

Produção de Mel

Edição: n° 07

Maio 2020

Nos finais do ano 2018 e o início do ano 2020, no quadro do projecto de União Europeia financiado através do fundo GCCA para promoção das iniciativas locais e a utilização racional dos recursos florestais. A ONG Palmeirinha localizou 5 apiários na Parque Nacional de Dulombi. Desta feita confeccionou 50 colmeias e distribuiu em 5 tabancas do parque, nomeadamente, Cuntabane, Quirafo, Campate, Candama e Samaro. Para o efeito e melhor utilização das colmeias (instaladas 10 por tabanca), foram capacitados 20 apicultores (10 mulheres e 10 homens) em técnicas de apicultura melhorada.

Em seguida a equipa da ONG Palmeirinha realizou a missão de extração de mel nas colmeias instalados anteriormente. Nas colmeias povoadas foram extraídos ainda 40kg de mel. Para eficácia do trabalho foi constituído na tabanca de Cuntabane a casa de tratamento do mel.



Formação sobre Prevenção do COVID-19

Edição: n° 07

Maio 2020

A ONG Palmeirinha preocupada com pandemia de COVID-19 vigentes no mundo, assim com o apoio financeiro da UNICEF à Secretaria de estado de Comunicação Social e com participação das instituições membros de Subcomite de comunicação da INASA em conjunto no mês de abril de 2020 no período de 10 dias organizaram-se as formações de reforço de capacidades baseadas nas problemáticas ligadas a COVID-19 para líderes tradicionais, Curandeiros, Agentes de saúde comunitária e médias nacionais.

Esta formação tinha objetivo principal consciencializar os participantes de forma clara sobre medidas de prevenção sobre COVID-19.

As formações realizadas à nível nacional foram destinadas aos regulos, Pastores, Padres, Imames, Curandeiros, Agentes de Saúde Comunitária e médias nacionais.

O propósito de realizações das formações no sector autónomo de Bissau e nas regiões são evidentes e urgentes, sendo assim os representantes das comunidades devem estar informados e conscientes para sensibilizar crentes, ouvintes, doentes e tudo seus próximos sobre como prevenir a pandemia assim para assegurar resposta rápida e eficaz.

Durante a formação foram ministrados os seguintes temas:

O que é o coronavírus ? Quais são os sinais e sintomas da infeção? Como posso saber que não estou infectado ? Como é que os seres humanos são infectados pelo vírus ? Como podemos evitar esta doença ? Existe vacina contra o coronavírus ? Como contribuir a conter a propagação do coronavírus ? Um doente ou pessoa suspeita de coronavírus pode viajar ?



KILKI I DI NÓS TEM BALUR

Edição: n° 07

Maio 2020

No quadro do projeto de resiliência das mudanças climáticas e promoção das iniciativas locais financiado pelo GCCA/EU/IBAP executado pela ONG Palmeirinha para período de três anos 2018 a 2020, as Associações das Mulheres das tabancas de Campate e Sintchã Amadu beneficiaram de apoio da ONG Palmeirinha nos materiais para realização de atividades hortícolas.

A ideia de apoiar as mulheres de tabanca de Campate e Sintchã Amadu é para valorização de produtos agroecológicos e garantir segurança alimentar no seio das comunidades residentes nas tabancas de Parque Nacional de Dulombi.

A associação de cada tabanca beneficiou de um espaço de 2.800 m², arames para vedação dos campos hortícola, escavação de poços de águas equipados com depósitos de 1000 litros, kits de painéis solares, recipientes, regadores e eletrobombas, isso é para diminuir esforços físicos das mulheres no processo de irrigação.

Estas mulheres das associações foram capacitadas em técnicas de produção de fertilizantes naturais para campos hortícolas e alinhamento de canteiros e receberam sementes de diferentes espécies, tais como: Tomate, Candja, Baguitche, Pimenta e Malagueta.

Na sequência do mesmo projecto de GCCA, a Palmeirinha capacitou 100 mulheres de associações das tabancas de Campate-Cosse e Sintchã Amadu da região de Bafatá em técnica de transformação de frutas em sumos naturais e de conservação dos produtos agrícolas.

A formação tinha objetivo de capacitação das mulheres nos domínios de promoção e valorização de consumo dos produtos locais, de modo diversificar a dieta alimentar e nutricional nas comunidades.

Essas associações das mulheres receberam a formação em diferentes técnicas nomeadamente, técnica de lavagem e desinfecção das garrafas com lixívia, pesagem de frutas, medição da quantidade de água, metodologia de escoar o sumo, medição de açúcar, estampagem de garrafa e ebulição das garrafas de sumos naturais no lume.

No processo de capacitação as formadoras juntamente com as associações das mulheres produziram 557 Garrafas de sumos com diferentes frutas e 64 garrafas de calda de tomates.

Igualmente as mulheres aprenderam a técnica de conservação dos produtos agrícolas, começando na preparação e conservação da calda de Tomate, ... Djagatu e Quiabo (Candja).

Finalmente as mulheres estão a realizar a actividade de transformação de óleo de Palma.

