por pequenos produtores e seus familiares. Sua atividade vem se destacando no cenário nacional devido a sua importância na garantia da segurança alimentar dos brasileiros, considerando-se que ela atende uma parcela significativa da distribuição de alimentos no Brasil (Oliveira et al., 2013). Apesar da sua importância, os agricultores familiares, por sua vez, destinam seus produtos a atravessadores ou redes de supermercados, o que acaba distanciando-os dos consumidores e encarecendo os produtos nas prateleiras do supermercado (Silva; Sanches, 2015).

Sendo assim, a industrialização de alimentos, como fator de promoção da agropecuária e da indústria, consolida-se como uma das mais relevantes atividades, tanto pelo ponto de vista econômico, como pelo social, uma vez que interfere no suprimento das necessidades de alimentos, na agregação de valores, para o emprego de mão de obra, e para geração de excedentes comerciáveis. Neste sentido, ela se torna um agente impulsionador tanto no complexo comercial como no industrial, promovendo o desenvolvimento de ambos os setores da economia, configurando-se, desta forma, como responsável também pela geração de empregos, pelo desenvolvimento de pesquisa e difusão de tecnologias, além do crescimento da renda familiar, que deverá advir da otimização na produção de novos produtos agroindustriais (Gouveia, 2006).

Nesse contexto, esta proposta objetivou oferecer um curso de formação inicial e continuada (FIC) sobre agroindustrialização de produtos e subprodutos oriundos da atividade agropecuária às mulheres em situação de vulnerabilidade social, atendidas pelo Centro Pastoral São Paulo (Prelazia de Itacoatiara), das quais muitas são da área rural, visando estimular sua comercialização e o aumento da renda familiar.

O CURSO

O curso foi realizado através da chamada interna para apresentação de propostas para projetos de empoderamento de mulheres por meio de cursos FIC, através do Edital N° 007/2023 – PROEX/IFAM.

Com a aprovação da proposta, que teve como objetivo geral oportunizar às mulheres em situação de vulnerabilidade social uma formação técnica sobre agroindustrialização de produtos e subprodutos oriundos da agropecuária, pudemos dar continuidade nas ações seguintes: selecionar as mulheres para participarem do curso; fornecer subsídios para que as participantes pudessem receber conhecimentos técnicos sobre produção e comercialização de produtos alimentícios; estimular a autonomia financeira e estimular a produção de alimentos de qualidade.

O período de desenvolvimento das atividades foi de agosto a novembro de 2023, totalizando 56 horas de curso. As atividades foram realizadas com vistas à melhoria constante do processo de ensino-aprendizagem. Assim, foram adotados instrumentos e técnicas necessárias ao longo do curso, divididos em etapas:

1. Inicialmente, o curso foi divulgado nas dependências físicas e nas redes sociais do Centro Pastoral São Paulo – Prelazia de Itacoatiara;
2. As inscrições foram realizadas através da ficha disponibilizada no próprio Centro Pastoral, em julho de 2023;
3. A divulgação do resultado final das inscrições foi nas dependências físicas e nas redes sociais do Centro Pastoral e a primeira chamada para matrícula foi realizada no início de agosto de 2023. Ao todo, foram 15 alunas participantes;
4. As aulas/oficinas foram realizadas no próprio Centro Pastoral (exceto uma que foi oferecida no campus do IFAM em Itacoatiara), sempre aos sábados pela manhã. As

atividades tiveram duração de 4 horas presenciais e 4 horas a distância, por meio de material impresso com atividades de avaliação e disponibilizado às alunas. Ressalta-se que o dia e horário das aulas foram definidos pensando na disponibilidade e assiduidade das participantes. As aulas foram realizadas de forma prática, as quais o instrutor iniciava realizando uma explanação dos conceitos e, logo em seguida, a prática do que foi trabalhado (Figura 1).

Figura 1 - Explanação dos conceitos teóricos antes da parte prática das aulas. A) Aula de Economia Solidária; B) Aula de empreendedorismo feminino



Fonte: Próprio autor, 2023.

Após a parte teórica das aulas, ocorria a parte prática na cozinha da Prelazia, que era equipada com todos os utensílios de uma cozinha industrial. Os insumos necessários para a preparação dos produtos foram adquiridos através da bolsa do projeto (Figura 2).

Figura 2 - Parte prática das aulas. A) Aula de produção de geleias, doces e compotas; B) Aula de tecnologia de embutidos e defumados



Fonte: Próprio autor, 2023.

A metodologia utilizada nas aulas foi participativa e democrática desde o planejamento das ações, a sua realização, até a avaliação (GUIMARÃES *et al*, 2011). Foram trabalhadas disciplinas que englobam a prática de processamento e comercialização de produtos oriundos da agropecuária, como polpas, geleias, sucos, licores e doces; produtos lácteos; embutidos; defumados; além de empreendedorismo feminino e economia solidária (Quadro 1).

