

ACÇÕES DE COOPERAÇÃO COM ORGANIZAÇÕES NÃO GOVERNAMENTAIS PARA O DESENVOLVIMENTO, NO ÂMBITO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

ANTÓNIO EDUARDO LEITÃO

Instituto de Investigação Científica Tropical, BIOTROP

antonio.leitao@iict.pt

Resumo

O autor passa em revista as assessorias técnicas dadas a três projetos implementados na Guiné-Bissau, com financiamento europeu, envolvendo Organizações Não Governamentais para o Desenvolvimento (ONGD) portuguesas e guineenses, no âmbito do desenvolvimento rural e da segurança alimentar.

A primeira assessoria foi prestada ao “Programa de Desenvolvimento Comunitário de São Domingos – Kasumai”, promovido pela parceria entre as ONGDs portuguesas, Instituto Marquês de Valle Flôr e Associação para a Cooperação Entre os Povos, e a ONGD guineense Acção para o Desenvolvimento. Esta assessoria envolveu duas atividades: proposta de melhoria do processo de extração e conservação do óleo de palma, com a realização de inquéritos para melhor se conhecer o processo tradicional de extração e de comercialização do óleo de palma produzido em São Domingos e Cacheu; instalação de um laboratório de análises para avaliar a qualidade do óleo, em termos de acidez, teores de humidade e de impurezas, tendo sido dada formação em técnicas de análise a técnicos guineenses.

A segunda colaboração foi prestada na área das tecnologias adequadas de transformação e conservação de produtos agrícolas ao projeto “Guiné-Bissau, Produtos, Técnicas e Saberes da Terra”, projeto liderado pelo Centro de Informação e Documentação Amílcar Cabral e tendo como parceiro guineense a ONGD Tiniguena, em que foi dada formação a associações de camponeses produtores de arroz, óleo de palma, piripiri, vinagre de lima e óleo amargo. Geograficamente as ações foram implementadas em diferentes localidades: Abu (Ilha Formosa, Bijagós), Nova Sintra e Berculom (Zona Verde), Cabedu e Calaque (Cantanhez).

Por fim, a terceira colaboração foi dada ao projeto “Tebanke Urok: Desenvolvimento Comunitário no Grupo de Ilhas de Formosa, Guiné-Bissau”, liderado pelo Instituto Marquês de Valle Flor, tendo igualmente como parceiro guineense a ONGD Tiniguena, cujas atividades envolveram ações demonstrativas para melhorar a conservação de produtos piscícolas, por secagem solar e fumagem, assim como do óleo de palma, e propor soluções para construção e manutenção de canteiros para produção de sal.

Destas atividades resultaram três monografias, “Manual de técnicas de transformação de produtos locais nas ilhas Urok: sal, pescado e óleo de palma”, “Processos de extração e melhoramento do óleo de palma” e “Livro de receitas da cozinha da terra, Guiné-Bissau” (esta última da autoria de Fanceni Baldé).

Palavras-chave: Tecnologia, conservação, cooperação, desenvolvimento, Guiné-Bissau

*

INTRODUÇÃO

Entre 2004 e 2007 o autor prestou assessorias técnicas a três projetos implementados na Guiné-Bissau, com financiamento europeu e envolvendo Organizações Não Governamentais para o Desenvolvimento (ONGD) portuguesas e guineenses, no âmbito do desenvolvimento rural e da segurança alimentar. A primeira assessoria foi dada ao “Programa de Desenvolvimento Comunitário de São Domingos – Kasumai”, promovido pela parceria entre as ONGDs portuguesas, Instituto Marquês de Valle Flôr e Associação para a Cooperação Entre os Povos, e a ONGD guineense Acção para o Desenvolvimento. Esta assessoria envolveu, fundamentalmente, duas ações: propor melhorar o processo de extração e conservação do óleo de palma, com a realização de inquéritos para melhor se conhecer o processo tradicional de extração e de

comercialização do óleo de palma produzido em São Domingos e Cacheu; instalar um laboratório de análises para avaliar a qualidade do óleo, em termos de teores de acidez, humidade e impurezas, tendo sido dada formação a técnicos guineenses. A segunda colaboração foi prestada na área das tecnologias adequadas, de transformação e conservação de produtos agrícolas, ao projeto “Guiné-Bissau, Produtos, Técnicas e Saberes da Terra”, projeto liderado pelo Centro de Intervenção para o Desenvolvimento Amílcar Cabral e tendo como parceiro guineense a ONGD Tiniguena, em que foi dada formação a associações de camponeses produtores de arroz, óleo de palma, piripiri, vinagre de lima e óleo amargo. Geograficamente as ações foram implementadas em diferentes localidades: Abu (Ilha Formosa, Bijagós), Nova Sintra e Berculom (Zona Verde), Cabedu e Calaque (Cantanhez). Por fim, a terceira colaboração foi dada ao projeto “Tebanke Urok: Desenvolvimento Comunitário no Grupo de Ilhas de Formosa, Guiné-Bissau”, liderado pelo Instituto Marquês de Valle Flor, tendo igualmente como parceiro guineense a ONGD Tiniguena, cujas atividades envolveram ações de demonstração para melhorar a conservação de produtos piscícolas, por secagem solar e fumagem, assim como do óleo de palma, e propor soluções para construção e manutenção de canteiros para produção de sal.

