



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA
COORDENAÇÃO DE ENGENHARIA DE PESCA**

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

**SERRA TALHADA - PE
JANEIRO DE 2021**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA
COORDENAÇÃO DE ENGENHARIA DE PESCA**

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

**EQUIPARAÇÃO (PROJETO DE EXTENSÃO BEXT 2018)
TÉCNICA DE DEFUMAÇÃO E CONFECCÃO DE UM DEFUMADOR ARTESANAL
DE BAIXO CUSTO EM COMUNIDADES INDÍGENAS E QUILOMBOLAS NA
REGIÃO DO PAJEÚ, SERTÃO PERNAMBUCANO**

Relatório de atividades realizadas apresentado a Coordenação do Curso de Bacharelado em Engenharia de Pesca da Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Serra Talhada como requisito parcial ao Estágio Supervisionado Obrigatório – ESO.

Jéssica Helen Magalhães dos
Santos Graduando (a)

Prof. Dr. Antônio Henrique Cardoso do Nascimento
Orientador

**SERRA TALHADA - PE
JANEIRO DE 2021**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA
COORDENAÇÃO DE ENGENHARIA DE PESCA**

Parecer da comissão examinadora da defesa de Relatório de Estágio do Curso Bacharelado em Engenharia de Pesca da discente Jéssica Helen Magalhães dos Santos.

Título: Técnica de defumação e confecção de um defumador artesanal de baixo custo em comunidades indígenas e quilombolas na região do Pajeú, Sertão Pernambucano

Orientador: Prof. Dr. Antônio Henrique Cardoso do Nascimento.

A comissão examinadora composta pelos membros abaixo, sob a presidência do primeiro, considera a discente, Jéssica Helen Magalhães dos Santos, do curso de Bacharelado em Engenharia de Pesca, da Universidade Federal Rural de Pernambuco da Unidade Acadêmica de Serra Talhada, como APROVADA.

Serra Talhada, 01 de Março de 2021

Banca examinadora:

Prof. Dr. Antônio Henrique Cardoso do Nascimento
Unidade Acadêmica de Serra Talhada, UFRPE.
Orientador



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA
COORDENAÇÃO DE ENGENHARIA DE PESCA**

IDENTIFICAÇÃO:

Acadêmica: Jéssica Helen Magalhães dos Santos

Curso: Engenharia de Pesca

Programa: Extensão Universitária

Orientador: Prof. Dr. Antônio Henrique Cardoso do Nascimento

E-mail: tonyagronomia@gmail.com

Departamento/Área: Unidade Acadêmica de Serra Talhada

Título do projeto: Técnica de defumação e confecção de um defumador artesanal de baixo custo em comunidades indígenas e quilombolas na região do Pajéu, sertão pernambucano.

RESUMO

A defumação é o processo de expor alguns tipos de alimentos à fumaça proveniente da queima de parte vegetativa, com o intuito de conservar e melhorar o seu sabor. É o processo de conservação mais indicado para pescados, pois auxilia na retenção de compostos aromáticos, exerce a função de conferir sabor e odor agradáveis, tem efeito bactericida e estende a durabilidade do produto, evitando a rancificação dos mesmos. Objetiva-se com este trabalho, difundir tecnologia para confeccionar e manejar defumadores artesanais de baixo custo, contribuindo para o desenvolvimento local de Comunidades Tradicionais do município de Itacuruba-PE. Para tanto, pretende-se contribuir para que essas comunidades tradicionais aproveitem de forma sustentável os resíduos de ferro e madeira utilizando a técnica de defumação para reduzir problemas ambientais e proporcionar uma nova fonte de renda. O conhecimento será compartilhado por meio de palestras, minicursos e oficinas. Espera-se com o desenvolvimento do projeto obter um aperfeiçoamento das comunidades participantes, além de integrar a Universidade com a Sociedade.

