



ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES DA NOVA DESCOBERTA – AAND
SÃO RAIMUNDO DAS MANGABEIRAS – MARANHÃO

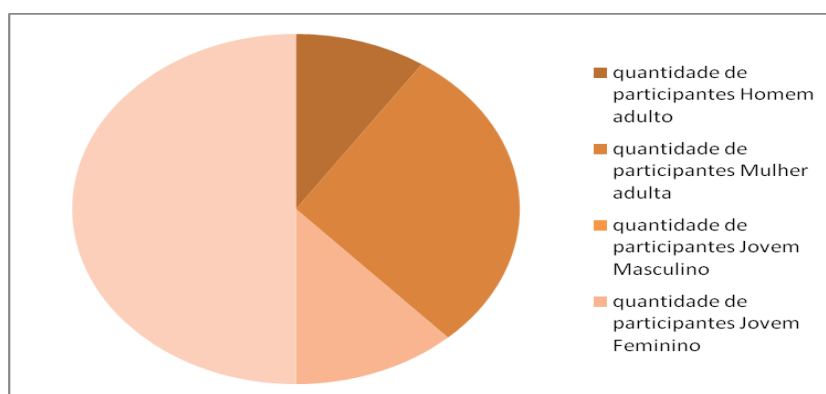
RELATORIO CURSO DE APROVEITAMENTO DO CAJU

SETEMBRO /2022

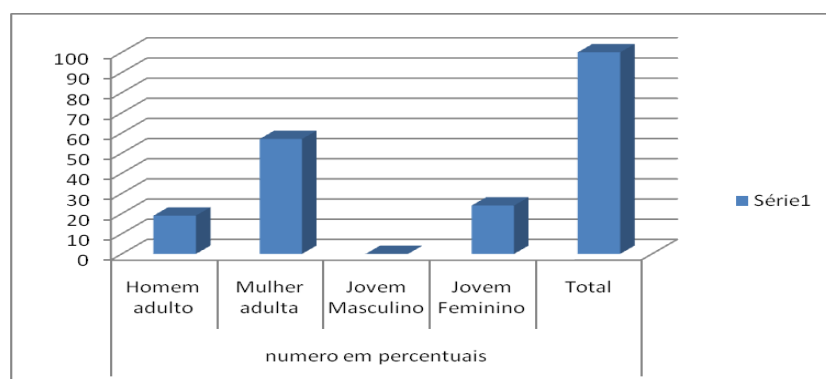
O presente relatório registra ações ocorridas no Curso de Aproveitamento do caju, evento do Projeto O Cerrado é meu Chão: Solidariedade, Desenvolvimento e Sustentabilidade apoiado pelo PPP-ECOS/CERES, com financiamento da União Europeia projeto Ceres-21-16 Nova Descoberta. Inicialmente tivemos alguns contratemplos devidos a comunidade não ter um espaço específico para praticas. Pois esse curso foi mais prático que teórico. O evento foi realizado no Vale Verde no Engenho dos Veloso.

O número de participantes foi: 21 (sendo 04 homens adultos, 12 mulheres adultas e 05 jovens – sendo femininos 05).

Quantidade de participantes				
Homem adulto	Mulher adulta	Jovem Masculino	Jovem Feminino	Total
4	12	0	5	21



Numero em percentuais				
Homem adulto	Mulher adulta	Jovem Masculino	Jovem Feminino	Total
19	57	0	24	100



Na abertura do Curso Dona Antonia, presidente da associação acolheu a todos e a todas com as boas vindas e motivou o grupo para apresentação de cada participante. Iniciamos o evento com a apresentação dos participantes, nesse momento foi feita uma dinâmica de grupo para que os participantes se apresentasse em duplas,

O tema discutido no curso é necessário porque a associadas trabalham com produção de alimentos. Mais o tema é novo e gera bastante polemica no sentido de que na teoria se torna complexo ao contrário da prática que já é executada no dia a dia., mas produzir alimentos é algo complexo quando podemos nos referir sobre a questão das boas práticas e higiene.

O trabalho de grupo teve dois momentos, como é apresentado o resultado abaixo:

DIAGNOSTICO – CURSO DE BOAS PRATICAS NO BENEFICIAMENTO E TRANSFORMAÇÃO DO CAJU

SOBRE O CAJU	
Perguntas	Respostas
1. O que produzimos do caju?	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cajuína, doces, polpa, sucos, rapadura, batida, farofa, carne de caju.
2. Como ocorrem esses processos?	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Colhe, lava, estoca (congelar) ou usa imediatamente transformando
3. O que está errado?	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Falta de organização para aproveitar mais o caju ➤ Um espaço adequado. ➤ Uso do EPIs ➤ Aprender mais e qualificar os produtos
4. O que está certo?	<ul style="list-style-type: none"> ➤ A o projeto de capacitação do ISPN e a coordenação. ➤ Os intercâmbios
5. Tem como melhorar? Como? Quando?	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sim capacitação ➤ Com vontade de fazer melhor;

