

Equipamentos no Processamento da Polpa de Bociuva: Expectativas da Comunidade Tradicional de Antônio Maria Coelho³³

Vanessa Corrêa Couto³⁴

Andressa da Cunha Trindade³⁵

Maxwell da Rosa Oliveira³⁶

Alberto Feiden³⁷

Fabio Galvani³⁸

Aurélio Vinicius Borsato³⁹

A Comunidade Tradicional de Antônio Maria Coelho (AMC), localizada a cerca de 40 km de Corumbá-MS, tem tradição em trabalhar com a bociuva de forma artesanal para a confecção de farinha. O processo artesanal de produção da farinha da fruta envolve diversas etapas tais como: descascamento do fruto, despolpa manual, secagem ao sol e moagem da polpa seca em pilão. A própria comunidade considera que este processo é demorado, de baixa produtividade, elevado esforço físico e, conseqüentemente, não atende satisfatoriamente suas demandas. Projetos, em cooperação com a Embrapa Pantanal, têm auxiliado a comunidade com a instalação e o uso de secadores solares para otimizar os processos de fabricação de farinha da bociuva. A instalação de equipamentos (geladeira, freezer, despulpadora de frutos, sistema coletor de frutos de bociuva, despulpadora de bociuva e triturador) representaria perspectivas de avanços e melhorias no processo de produção da farinha de bociuva, diante das dificuldades no processamento artesanal. Este trabalho teve como objetivo averiguar as expectativas do grupo de produtoras, integrantes da associação de moradores do AMC, composto por quinze pessoas, das quais, quatro mulheres formaram o grupo que trabalha diretamente com a produção de farinha de bociuva. Em setembro de 2014, informalmente iniciou-se a troca de experiências com cada uma das quatro mulheres. Este diálogo ocorreu separadamente com cada integrante, com base num roteiro de entrevistas simples e direto, que buscou constatar: as expectativas do grupo com a implantação dos equipamentos, o que os novos processos de trabalho proporcionarão para a comunidade, os benefícios esperados por elas, as dificuldades quanto ao manuseio dos equipamentos, a preocupação sobre qualidade dos produtos processados, os aspectos que envolvem a ansiedade do grupo em relação as novidades na forma de organização de trabalho, a aprovação do grupo na mudança do processo manual tradicional para o mecânico. De acordo com os resultados, foi observado que existe uma expectativa de que com equipamentos o grupo consiga expandir as vendas, atendendo ao aumento da demanda de produção de farinha, que não vem sendo atendido devido às limitações do processo atual. Como o trabalho é manual e exige grande esforço físico, elas se limitam a aceitar encomendas em grandes quantidades, pois tem a preocupação de não atender satisfatoriamente aos pedidos. Elas também acreditam que a produção de farinha poderá ser melhor organizada. Pois no processo artesanal, se faz necessário que todas atuem coletivamente na produção no mesmo período. Com a instalação dos equipamentos, as mesmas poderão realizar as tarefas alternando as funções, administrando melhor o seu tempo, podendo atuar conforme julguem mais pertinente. Aumento de renda, melhor organização do grupo, diminuição no tempo de produção e trabalho, ampliação do mercado, são alguns dos principais benefícios que cada uma delas espera com as novas implantações. O grupo não se sente inseguro quanto ao manuseio dos aparelhos. Na visão delas, a insegurança diminuirá com o tempo adquirido no manuseio dos maquinários. Atividades de capacitação e treinamento, ministrados pelas instituições parceiras dos projetos em andamento na comunidade, poderão superar tais dificuldades. Com muita ansiedade, o grupo acredita que esses avanços propiciem melhores condições na produção, pois ao mesclar a tradição e a eficiência dos equipamentos, conseguirá obter produtos sem prejuízo na sua qualidade. Conseqüentemente, espera-se que ocorram melhorias de qualidade de vida em toda a comunidade pois, com a utilização das máquinas o grupo acredita que poderá agregar mais integrantes da comunidade, que outrora não tinham disposição para o trabalho manual. Acreditam que o aumento na produção certamente proporcionará aumento de renda, motivando melhor organização entre elas em busca de melhor qualidade de vida. Assim, pode-se concluir que o grupo de produtoras está confiante de que com a utilização dos novos equipamentos, a produção da polpa/farinha de bociuva poderá ser ampliada, amenizando as dificuldades do processo artesanal (tempo e esforço físico), permitindo ao grupo aumentar sua fonte de renda sem comprometer sua qualidade de vida. Capacitações e treinamentos serão necessários para garantir a qualidade do produto e o sucesso do grupo.

³³ Financiado pela Embrapa Pantanal – Macroprograma 2 Projeto: Desenvolvimento tecnológico do sistema produtivo sustentável da macaúba (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex. Mart.) no Pantanal de Mato Grosso Sul - BOCPAN, SEG 02.11.01.033.00.00

³⁴ Acadêmica da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e bolsista vinculada ao projeto BOCPAN – Macroprograma 2, Embrapa Pantanal, Corumbá MS

³⁵ Acadêmica da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e bolsista Pibic/CNPq vinculada ao projeto BOCPAN – Macroprograma 2, Embrapa Pantanal, Corumbá MS (atrindade37@gmail.com)

³⁶ Acadêmico da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e bolsista Pibic/CNPq vinculada ao projeto BOCPAN – Macroprograma 2, Embrapa Pantanal, Corumbá MS

³⁷ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (alberto.feiden@embrapa.br)

³⁸ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (fabio.galvani@embrapa.br)

³⁹ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (aurelio.borsato@embrapa.br)