Palavras-chave: defumação; pescado; sustentabilidade.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	06
2. ATIVIDADES REALIZADAS	07
2.1 - 1º Etapa: Confecção do defumador artesanal	09
2.1.1 Passo a passo para confecção do defumado.....	10
2.2 - 2º Etapa: Beneficiamento	18
2.2.1 Preparo das amostras	18
2.2.2 Defumação.	21
3. EXPERIÊNCIA VIVENCIADA	24
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	26
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	27

1 INTRODUÇÃO

A defumação vem sendo adotada desde a antiguidade como um método de conservação de alimentos. Esse método é utilizado com o intuito de conservar carnes, onde eram expostas à fumaça produzida pela combustão incompleta de madeiras. Apesar de ser um processo que a princípio era destinada à conservação, hoje encontra-se produtos defumados não só na categoria de carnes, mas também nas categorias de snacks, molhos, sopas, legumes e temperos diversos. Essa técnica visa conferir características de sabor, aroma e cor especiais aos alimentos, com isso, é possível apresentar os mesmos alimentos de várias formas. É uma técnica conhecida por atribuir características sensoriais ao produto em função direta da fumaça produzida por madeira e serragem. A maioria dessas mudanças das propriedades organolépticas ocorre devido à desidratação parcial dos tecidos e tem como resultado a modificação da textura.

Esse projeto tem como público alvo as comunidades Indígenas e Quilombolas do município de Itacuruba-PE, que em sua maioria, dependem de uma agricultura de subsistência regulada pelas estações chuvosas e pela sazonalidade da produção.

Este projeto foi desenvolvido devido as dificuldades econômicas existente nas comunidades, visando a implementação da técnica de defumação com a construção um defumador artesanal de baixo custo, se aproveitando de uma característica pesqueira natural da região, portanto, é de extrema importância que os indígenas sejam capacitados a desenvolver novas técnicas que possam agregar valor a um produto que já é tão importante, no que tange, alimentação e comércio.

O interesse nesse projeto surgiu devido à dificuldade de armazenamento dos pescados nas comunidades, pois, devido à grande dificuldade econômica, as comunidades não têm recursos necessários para aquisição de eletrodomésticos que ajudem na conservação desses produtos. Com o defumador artesanal, pode-se pensar em que o produto defumado exerce a função de alimento e futuramente geração de uma renda extra na comunidade.

A implantação do defumador também tem sua importância na área de Educação Ambiental e que o reaproveitamento da madeira seja tratado como algo do cotidiano das comunidades indígenas e quilombolas. É de suma importância à conscientização e da preservação do Meio Ambiente para a nossa vida e todos os seres vivos, afinal, vivemos nele e precisamos que todos os seus recursos naturais sejam sempre puros, pois é muito mais fácil realizar a conscientização das famílias para que possam entender a importância da natureza e

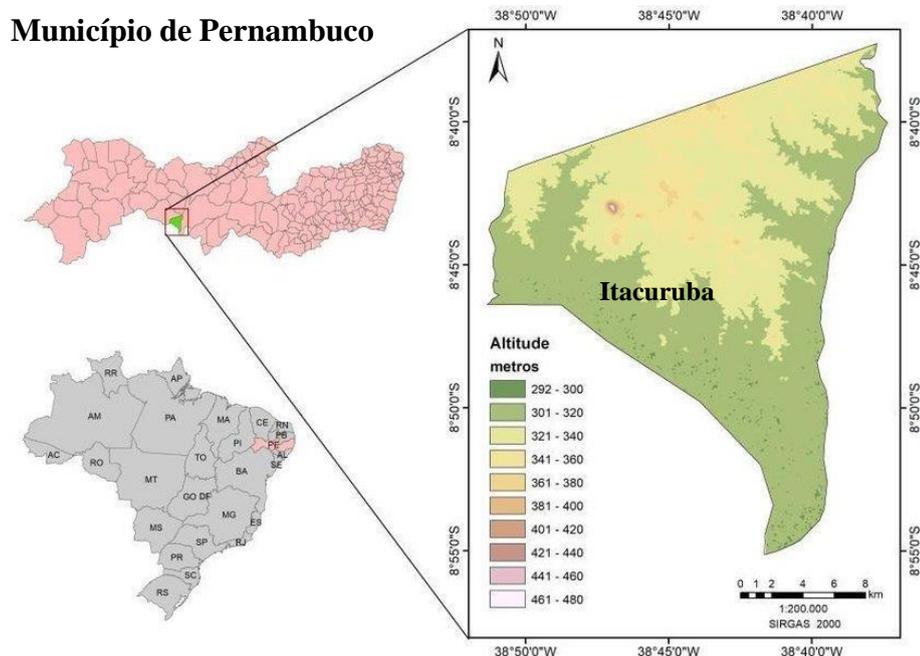
quanto esse projeto pode contribuir para formação profissional das comunidades.