SOBRE OUTROS PRODUTOS

Perguntas	Respostas
1. Que outros produtos a associação produz?	<ul style="list-style-type: none">➤ Nós produzimos polpa de acerola, manga;➤ Doces, puba de macaxeira
2. Como ocorrem esses processos?	<ul style="list-style-type: none">➤ Ocorre com o trabalho por família principalmente da mulher
3. O que está errado?	<ul style="list-style-type: none">➤ Falta um espaço adequado
4. O que está certo?	<ul style="list-style-type: none">➤ Nossos talentos, o valor de nossos produtos
5. O que é padrão?	<ul style="list-style-type: none">➤ Produtos de primeira qualidade
6. Tem como melhorar? Como? Quando?	<ul style="list-style-type: none">➤ Sim, através dos cursos de boa praticas e melhorando organização de todas as associadas.

Esse momento de trabalho de grupo é importante para nivelar conhecimentos que o grupo tem sobre o assunto e balizar as intervenções da assessoria. Proposição que surgiu na discussão pós o trabalho de grupo:

- ✓ Associadas devem iniciar a divisão dos grupos de trabalho observando as boas práticas a ser realizada no processo produtivo;
- ✓ A coordenação contribuir no processo ajudando a construir junto com as associadas os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) com objetivo de se padronizar e minimizar a ocorrência de desvios na execução de tarefas fundamentais, para o funcionamento correto do processo;
- ✓ Construir plano de higienização dos espaços utilizados;
- ✓ Construir formulários para controle dos processos produtivos;

- ✓ Planejar as atividades desde aquisição de matéria prima à comercialização.

As palestras foram apoiadas em slides conforme segue com debate em tempo real e bastante exemplo. Parte do material.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

- são um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto final, de forma a garantir **inocuidade** dos alimentos produzidos para o consumo humano.
- abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e pelos serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos.

OBJETIVO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

- É garantir uma produção de excelência, tanto para a empresa como para seu consumidor, otimizando gastos e reduzindo prejuízos através de reduções de falhas da cadeia produtiva
- É evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados. Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas e os micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- É quem produz, coleta, transporta, recebe, lava, descasca, prepara e distribui o alimento;
- O manipulador de alimentos deve evitar:
 - Falar, cantar, tossir ou espirrar enquanto manipula alimentos, pois os microrganismos da boca podem cair sobre os mesmos;
 - Utilizar adornos como relógios, alianças, pulseiras, anéis, correntes e etc.;
 - Manipular os alimentos quando estiver com o uniforme sujo;
 - Fazer atividades que não tem a ver com as funções dentro da FABRICA (atender telefone celular, limpar banheiros, cozinhar).

Concluiu-se que o curso atendeu as expectativas dos participantes, principalmente no que se refere às prática de confecção de rapadura e batida, vale dizer que houve muita dispersão porque demorou muito cada pratica. Foi feita a pratica de farofa de caju também. Quantitativamente e Qualitativamente observou se a participação massiva dos sócios da associação ainda deixa a deseja a participação de jovem ainda bastante ausente dos momentos de capacitação o que se observa como ponto negativo, mais se justifique porque alguns em função da pandemia estão tendo aulas nos sábados.

Toda logística de apoio, a alimentação a organização do evento foi eficiente e eficaz no que se refere à capacidade e habilidade de otimização do tempo e dos recursos ofertados.

AVALIAÇÃO

1) Como você avalia a/o:

a) CONTEÚDO

Tempo foi pouco
Ótimo
Queria aprender mais um pouco
Faltou o tempo, foi pouco
Muito ótimo
Muito bom

b) APRENDIZAGEM

Aprendem pouco, por que o tempo foi pouco
Bom/ boa (02)
Regular (04)
Pra mim foi bom
Ótimo (02)
Foi ótimo (02)
Um pouco
Apesar do tempo curto, mas foi bom

Muito bem aproveitado

c) USO DO TEMPO

Por que o tempo foi pouco
Bom (02)
Proveitoso
Foi bom, aproveitei
Ótimo (02)
Bem aproveitava
Foi muito proveitoso
Bem aproveitado
Bem aproveitável
Pouco
Bom, aproveitei o máximo
Muito bom
Apertado

d) ALIMENTAÇÃO

Uma delicia
Bom/ boa (02)
Muito boa (02)
Gostei muito
Ótimo/a (04)
Foi boa
Foi maravilhosa (02)
Excelente
Eu não tenho nada a dizer, só muito bom,

REGISTRO FOTOGRÁFICO – CURSO APROVEITAMENTO DO CAJU





Estamos iniciando



Dinâmica da apresentação dos participantes



Fazendo as rapaduras e batidas de caju

