



COINTER PDVAgro 2023

VIII CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Edição Presencial Recife (PE) | 29, 30 de nov a 1 de dez

ISSN: 2526-7701 | PREFIXO DOI: 10.31692/2526-7701

PRODUÇÃO ARTESANAL DE PÃES SABOR LARANJA, BANANA E CÔCO NA COMUNIDADE QUILOMBOLA CASTAINHO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

PRODUCCIÓN ARTESANAL DE PANES CON SABOR DE NARANJA, PLÁTANO Y COCO EN LA COMUNIDAD QUILOMBOLA CASTAINHO: UN REPORTE DE EXPERIENCIA

ARTISAN PRODUCTION OF ORANGE, BANANA AND COCONUT FLAVOR BREADS IN THE QUILOMBOLA CASTAINHO COMMUNITY: AN EXPERIENCE REPORT

Apresentação: Relato de Experiência

Fabiola Maria de Almeida¹; Lavínia Ventura da Silva²; José Apolinário da Silva Irmão³; Thibério Pinho Costa Souza⁴; Romero Luiz Mendonça Sales Filho⁵

INTRODUÇÃO

As comunidades quilombolas estão espalhadas por todo o território brasileiro. São comunidades de origem Africana que contam a história da construção de nossa sociedade e que compõem a diversidade cultural do país, formada por diversas etnias; como os indígenas, por exemplo, entre outros. Estima-se que no Brasil possua 3.900 comunidades quilombolas, destas apenas 2.474 são reconhecidas oficialmente enquanto quilombo (GOMES, 2019). No estado de Pernambuco essas comunidades ficam divididas por 52 municípios com um total de 200 comunidades e apenas 160 são certificadas pela Fundação Palmares (BRASIL, 2017). Sendo uma etnia que encontra dificuldade além do direito a posse de terras, o acesso a

¹ Estudante de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, fmaarialmeida@gmail.com

² Estudante de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, laviniaventura@gmail.com

³ Estudante de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, josevlfjose@hotmail.com

⁴ Docente do curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, thiberio.souza@ufape.edu.br

⁵ Docente do curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, romero.filho@ufape.edu.br

alimentos produzidos na zona urbana, devido a localização geográfica – a exemplo da comunidade quilombola aqui abordada, que possui distância considerável entre a comunidade e os meios de compra, dificultado assim a manutenção e presença de determinados alimentos e condições mínimas de qualidade de vida. São populações reconhecidas por sua dura trajetória e resistência a fortes opressões oriundas do regime escravocrata e esses grupos vivem basicamente da pecuária e da agricultura de sequeiro forte na cultura da mandioca de subsistência (ALVES, 2021).

Diante do exposto, o presente relato conta a experiência de ministrar e produzir pães artesanais com mulheres da comunidade quilombola castainho, com o intuito de ensiná-las, através de um projeto de extensão desenvolvido por discentes e docente da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE) a produzir pães. Para assim possibilitar a oportunidade de garantir o fácil acesso desse alimento à toda a comunidade, como também mostrá-las que, é possível usufruir de cultivares de frutas plantadas e colhidas pelos mesmos na comunidade, de forma a dar sabores diferentes do tradicional, agregar valor nutricional e produzir pães com sabores pouco comercializados e/ou conhecidos, como também agregar valor aos frutos que todos têm acesso na região.

RELATO DE EXPERIÊNCIA

A comunidade Castainho é uma das comunidades mais conhecidas da cidade de Garanhuns devido ao seu tamanho com relação às demais. Possui aproximadamente de 250 famílias residindo no local, com população de diversas faixas etárias. Fica a cerca de cinco quilômetros da zona urbana e com isso, limita o acesso de alguns indivíduos a alimentos básicos, como o pão, por boa parte dessas famílias não possuem meios de locomoção; como carro, moto, entre outros. Com essa problemática trazida pelos indivíduos da própria comunidade, surge a iniciativa da realização de um projeto de extensão em conjunto com a comunidade, que é uma oportunidade de realizar atividades acadêmicas de caráter interdisciplinar, permitindo uma troca em ensino/aprendizagem entre dois nichos da sociedade, ou seja permite ao discente o desenvolvimento e aplicação de um projeto real, assim levando o conhecimento adquirido na universidade para a sociedade através de cursos, atividades, ações sociais (SOUZA *et al*, 2020; SOUZA *et al*, 2022).