Dessa forma, objetivou-se com este plano de trabalho, difundir tecnologia para confeccionar e manejar defumadores artesanais de baixo custo, contribuindo para o desenvolvimento local de Comunidades Indígenas e Quilombolas do município de Itacuruba - PE. Contribuindo para que essas comunidades tradicionais aproveitem de forma sustentável os resíduos de ferro e madeira utilizando a técnica de defumação para reduzir problemas ambientais e proporcionar uma nova fonte de renda.

2 ATIVIDADES REALIZADAS

O projeto foi realizado nas comunidades indígenas e quilombolas no município de Itacuruba-PE, no qual a cidade tem aproximadamente 5.000 habitantes, área: 430 km², segundo estatísticas IBGE/2015.

Figura 1 – Mapa de localização do Município de Itacuruba-PE.



Fonte: XAVIER, 2019.

Ocorreu no dia 31 março de 2019, na cidade de Itacuruba-PE na sede da comunidade indígena Pankará, onde houve uma pequena apresentação do projeto de extensão para envolvimento das comunidades Indígenas e Quilombolas daquela região e diagnosticar

o interesse ou não de cada comunidade para adesão ao projeto; contou-se com a presença das seguintes comunidades: Poços dos Cavalos, Tuxá do Pajeú, Tuxá Campos, Pankará, Negros de Gilú e Poço do Boi, neste momento realizou-se a apresentação do projeto (figura 2), no qual verificou-se a importância ambiental, social e econômica que viabilizaria as comunidades.

Figura 2 – Apresentação do Projeto as Comunidades.



Fonte: SANTOS, 2019.

No momento inicial a comunidade Pankará realizou uma acolhida onde agradeceu as suas entidades por aquele momento, relatando a felicidade que estava sentindo devido aos órgãos federais que começaram a pensar nessas comunidades como forma de desenvolvimento que até então eram esquecidas pela sociedade. Em seguida, posteriormente a apresentação do projeto todos demonstraram-se satisfeitos e curiosos com o que lhes foram apresentados e deram um sim unânime. Agendou-se mais dois novos encontros para cada comunidade, no qual, o primeiro encontro estava destinado à capacitação de instruir essas comunidades como confeccionar um defumador artesanal, e no segundo encontro, seria realizada a capacitação teórica e prática para técnica de defumação. Os conteúdos foram ministrados conforme o plano da tabela abaixo.

Tabela 1 – Plano de ensino da capacitação de defumação e confecção de defumador.

DATA	CARGA HORÁRIA (h/a)	TEMAS E ATIVIDADES PLANEJADAS
31/03/2019	08	Abertura do Projeto; Apresentação do projeto as lideranças Indígenas e Quilombolas do Município de Itacuruba-PE.
13/04/2019	08	Confecção de Defumador Artesanal na comunidade Quilombola Poço dos Cavalos.
28/04/2019	10	Capacitação da técnica de defumação na comunidade Quilombola Poço dos Cavalos.

11/05/2019	08	Confecção de Defumador na comunidade Indígena Tuxá de Campos.
18/05/2019	10	Capacitação da técnica de defumação na comunidade Indígena Tuxá Campos.
25/05/2019	08	Confecção de Defumador na comunidade Quilombola Negros de Gilú.
01/06/2019	10	Capacitação da técnica de defumação na comunidade Quilombola Negros de Gilú.
02/06/2019	08	Confecção de Defumador na comunidade Indígena Pankará.
14/07/2019	10	Capacitação da técnica de defumação na comunidade Indígena Pankará.
13/07/2019	08	Confecção de Defumador na comunidade Quilombola Poço do Boi.
08/09/2019	10	Capacitação da técnica de defumação na comunidade Quilombola Poço do Boi.
05/10/2019	08	Confecção de Defumador na comunidade Indígena Tuxá do Pajeú.
13/10/2019	10	Capacitação da técnica de defumação na comunidade Indígena Tuxá do Pajeú.