1 – “PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO DE SÃO DOMINGOS, KASUMAI”

Neste programa estiveram envolvidas as ONGD portuguesas Instituto Marquês de Valle Flôr (IMVF) e Associação para a Cooperação Entre os Povos (ACEP), assim como a ONGD guineense Acção para o Desenvolvimento (AD).

No âmbito da assessoria prestada pelo autor, pretendeu-se perceber melhor a produção e a comercialização do óleo de palma, em São Domingos e Cacheu, incluindo as trocas comerciais com o Senegal, e tentar melhorar a qualidade do produto obtido, tendo compreendido diversas atividades.

Começou-se pela realização de inquéritos a produtores e comerciantes, para se conhecer melhor as diferentes técnicas de extração do óleo e os circuitos de comercialização do mesmo.

No seguimento do levantamento e acompanhamento de vários produtores durante o processo de extração do óleo, foram propostas recomendações, ao nível do processo de extração e conservação, com vista a aumentar a qualidade do produto final. Foi inclusive realizado um ensaio de extração do óleo, tendo sido registados todos os parâmetros, que permitiu determinar os rendimentos em cada etapa do processo (fig. 1 a 3).

Com o objetivo de aumentar a confiança dos compradores e dos consumidores, foi criado um selo de garantia de qualidade para o óleo produzido em São Domingos e Cacheu. Esse selo só seria atribuído ao óleo analisado no laboratório que foi instalado pelo autor no Centro de Formação de São Domingos (fig. 4). Nesse

laboratório o óleo é analisado quanto aos teores de acidez, humidade e impurezas, tendo sido dada formação a um técnico para realizar as análises.

Como resultado destas ações foi produzida uma pequena monografia, sobre o processo de extracção e as melhorias a introduzir nas várias etapas do processo, de modo a aumentar a qualidade do óleo de palma (Leitão, 2007).



Figura 1 - Cachos de palmeira usados no ensaio (pesos entre 900 g e 5 kg)



Figura 2 - Preparação tradicional do óleo de palma



Figura 3 – Prensa manual para extração do óleo

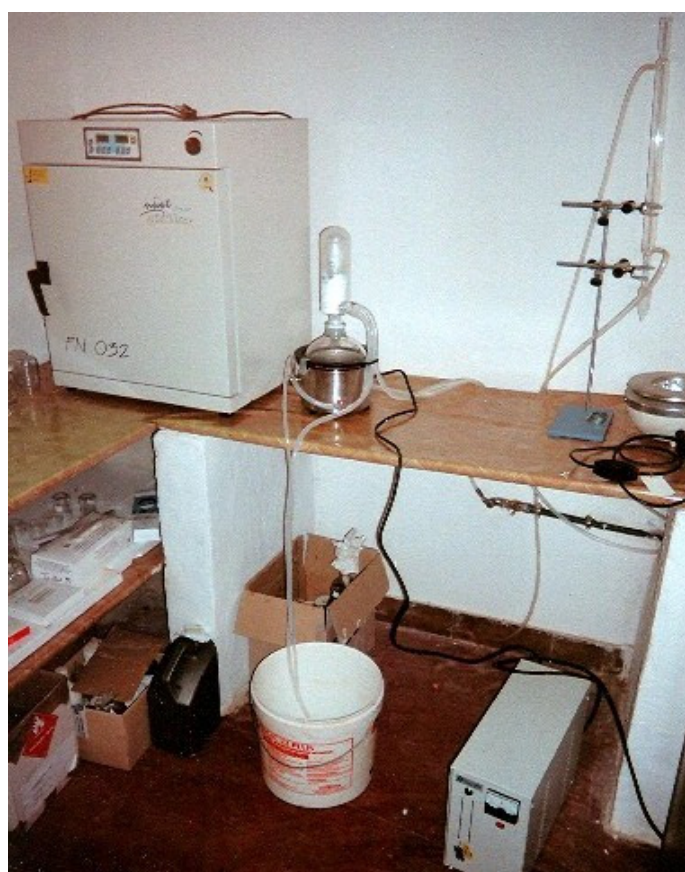


Figura 4 – Laboratório instalado em São Domingos

2 - PROJETO “GUINÉ-BISSAU, PRODUTOS, TÉCNICAS E SABERES DA TERRA”

Este projeto foi promovido pelo Centro de Intervenção para o Desenvolvimento Amílcar Cabral (CIDAC), tendo como parceiro guineense a ONGD Tiniguena.

