

Relatório de Formação



Técnica de transformação de produto da colmeia associados com frutos secos

Nhala, 23 a 25 de Novembro de 2015

Tema: *Técnica de transformação de produto da colmeia associados com frutos secos.*

De 23 a 25 de Novembro de 2015, realizou-se uma sessão de formação em matéria de transformação dos produtos da colmeia associados com frutos secos em produtos da confeitaria e de cosmetica, direccionada as Mulheres da tabanca Nhala na região de Buba.

São técnicas básicas de utilização dos recursos naturais, oriundos da apicultura e de outros produtos disponíveis localmente no seio da população rural, **tem como Objectivo** contribuir para a melhoria da dieta alimentar e da saúde das populações, assim como no aumento de rendimento económico das beneficiárias do projecto, através da criação duma linha de comercialização dos mesmos garantindo a sustentabilidade de suas actividades.

Neste acto participaram (34) trinta e quatro mulheres envolvidas no processo a abertura foi presidida pelo Professor Nicolão Mendes na companhia dos Senhores: Benjamim e Gildo. Também marcaram presença os representantes das autoridades locais e os de poderes tradicionais, Sr Umáro Cande. Após de algumas considerações proferidas às formandas e participantes no sentido de aproveitarem no máximo a formação de que serão alvos, e declaração feitos por alguns representantes, seguiu-se a formação com as formadoras Maria Suzana de Barros e Nadia Gomes Sambu.

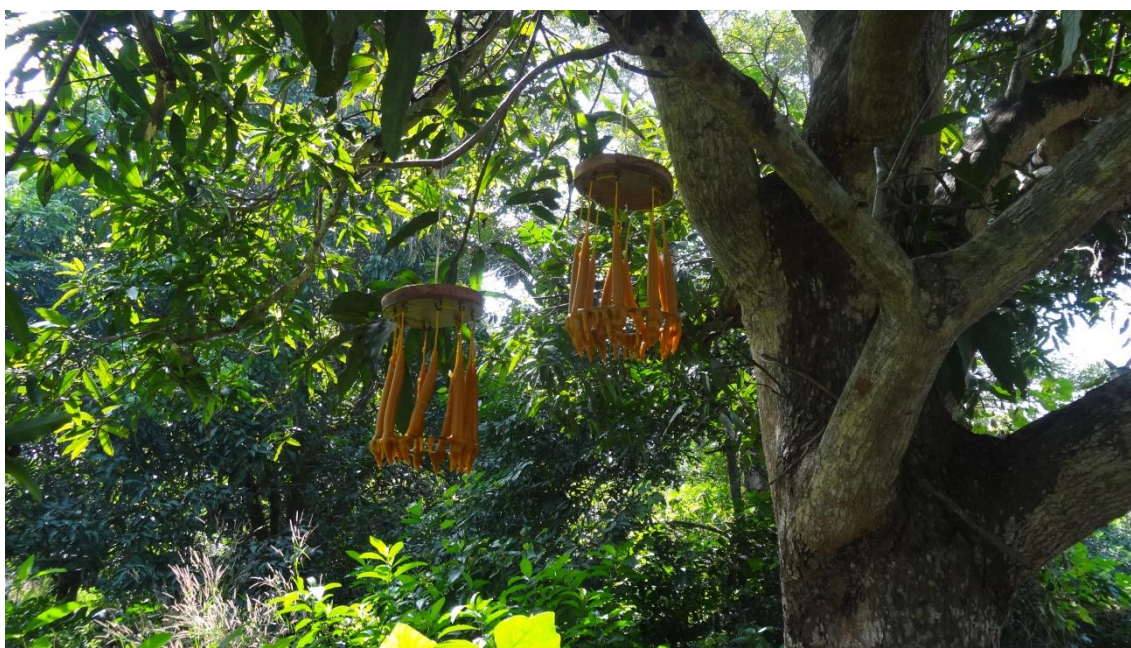


Metodologia da formação

A metodologia utilizada para a formação é participativa tendo em conta a maturidade das formandas que gozam de um somatório duma experiência de saber que qualquer formação deve valorizar. Criaram-se oportunidades de trocas de ideias entre as formandas e formadoras, esta metodologia obrigou a participação de todas as beneficiárias e permitiu uma discussão aberta durante o processo de produção.



Durante os três dias foram ministradas a formação sobre a produção de produtos da confeitaria com base no mel ex: Papa multimistura de farinha, doce de mancarra, produtos do cosmético: sabão e velas.





Tratou-se do tema sobre boas práticas de produção, um tema que garante maior rigor no controle dos produtos durante o processo de fabricação. Devem-se respeitar as normas de controle de acordo com as qualidades apropriadas á utilização prevista ou especificação do produto, boas práticas de produção também regulamenta o comportamento das pessoas que trabalham na unidade de tranformação, a higiene corporal e material, assim como indica todo o processo produtivo.