Fonte: Elaborada pela autora.

2.1 - 1º ETAPA – CONFECÇÃO DO DEFUMADOR ARTESANAL

A primeira etapa consistiu na apresentação para os representantes de cada comunidade de forma mais didática e participativa, no qual foram explanados conteúdos teóricos sobre a técnica de defumação que apesar de ser aderida pelos povos indígenas de antigamente, ao decorrer do tempo essa técnica foi sendo perdida de geração em geração; os tipos de defumação existentes atualmente (quente, fria e líquida), os tipos de cuidados ao manipular alimentos para consumo, conforme a Portaria nº326 de 30 de julho de 1997, conservação ambiental e os tipos de madeira recomendadas para serem utilizadas, com o objetivo de conscientizar essas comunidades sobre o impacto, social, ambiental e econômico na região.

Durante a confecção do defumador, os participantes mostraram-se altamente proativos, tiveram alguns questionamentos sobre os assuntos que foram explanados durante a apresentação, em que era um assunto totalmente desconhecidos para eles, proporcionaram algumas melhorias durante a capacitação que resultou no menor tempo para a confecção do defumador, no entanto, foi satisfatório ver a participação e o entusiasmo de todos e principalmente das mulheres das comunidades, que colocaram a “mão na massa” sem medo de manusear equipamentos, elas realmente foram as protagonistas na confecção do

defumador. Logo após toda a discussão sobre a defumação, foi dado início a capacitação para a confecção do defumador artesanal de forma segura (utilizando EPI's) e consciente.

Os materiais e suas respectivas quantidades utilizadas na confecção foram conforme a tabela 2.

Tabela 2 – Lista de materiais utilizados para confecção 01 (um) defumador artesanal.

MATERIAL	QUANTIDADE
Alicate	01
Barra de ferro	01
Dobradiças	06
Esmerilhadeira	01
Furadeira	01
Lápis piloto	01
Lata de tinta 18L	01
Óculos de proteção	01
Rebitador	01
Rebites	12
Termômetro	01
Tonel de ferro	02
Trena	01

Fonte: Elaborada pela autora.

2.1.1 - PASSO A PASSO PARA A CONFECÇÃO

1º passo – Realizou-se o corte do tonel para obtenção da base do defumador (figuras 3 e 4).

Figura 3 – Representantes da Comunidade Tuxá de Campos realizando o processo de corte e de medidas do tonel.



Fonte: SANTOS, 2019.

Figura 4 – Tonel dividido ao meio.



Fonte: SANTOS, 2019.

2º passo – Realizou-se a confecção da porta da base do defumador, no qual utilizamos a medida da lata de tinta 18L para que seja feita a marcação no tonel (figuras 5 e 6).

Figura 5 – Marcação e abertura de porta da base do defumador.



Fonte: SANTOS, 2019

Figura 6 – Base finalizada.



Fonte: SANTOS, 2019

3º passo – Realizou-se a marcação e a fixação das dobradiças na porta da base do defumador com o auxílio do rebitador (figuras 7 e 8).

Figura 7 – Representantes das Comunidades Pankará e Poços dos Cavalos realizando a fixação das dobradiças à base.



Fonte: SANTOS, 2019.

Figura 8 – Porta com dobradiças e fechadura



finalizada.

Fonte: SANTOS, 2019.

4º passo – Para que a fumaça seja distribuída de maneira uniforme dentro do defumador, é necessário realizar um corte na parte inferior do segundo tonel em formato de X (figuras 9 e 10).

Figura 9 – Membro da comunidade Pankará realizando o corte em formato de X.



Fonte: SANTOS, 2019.

Figura 10 – Parte superior do defumador finalizada.



Fonte: SANTOS, 2019

5º passo – Realizou-se a confecção da porta de entrada do defumador, é necessário realizar corte na parte superior do segundo tonel com duas aberturas uma maior e outra menor (figura 11).

Figura 11 – Corte e fixação da porta.



Fonte: SANTOS, 2019.

