

Projeto Organolate: relato de vivência entre estudantes universitários e comunidade ribeirinha para a produção de achocolatado natural da Amazônia.

Organolate project: report of experience among college students and riverside community for the production of natural chocolate from Amazon.

ARAÚJO, Elizane Alves Arraes¹; ARAÚJO, Nayara Nazaré Arraes²; MARTINS, Walmer Bruno Rocha³; MAESTRI, Mayra Piloni⁴; Costa, Jéssica Saraiva da⁵

¹Universidade Federal Rural da Amazônia, <u>elizane.arraes@gmail.com</u>, ²Universidade Federal Rural da Amazônia, <u>nayarraes@hotmail.com</u>, ³Universidade Federal Rural da Amazônia, <u>walmerbruno@yahoo.com.br</u>, ⁴Universidade Federal Rural da Amazônia, <u>mayrapmaestri@hotmail.com</u>, ⁵Universidade Federal Rural da Amazônia, <u>jessica_costaflorestal@hotmail.com</u>,

Resumo: O presente trabalho busca relatar a realidade vivenciada no projeto Organolate, atuante na comunidade ribeirinha de Bom Jardim, município de Barcarena- PA, que surgiu da ideia de se trabalhar novas formas de aproveitamento e manejo do *Theobroma cacao* L.e tem por objetivo melhorar a qualidade de vida de famílias ribeirinhas através da comercialização do achocolatado em pó produzido pelas mulheres, empoderando socioeconomicamente suas famílias. O projeto se desenvolve entre a comunidade, alunos e professores do Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA) e Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA).

Palavras-Chave: Comunidade ribeirinha, Mulheres, Emponderamento, Cacau, Organolate.

Abstract: This study aims to report the reality experienced in Organolate project , active in the riverside community of Bom Jardim , municipality of Barcarena- PA , which arose from the idea of working new forms of exploitation and management of cocoa, Theobroma cacao , and aims to improve the quality of life of riverside families through the marketing of chocolate powder produced by women , empowering socioeconomically their families. The project is developed between the community , students and teachers of Pará State University Center (CESUPA) and Federal Rural University of Amazonia (UFRA)...

Keywords: Riverside community, Women, Empowerment, Cocoa, Organolate.

Contexto

O Projeto Organolate se iniciou em 2012, por iniciativa dos alunos do Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA), no Núcleo Integrado de Empreendedores Juniores (NIEJ), tendo por objetivo o empoderamento socioeconômico das mulheres residentes na comunidade ribeirinha de Bom Jardim, Barcarena- PA, através do melhor aproveitamento do cacau (*Theobroma cacao* L.).

Eliminado:



A comunidade foi escolhida para desenvolvimento do projeto, por apresentar uma população disposta a mudar sua realidade e a trabalhar para isso, apesar das dificuldades encontradas. Antes do projeto Organolate, buscou-se criar um vínculo de confiança entre os estudantes e a comunidade. Além deste projeto,outros da mesma instituição atuaram na mesma comunidade, enfatizando a assistência à saúde, jurídica e empresarial, com alunos e comunidade compartilhando conhecimento, melhorando a qualidade de vida das comunidades e do amadurecimento profissional dos alunos.

Descrição da experiência

O achocolatado em pó era tradicionalmente produzido entre mulheres da comunidade, entretanto, a parceria com os estudantes possibilitou a elaboração de melhores técnicas e capacitação da comunidade, para melhor administrar todos os processos que envolvem a produção e comercialização do achocolatado em pó, quebrando o paradigma de que a mulher deve apenas cuidar dos afazeres domésticos. Por se tratar de uma comunidade tradicional e de uma matéria prima nativa de várzeas amazônicas, existe uma preocupação muito grande em manter a sustentabilidade do projeto de modo a impactar minimamente o ambiente e a cultura local.

Para a execução do projeto Organolate, foi preciso preocupar-se com o beneficiamento da matéria prima, a produção do achocolatado e a comercialização do mesmo. O primeiro passo adotado foi o levantamento da capacidade produtiva do cacau, realizado através de um censo da área buscando melhores técnicas de manejo da cultura. O segundo passo buscou padronizar os processos produtivos, visando um produto dentro das normas sanitárias. Por último, capacitação das beneficiadas para um olhar empreendedor, no qual tivessem entendimento de todo processo produtivo.

Resultados



No decorrer de dois anos do projeto, considerou-se uma parceria dinâmica entre alunos e comunidade, o que facilitou a criação de uma visibilidade do produto deste pelo público *gourmet* local, que se interessa por sabores e histórias tradicionais.

Além disso, essa parceria possibilitou uma melhor dimensão da capacidade produtiva na safra das propriedades envolvidas diretamente, o que possibilitou ao projeto a busca pela construção de uma cozinha industrial na própria comunidade, valorizando a produção local.

As mulheres dessa comunidade foram inseridas no mercado de trabalho, sendo responsáveis pela colheita do cacau e confecção do achocolatado através das amêndoas do fruto. Com isso a matéria prima passa a ser mais valorizada, uma vez que o investimento em sua produção aumenta.

A comunidade tem conseguido desenvolver uma linha de processos de manejo da cultura cacaueira com reduzido impacto ambiental e cultural, além de almejar construir sistemas sanitários prediais de mínimo impacto ao solo e água e sistemas de captação de água da chuva para fornecimento de água potável. Benefícios esses que foram possíveis graças ao convívio do projeto com os alunos.

Agradecimentos

Ao Centro Universitário do Estado do Pará, por todo apoio institucional ao projeto; Ao Núcleo de Empreendedores Juniores, por sua equipe de egressos, estudantes, gestores e professores, sempre dispostos a fazer sua parte para melhorar o desenvolvimento da sociedade; Aos Professores Rafael Boulhosa e Fransuze Oliveira pelo apoio e confiança no desenvolvimento do trabalho junto à comunidade; Aos voluntários da Universidade Federal Rural da Amazônia, cuja a ajuda foi indispensável para obter os dados quantitativos de desenvolvimento do projeto e sua sustentabilidade; Ao Banco Santander que através da premiação Universidade Solidária investe e acredita no futuro do Organolate; por último e mais importante a Comunidade que confia no trabalho realizado e divide sua vida, acima de tudo como uma família.