A partir disto, foi submetido, aceito e desenvolvido um trabalho de extensão intitulado: sabores quilombo – um pão de prazer, onde o objetivo principal foi o desenvolvimento de pães com frutos existentes na região, para que as pessoas pudessem aproveitar alimentos já existentes em seu entorno, para dar sabor aos pães, sem que houvesse a necessidade de deslocamento até a zona urbana para a compra destes ingredientes (NUNES, 2023).

Foi ministrado para o público feminino um minicurso de produção artesanal de pães dos sabores de laranja, côco e banana, com direito a emissão de um certificado de 4 horas. Nele, foi possível dividi-las em três grupos, onde cada grupo produziu um sabor de pão, e ao final, estas mulheres compartilharam entre si, em uma roda de conversa, a metodologia utilizada na fabricação do pão de seu grupo e realizaram a degustação dos pães produzidos. Com isso, foi possível proporcionar debates, onde as mesmas sugeriram melhorias e novos sabores a serem incrementados às receitas propostas, como a sugestão de pães recheados com geleias de frutos regionais, como acerola, por exemplo.

No debate realizado na roda de conversa, ao fim do minicurso, foi possível perceber o interesse do grupo de mulheres em compartilhar com as demais mulheres das outras comunidades do entorno, o conhecimento adquirido no minicurso, vindo assim a auxiliar mais comunidades através da disseminação do conhecimento adquirido ali.

Figura 01: Roda de conversa com mulheres da comunidade quilombola castainho e pães produzidos



Fonte: Própria (2023).



CONCLUSÕES

Pode-se considerar a assistência prestada à comunidade Castainho de extrema importância, pois a partir dessa extensão, foi possível também identificar outras problemáticas existentes na comunidade, como a ausência de demais produtos de panificação, como bolachas, bolos e afins, dando ao grupo de extensão a possibilidade de trazer outros projetos que possam ajudar à comunidade e assim, fazer com que a mesma ajude as demais comunidades no entorno.

REFERÊNCIAS

ALVES, Alan Silva. Contribuições da EJAI para afirmação da identidade negra no Quilombo rural de Castainho – município de Garanhuns-PE. Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2021.

BRASIL. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa e ao Controle Social. Política Nacional de Saúde Integral da População Negra: uma política para o SUS. 3. ed. Brasília: Ed. Ministério da Saúde, 2017. 44 p.

NUNES, Alissandra Trajano; DE LIMA, Roberta Santos. Conhecimento etnobotânico no quilombo do Castainho, Garanhuns–Pernambuco. **Diversitas Journal**, v. 8, n. 2, 2023.

GOMES, Vanessa da Silva. Terra é saúde: a determinação social de saúde na comunidade quilombola do Castainho, Garanhuns/Pernambuco. Fundação Oswaldo Cruz, Recife, 2019.

SOUZA ,L. F. F.; BARROS, J. S.; CARVALHO, K. S.; MELLO, L. M. B. D. Curricularização da Extensão: Processos de apropriação da realidade na formação em saúde.Revista Extensão UFRB, vol. 18, n. 1, p. 53-59. Jun. 2020.

SOUZA, A. P. G.; LUZ, E. S. M.; ÁVILA, I. L. M.; RAMOS, L. C. E.; LEITE, R. M. B. Circularização da Extensão Universitária: promoção da saúde em uma comunidade quilombola em tempos de pandemia. Revista Extensão, UFRB, ed. 21 v.01, jan. 2022.