Com o intuito de analisar o ponto do peixe, é recomendado que se abra a porta menor para que o calor produzido internamente não diminua com a entrada de ar. Entretanto, acrescenta-se uma outra fechadura na porta para controle de calor (figura 12).

Figura 12 – Fechadura na parte superior do defumador.



Fonte: SANTOS, 2019

6º passo – Realizou-se a fixação de alças auxiliares na parte superior do defumador, com o objetivo de locomover o defumador de forma rápida e prática (figura 13).

Figura 13 – Fixação de alças



Fonte: SANTOS, 2019.

7º passo – Acoplação do defumador (figura 14).

Figura 14 – Defumador Finalizado.



Fonte: SANTOS, 2019.

É necessário após a fabricação do defumador artesanal, é necessário realizar uma lavagem interna para que seja removido todos os resíduos de fuligem e de algumas substâncias aderidas no tonel.

COMUNIDADES INDÍGENAS E QUILOMBOLAS COM O DEFUMADOR ARTESANAL FINALIZADO

Figura 15 – A: Comunidade Quilombola Poços dos Cavalos; B: Comunidade Indígena Tuxá de Campos; C: Comunidade Quilombola Negros de Gilú; D: Comunidade Indígena Pankará; E: Comunidade Indígena Poços dos Bois; F: Comunidade Indígena Tuxá do Pajéu.



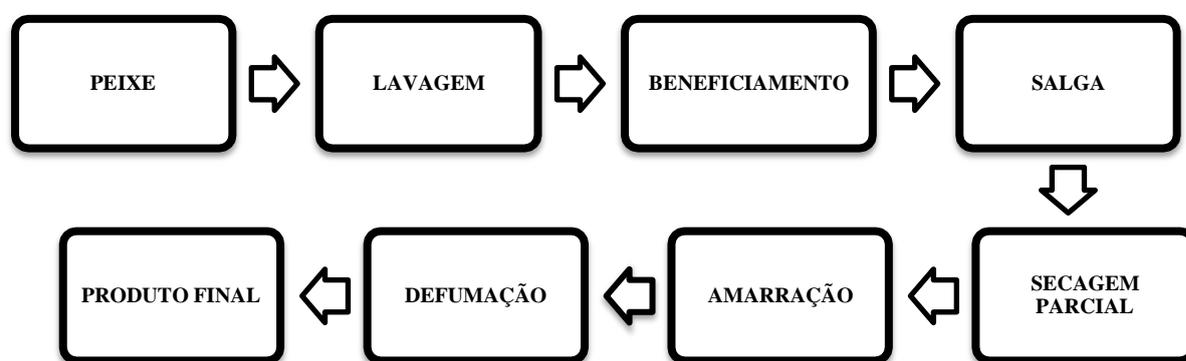
Fonte: SANTOS, 2019.

2.2 - 2º ETAPA – BENEFICIAMENTO

2.2.1 Preparo das amostras

O preparo das amostras procedeu-se de acordo com o fluxograma abaixo e de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF.

Figura 17 – Fluxograma da produção de peixe defumado nas comunidades indígenas e quilombolas.



Fonte: SANTOS, 2019.

A sequência experimental adotada nesse trabalho consiste no fluxograma da Figura 17. Os peixes foram adquiridos das pisciculturas que se estabelecem na cidade de Itacuruba pelas comunidades. A espécie de peixe mais utilizadas foi a tilápia (*Oreochromis niloticus*), no entanto, foram utilizadas as seguintes espécies: apaiari (*Astronotus ocellatus*), piau (*Megaleporinus obtusidens*), pirambeba (*Serrasalmus rhombeus*), tucunaré (*Cichla ocellaris*) e traíra (*Hoplias*), todas provenientes da pesca artesanal (Figura 18).

Figura 18 – Espécies utilizadas para a defumação.



Fonte: SANTOS, 2019.

Para evitar contaminação microbiológicas conforme a BPF, foram distribuídos para os participantes de cada comunidade Equipamentos de Proteção Individual – EPI – toucas, luvas, aventais – e utensílios – facas e tábuas de plásticos -, os peixes foram eviscerados, escamados, com troncos limpos, no qual foram realizados o corte “espalmado” (Figura 19).