Quadro 1 - Componentes curriculares do curso

Componente curricular	Carga horária
Produção de geleias, doces e compotas	8
Produção de licores	8
Conservas vegetais: picles	8
Tecnologia de produtos lácteos	8
Tecnologia de embutidos e defumados	8
Economia solidária	8
Empreendedorismo feminino	8

Fonte: Próprio autor, 2023.

Cabe ressaltar também que foi utilizada a metodologia do Sistema ARAP (Avaliação e Reconhecimento de Aprendizagem Prévia), que consiste basicamente em certificar todas as aprendizagens, formais ou não formais, e ofertar a qualificação nas áreas necessárias à complementação da qualificação (Souza, 2014).

Ao final de cada componente curricular, os produtos produzidos eram embalados em embalagem específica e as participantes podiam levar para casa para divulgação e propaganda, como forma de estímulo à atividade no próprio ambiente familiar e, também, no bairro onde residiam (Figura 3).

Figura 3 - Demonstração dos produtos finais. A) Aula de produção de geleias, doces e compotas; B) Aula de produção de licores.



Fonte: Próprio autor, 2023.

Durante o curso, ocorreu a Mostra de Extensão do IFAM e também a 2ª ExpoAgro de Itacoatiara, realizada pela prefeitura do município. Durante a Mostra, foi possível a realização de um dos componentes curriculares, com a participação da coordenadora de extensão do campus Itacoatiara explicando de forma detalhada acerca da importância de projetos de extensão como este, e de como podem impactar de forma positiva a vida das pessoas e da comunidade em geral. Na ExpoAgro, os alunos bolsistas do projeto puderam compartilhar um pouco do que estava sendo realizado através da exposição de um banner na tenda do IFAM (Figura 4).

Figura 4 - A) Aula realizada durante a Mostra de Extensão do IFAM; B) Apresentação do projeto durante a ExpoAgro em Itacoatiara.



Fonte: Próprio autor, 2023.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As participantes receberam uma formação teórica e prática sobre agroindustrialização de alimentos, empreendedorismo e também sobre economia solidária, temas tão importantes nos dias de hoje, podendo, assim, estimular sua autonomia financeira, tanto no âmbito familiar quanto no bairro ou comunidade onde moram, por meio da difusão do conhecimento adquirido no curso. Algo a ser levado em consideração foi o baixo número de participantes, apenas 15, e também a dificuldade que algumas alunas tiveram para chegar a tempo às aulas, nos sábados pela manhã, haja vista que algumas moram em comunidades na área rural. Para um próximo curso desse tipo, há a necessidade de maior divulgação e de um período maior de duração, para alcançar um público maior, além disso poderia haver a possibilidade de as aulas ocorrerem durante a semana, no período noturno.

AGRADECIMENTOS

À PROEX pela oportunidade e bolsa concedidas, e ao Centro Pastoral São Paulo – Prelazia de Itacoatiara – pela colaboração, parceria e espaço concedidos.

REFERÊNCIAS

GOUVEIA, F. Indústria de alimentos: no caminho da inovação e de novos produtos. *Inovação Uniemp (online)*, Campinas, 2006, v. 2, n. 5, p. 32-37.

GUIMARÃES, L. E.; GREQUE, G. G.; RABELO, M. O uso de ferramentas participativas para o diagnóstico e sensibilização ambiental no Projeto Renascer em Itapuranga – Goiás. In *Anais do II SEAT – Simpósio de Educação Ambiental e Transdisciplinaridade UFG / IESA / NUPEAT - Goiânia*, maio de 2011.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção agrícola municipal**. 2022 Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/itacoatiara/pesquisa/14/10193>. Acesso em: 06 ago. 2024.

OLIVEIRA, F. D. C.; COLLADO, A. C.; LEITE, L. F. C. Autonomy and sustainability: An integrated analysis of the development of new approaches to agrosystem management in family-based farming in Carnaubais Territory, Piauí, Brazil. *Agricultural systems*, v. 115, p. 1-9. 2013.

SILVA, M. V. S.; SANCHES, J. R. R. Greenhouses: a tecnologia auxiliando a agricultura familiar. RECoDAF – **Revista Eletrônica Competências Digitais para Agricultura Familiar**, Tupã, v. 1, n. 2, p. 75-86, jul./dez. 2015. ISSN: 2448-0452

SOUZA, E. S. de. 2014. **Escola Seriada X escola organizada em ciclos: desafios e possibilidades**. Monografia (Especialização em Coordenação pedagógica) – Universidade de Brasília, Brasília, 2014. Disponível em: http://bdm.unb.br/bitstream/10483/9127/1/2014_EmersonLopesSiqueiradeSouza.pdf. Acesso em: 16 de mai. 2023.