Teve como objetivo promover os produtos locais, tendo como premissas estarem fortemente enraizados na cultura local, contribuírem para a manutenção da biodiversidade e serem economicamente rentáveis. O projeto foi implementado em cinco localidades, de três regiões da Guiné-Bissau: Abu (Ilha Formosa, Bijagós), Nova Sintra e Berculom (Zona Verde), Cabedu e Calaque (Cantanhez).

A assessoria técnica prestada pelo autor incluiu ações de demonstração da utilização da secagem solar e da pasteurização para conservar os produtos agrícolas (fig. 5 e 6), formação e capacitação dos técnicos da ONGD Tiniguena, assim como dos elementos das associações de produtores, em tecnologias adequadas de conservação e acondicionamento, tendo sido introduzidas melhorias nos processos tecnológicos dos produtos abrangidos pelo projeto, de modo a tornar o trabalho menos penoso e aumentar o tempo de vida útil do produto final.

Os produtos abrangidos pelo projeto, aos quais o autor prestou assessoria, foram os seguintes: vinagre de lima pasteurizado (Nova Sintra, fig. 7), tendo também sido dada formação em produção de doces, visando o aproveitamento e valorização de frutos silvestres (fig. 8); óleo amargo, produto medicinal (Berculom, fig. 9); piri-piri seco e pasteurizado em óleo alimentar (Abu, Formosa, Bijagós, fig. 10); arroz descascado no pilão e respetiva farinha (Calaque, fig. 11); óleo de palma pasteurizado (Cabedu, fig. 12).

A fim de determinar a acidez do óleo de palma de Cabedu, considerado um dos melhores da Guiné-Bissau, foi instalado um pequeno laboratório na sede da Tiniguena em Bissau, tendo sido dada formação a um técnico da ONGD (fig. 13).

Além de serem distribuídos por várias superfícies comerciais de Bissau, estes produtos também serão comercializados na Lojinha da Terra, na sede da Tiniguena, onde foi igualmente criado um restaurante – Cozinha da Terra – que confeciona refeições da culinária guineense utilizando os produtos abrangidos por este projeto, tendo sido feito o levantamento de receitas de diferentes etnias, que foram coligidas numa publicação (Baldé, 2010).



Figura 5 - Ação de demonstração de produção de sumos e doces (Berculom)



Figura 6 - Secagem solar de frutas (Berculom)



Figura 7 - Vinagre de lima, pasteurizado (Nova Sintra)



Figura 8 - Doce de veludo (*Dialium guineense*), fruto silvestre (Nova Sintra)



Figura 9 – Filtração do óleo amargo (Berculom)



Figura 10 - Piripiri em óleo alimentar (pasteurizado) e seco (Abu, Formosa, Bijagós)



Figura 11 - Arroz de pilão e respetiva farinha (Calaque)



Figura 12 - Arrefecimento do óleo de palma após pasteurização (Cabedu)



Figura 13 - Determinação da acidez do óleo de palma de Cabedu (Bissau)

3 - PROJECTO “TEBANKE UROK: DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO NO GRUPO DE ILHAS DE FORMOSA, GUINÉ-BISSAU”

Projeto liderado pelo Instituto Marquês de Valle Flôr, tendo como parceiro guineense a Tiniguena.

A assessoria técnica do autor cingiu-se à realização de ações de demonstração e formação, de modo a melhorar a conservação do pescado, por secagem solar e por fumagem (fig. 14 e 15), apontando alternativas à conservação deste produtos, propor melhorias para a conservação do óleo de palma por pasteurização (fig. 16), e por fim propor soluções para construção e manutenção de canteiros para produção de sal, de modo a evitar a utilização de polietileno, devido aos problemas que se colocam para eliminar este tipo de material (fig. 17).



Figura 14 - Fumagem de peixe (Formosa, Bijagós)



Figura 15 - Secagem solar de peixe (Formosa, Bijagós)



Figura 16 - Preparação tradicional do óleo de palma em canoa (Formosa, Bijagós)



Figura 17 - Produção de sal em canteiros revestidos a polietileno (Formosa, Bijagós)

Como corolário das atividades desenvolvidas, foi elaborada uma monografia que colige as tecnologias tradicionais usadas na ilha Formosa e as propostas para melhorar os processos de produção e transformação, tendo em mente a sua sustentabilidade (Leitão, 2006).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BALDÉ, F. 2008. *Livro de receitas da cozinha da terra*, Guiné-Bissau. Bissau, Tiniguena. 51 p.

LEITÃO, A. 2006. *Manual de técnicas de transformação de produtos locais nas ilhas Urok: sal, pescado e óleo de palma*. Lisboa, Instituto Marquês de Valle Flôr e Tiniguena. 55 p.

- 2007. *Processos de extracção e melhoramento do óleo de palma*. Lisboa, Instituto Marquês de Valle Flôr e Acção para o Desenvolvimento. 14 p.