Figura 19 – Representantes da comunidade Poço do Boi realizando o corte espalmado.



Fonte: SANTOS, 2019.

Após a etapa de corte, os peixes foram submetidos à salga seca com proporção de 10% de sal em relação ao peso da amostra, nesse caso, utilizamos o olho como medição, já que não tínhamos o equipamento necessário para realizar a pesagem da amostra (Figura 20).

Figura 20 – Membros das comunidades realizando a salga seca.



Em seguida, os peixes passam pela fase de drenagem cerca de 30 minutos (Figura 21), esse procedimento é realizado para que o sal penetre e que a quantidade de água seja menor na musculatura, tendo como objetivo de se obter uma superfície insaturada, fazendo assim com que a fumaça entre em difusão em maior velocidade com a musculatura durante a defumação.

Figura 21 – Etapa de drenagem.



Fonte: SANTOS, 2019.

Logo após a drenagem, é necessário realizar o procedimento de amarração, esse procedimento consiste para que o peixe fique suspenso dentro do defumador e que a fumaça penetre mais uniforme na amostra (Figura 22). Na amarração é utilizado barbante de algodão (não é recomendado utilizar fio de nylon, pois o mesmo pode derreter com o calor fornecido pela câmara de defumação) e é realizada em zigue-zague.

Figura 22 - Amarração em zigue-zague finalizada.



Fonte: SANTOS, 2019.

2.2.2 Defumação

Logo após todo o beneficiamento do pescado, realizou-se o procedimento de montar a lata de maravalha, no qual, utiliza-se a lata de tinta 18L, 02 (duas) garrafas e a maravalha.

Em seguida, é realizada a montagem da lata com a maravalha, é necessário colocar uma garrafa na vertical e a outra na horizontal fazendo um formato de L para que a passagem de ar entre totalmente na lata e queime a maravalha uniformemente (figura 23). Na montagem deve-se colocar um pouco de maravalha e umedece-la para que ao retirar as garrafas a estrutura não debranze.

Figura 23 – Montagem da lata de maravalha.



Fonte: SANTOS, 2019.

O combustível utilizado para produzir a fumaça foi a maravalha mista (figura 24). Para a manutenção da temperatura na câmara de defumação foi realizado o procedimento de ventilação, onde o ar ao entrar em contato com o fogo provocava uma queima maior e assim, a temperatura permaneceria estável.

Figura 24 – Combustível para produção de fumaça.



Fonte: SANTOS, 2019.

Em seguida, com a maravalha queimando foi colocada na câmara de defumação e aguardou a temperatura se estabilizar em torno de 70°C (figura 25), para que logo após as amostras fossem colocadas dentro do defumador.

Figura 25 – Termômetro com temperatura estabilizada.



Fonte: SANTOS, 2019.

As amostras foram colocadas dentro do defumador numa temperatura inicial com 70°C e atingiu 100°C no máximo, os peixes inteiros eviscerados receberam fumaça por um período de 8 horas respectivamente em cada comunidade até atingir a cor, textura e sabor desejados (figura 26).

Figura 26 – Peixes dentro da câmara de defumação no momento inicial e final.



Fonte: SANTOS, 2019.

Logo após o período de defumação, a amostra foi submetida a uma limpeza, para remover fuligens aderidas à superfície e as amostras foram desfiadas e colocadas num recipiente até o momento de degustação (figura 27).

Figura 27 – Peixe defumado.



Fonte: SANTOS, 2019.

Durante o procedimento de defumação, realizou-se uma roda de discussão sobre o que a comunidade tinha a falar sobre a capacitação, questões como dúvidas, sugestões e etc. (figura 28), nessa roda para descontrair o momento de espera durante o período de defumação, realizamos um jogo de verdadeiro ou falso onde nós da equipe fizemos algumas perguntas

sobre o que tinha sido abordado durante nossos encontros sobre defumação para que pudéssemos ter uma melhor fixação do tema.

Figura 28 – Roda de discussão na comunidade quilombola Negros de Gilú.



Fonte: SANTOS, 2019.