Seguiu-se depois com a demonstração prática do processo produtivo de papa de farinha enriquecida;

Material e Métodos

Produção de PAPA

- ❖ Pilão e pau
- ❖ Balai
- ❖ Pineira de farinha fina
- ❖ Colher de pau
- ❖ Cabaça
- ❖ Bacia plastica
- ❖ Balde

Produção de DOCE de amendoim (Nougat)

- ❖ Papel vegetal
- ❖ Rolo de Massa ou garrafa
- ❖ Panela e colher de ferro

Produção de vela é necessário

- ❖ Panela para derreter a cera
- ❖ Banheira para mergulhar as velas
- ❖ Paviu
- ❖ Forma da vela

Produção de sabão é necessário

- ❖ Balde
- ❖ Colher de pau para mestura
- ❖ Forma de sabão

Atividades realizadas

Produção de PAPA (7kg)

Composição

- ❖ Milho preto 03 kg
- ❖ Arroz local 03 kg
- ❖ Mandioca 1000 grama
- ❖ Mel 1000 grama
- ❖ Agua 500 mg
- ❖ Feijão 150 grama
- ❖ Cabaceira quanto basta
- ❖ Cenoura quanto basta

Produção de VELA

Composição

- ❖ Cera de abelha 10 kg
- ❖ Oleo de palma 500 grama

Produção de SABÃO

Composição

- ❖ Oleo de palmeste 03 litros
- ❖ Agua 1104 grama
- ❖ Soda 500 grama
- ❖ Mel 220 grama

Produção de Doce

Composição

- ❖ Mancarra/ amendoim 03 kg
- ❖ Mel 500 grama

No fim de cada sessão de trabalho no período da tarde, realizam-se experiências práticas para avaliarem as formandas sobre os conhecimentos adquiridos.

Resultados atingidos

Com esta formação foram atingidos seguintes resultados:

- ✓ 34 mulheres de Nhala formadas e com suficientes conhecimentos em técnicas de transformação de frutos secos existentes associados com produtos da Apicultura em produtos da confeitaria e cosmética tais como: Papa de farinha enriquecida, Doces de Mancarra ou de castanha de caju; Sabão e vela;
- ✓ 34 mulheres com capacidades reforçadas em regras de segurança e higiene no trabalho;
- ✓ A Organização das mulheres produtoras de Nhala aumentada suas produções e rendimentos economicos em 85%;
- ✓ Melhorada a dieta alimentar das crianças e adolescentes da região através do consumo de alimentos transformados e produzidos localmente;
- ✓ Valorizada os produtos indogenos;
- ✓ 34 mulheres de Nhala formadas em gestão de recursos Naturais.

CONCLUSÃO

Realizou-se a revisão geral da formação, donde as formandas foram agrupadas em quatro grupos de trabalho, fizeram a demonstração teórica e prática dos ensinamentos aprendidos no domínio de transformação de produtos da colmeia associados aos frutos secos disponíveis.

Salimatu Turé, Fanta Turé e Sadjo Queita, são as mais destacadas das formandas, fizeram a apresentação teórica sobre as produções realizadas durante os três dias de trabalho, também falaram em nome das formandas e referiram da importância que esta formação irá lhes trazer no que diz respeito das sustentabilidades de sua organização e no rendimento económico que irão ter.

Recomendação

Depois de várias intervenções saíram as três principais recomendações:

- ❖ Que a Organização PALMERINHA lhes apoie em adquirir uma máquina moidora de cereais (moinho).
- ❖ Que a PALMERINHA lhes construa um forno para a secagem da farinha.
- ❖ Continuar a colaboração com a APILESTE no sentido de continuarem a dar suas contribuições para consolidação desta iniciativa.
- ❖ O cumprimento das orientações imanas no manual de Boas Práticas.

Feito em Gabú, aos 07 dias do Mês de Novembro do Ano de 2015.

O Administrado

Infali Danso

ASSOCIAÇÃO DOS APICULTORES DO LESTE

RELATÓRIO DA FORMAÇÃO



OS SECOS EXISTENTES ASSOCIADOS COM PRODUTOS DA APICULTURA EM PRODUTOS DA CONFEITARIA E COSMÉTICOS

Bairro de Sintcham Djulde – GABU – República da Guiné-Bissau

E-mail: apileste.gb@hotmail.com

Telefone: (00245) 95 530 34 42

(00245) 96 680 36 17

(00245) 96 668 28 21

(00245) 95 578 28 21

Anexos

Imagens de Formacao