Posteriormente, foram abordadas novas formas de comercialização para que as comunidades pudessem aplicar na região, o porquê de investir num produto defumado e os tipos de alimentos defumados encontrados no comércio. Diante disso, sugerimos alguns valores de venda que as comunidades poderiam aplicar na comercialização do produto defumado e conseguir uma renda extra. Como na região é mais comum encontrar peixes fritos, assado e cozidos, comercializar um produto defumado inteiro no momento seria inviável devido a sua cultura, portanto, disponibilizamos um livreto com algumas receitas para a elaboração de subprodutos derivado do peixe defumado para atender a condições locais.

3. EXPERIÊNCIA VIVENCIADA

Este trabalho contribuiu para o relacionamento entre a Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), a Unidade Acadêmica de Serra Talhada (UAST) e a prefeitura de Itacuruba – PE, e fortaleceu o vínculo com as comunidades indígenas e quilombolas: Poços dos Cavalos, Tuxá de Campos, Negros de Gilú, Pankará, Poço dos Bois e Tuxá do Pajeú.

As comunidades mostraram uma atitude satisfatória em receber a equipe do projeto, a dedicação em todas as etapas da capacitação foi admirável, no qual o interesse em ver cada processo na confecção do defumador e filmar toda a confecção só confirmou que mesmo diante de todas as adversidades encontradas, aprender algo novo e colocar adiante é o que

enche o peito de esperança para essas comunidades para que tenham um futuro melhor.

Como parte do ensino estendido, o projeto ofereceu uma capacitação para a confecção de um defumador artesanal de baixo custo e orientamos sobre quais os cuidados que devemos utilizar ao manipular qualquer alimento para consumo, além de capacitar as comunidades a realizar a técnica de defumação e reforçar sobre a importância de explorar os recursos que temos disponíveis.

Podemos perceber a satisfação a cada novo encontro com as comunidades, apesar das dificuldades que algumas enfrentam eles foram bem receptivos e acolhedores com os membros da equipe, notamos que por mais que algumas comunidades ainda tivessem em desenvolvimento, eles estavam extremamente felizes com a nossa presença e se mostraram bem prestativos em todos os momentos que a equipe permanecia na comunidade, isso nos mostra que por mais que a vida não fosse como queriam eles são felizes com tão pouco. Então esse projeto foi muito mais que somente uma capacitação, houve também evolução pessoal dos membros da equipe.

No âmbito da universidade aplicamos a técnica e a confecção do defumador como parte de aula prática nas disciplinas de Tecnologia de Alimentos (Zootecnia) ministrada pela professora Keyla Santos e Tecnologia do Pescado (Engenharia de Pesca) ministrada pela professora Juliana Santos na Unidade Acadêmica de Serra Talhada – UAST (figura 29).

Figura 29 - Aula prática das disciplinas Tecnologia de Alimentos e Tecnologia do Pescado.



Fonte: SANTOS, 2019.

Como resultados acadêmicos, esse projeto gerou títulos como 01 (um) artigo acadêmico XI Congresso Brasileiro de Agroecologia (2019) e 01 (um) capítulo do livro: Agroecologia: Métodos e Técnicas para uma Agricultura Sustentável (2021).

15

“ Difusão de tecnologia para confecção de defumadores artesanais em comunidades tradicionais na região do Pajeú

Antônio Henrique Cardoso do Nascimento
UFRPE

Jéssica Helen Magalhães dos Santos
UFRPE

Gildo Arsenio Novaes
UFRPE

Kerolayne Siqueira de Amorim
UFRPE

Ana Karla Paiva Pereira de Sousa
UFRPE

 10.37865/201102351

 **XI Congresso Brasileiro de Agroecologia**

 **UFS**

Difusão de tecnologia para confecção de defumadores artesanais em comunidades tradicionais na região do Pajeú

SANTOS, J.H.M.¹; NOVAES, G.A.²; AMORIM, K.S.³; NASCIMENTO, A.H.C.⁴; FRANÇA, E.J.⁵; PEREIRA, A.K.P.⁶

¹ Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE, helenmagalhaes1@gmail.com;
² Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE, gildonovaes@hotmail.com;
³ Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE, kerolaynesiqueira25@gmail.com;
⁴ Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE, ionegretonovaes@gmail.com;
⁵ Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE, efranca@ufrpe.br;
⁶ Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE, digenesekarla@hotmail.com.

Eixo temático: Biodiversidade e Bens Comuns dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais.

Resumo: A defumação é um processo de conservação através da exposição de alguns tipos de alimentos à fumaça proveniente da queima de parte vegetativa, com o intuito de preservar o alimento e melhorar o seu sabor. É muito indicado para pescados, pois auxilia na retenção de compostos aromáticos, exerce a função de conferir sabor e odor agradável, tem efeito bactericida e estende a durabilidade do produto, evitando a rancificação dos mesmos. Objetivou-se com este trabalho, difundir tecnologia para confeccionar e manejar defumadores artesanais de baixo custo, contribuindo para o desenvolvimento local de Comunidades Indígenas e Quilombolas do município de Itambé - PE. Para tanto, contribui-se para que essas comunidades tradicionais aproveitassem de forma sustentável os resíduos de ferro e madeira utilizando a técnica de defumação para reduzir problemas ambientais e proporcionar uma nova fonte de renda. O conhecimento foi compartilhado por meio de palestras, mini-curso e oficinas. Com o desenvolvimento do projeto obteve-se um aperfeiçoamento das comunidades participantes, além de integrar a Universidade com a Sociedade.

Palavras-Chave: Comunidades tradicionais; Ecológico; Sustentabilidade.

Contexto

A importância das comunidades tradicionais é compreendida como uma ocorrência histórica e social, que adota diferentes significados no tempo e no espaço. As reflexões sobre o assunto são repletas de conceitos pautados em diferentes referências como territorialidade, interesses, organização social e política, valores em comum, sentimento comunitário, entre outros. Vale ressaltar que em várias regiões do Brasil utiliza-se a terminologia "comunidade rural" para designar um grupo de pessoas que vive nas áreas rurais e que partilham dos mesmos eventos, tradições e costumes.

Pensar nos povos Indígenas e Quilombolas do sertão pernambucano nos dias de hoje é pensar em um povo com dificuldades de manter-se culturalmente e economicamente. Percebe-se a ausência de instituições que visem à geração de renda e desenvolvimento econômico para esses povos.

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, São Cristóvão, Sergipe - v. 15, no 2, 2020.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As Comunidades demonstraram satisfação ao receber a Universidade Federal Rural de Pernambuco através dos educandos e professor, verificou-se a dedicação das mesmas em cada etapa do projeto, como também a ansiedade de aplicar os conhecimentos adquiridos, uma vez que segundo eles as condições de trabalho são bem sofridas, pois a maioria vive da agricultura. Na confecção do defumador as comunidades foram participativas, em que as comunidades deram sugestões de melhorias para a confecção que facilitou bastante o manejo na montagem do defumador.

No decorrer da oficina de defumação, muitos ficaram ansiosos e ao mesmo tempo receosos no processo de defumação, pois visto que é um processo bastante demorado, não estavam confiantes com o resultado final do produto. No entanto, no final do processo de defumação, verificou-se a satisfação da comunidade ao degustar o pescado defumado, alegaram que era algo diferenciado e que provavelmente servirá de subsídio para produção de subprodutos de pescado e gerando renda na comunidade.

O ponto chave desse projeto pode ser alcançada através da difusão da tecnologia da capacitação em outras comunidades e alguns membros que não estiveram presentes. Deste modo, o projeto capacita as seguintes comunidades: Poços dos Cavalos, Tuxá de Campos, Negros de Gilú, Pankará, Poços dos Bois e Tuxá do Pajeú, capacitando-os para desenvolver a

técnica de defumação no qual servira de subsidio para que seja defumado qualquer outro tipo de alimento.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, **DECRETO Nº9.013 DE 29 DE MARÇO DE 2017**. RIISPOA: Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Brasília. 2017.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Itacuruba**. Brasil. 2019.

XAVIER, J. P. S.; NERY, T. D.; HOLANDA, T. F.; LISTO, F. L. R. **Avaliação da eficiência da integração do SIG e Equação Universal da Perda de Solos (EUPS) na previsão da erosão no município de Itacuruba, semiárido Pernambucano**. Conference: I Simpósio Regional de Geoprocessamento – SIRGEO At: Teresina, PI, Brasil. 2019.