

AÇAÍ

BOAS PRÁTICAS PARA O EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo

CADERNO DE BOAS PRÁTICAS PARA O EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO DO AÇAÍ

Missão Mapa

Promover o desenvolvimento sustentável e a competitividade do agronegócio em benefício da sociedade brasileira.

Brasília – DF
2014

© 2014 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Todos os direitos reservados.
É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.
A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

Tiragem: 3.500 exemplares
1ª Edição: Ano 2014

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo
Departamento de Sistemas de Produção e Sustentabilidade
Coordenação de Agroecologia
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, 1º Andar, sala 152
CEP 70043-900 – Brasília-DF
Tels: (61) 3218 2413 / 3218 2453
Fax: (61) 3223 5350
www.agricultura.gov.br
Central de Relacionamento: 0800-7041995

Equipe do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Rogério Pereira Dias
Jorge Ricardo de Almeida Gonçalves
Josias Miranda
Patrícia Saraiva
Laila Simaan

Adaptação do conteúdo técnico para os cadernos

Jorge Ricardo de Almeida Gonçalves
Laila Simaan

Organização e elaboração do conteúdo técnico

Sandra Regina da Costa

Consultoria Técnica - Projeto Didático Pedagógico

Beatriz Stamato

Consultoria técnica – Boas Práticas Extrativistas

Sandra Regina da Costa

Projeto gráfico e diagramação

Grupodesign: Anderson Lima, Angélica Lira, Francisco George e Gilmar Rodrigues

Ilustração

Odilo Rio Branco

Parceria

Projeto Nacional de Ações Integradas Público-Privadas para a Biodiversidade – PROBIO II.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.
(Acaí-do-Pará ou Acaí-de-touceira, *Euterpe oleracea* Mart) / Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário
e Cooperativismo. – Brasília: MAPA/ACS, 2014. p.
(Série: Cadernos de Boas Práticas para o Extrativismo Sustentável Orgânico)

1. I. (Acaí-do-Pará ou Acaí-de-touceira). 2. Extrativismo Sustentável. 3. Produto Florestal Não Madeireiro. 4.
Produto da Sociobiodiversidade. 5. Boas práticas de manejo. II. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário
e Cooperativismo. III. Coordenação de Agroecologia. VI. Título.

ÍNDICE

Apresentação	05
Orientações para o uso do caderno	07
O Açaí.....	09
Identificação do/a produtor/a extrativista	10
Reconhecimento geral da área.....	15
Planejamento da coleta	21
Pós-coleta	27
Cuidados com a produção	33



APRESENTAÇÃO

Na atividade extrativista um dos grandes desafios é, sem dúvida, o de construir diretrizes técnicas para boas práticas de manejo florestal. Desafio ainda maior quando se trata de produtos florestais não madeireiros (PFNM).

Nas últimas décadas, foram ampliadas as pesquisas relacionadas a PFNM e sua importância no mercado de alimentos, de cosméticos e de produtos farmacêuticos.

Assim, a elaboração de normas ou acordos com a participação dos diferentes segmentos da sociedade podem viabilizar a adoção de um protocolo mínimo de orientações que promova o manejo sustentável da atividade extrativista, respeitando o meio ambiente, a cultura e a dinâmica das populações envolvidas.

No caso da produção orgânica, a elaboração e execução de Projetos Extrativistas Sustentáveis Orgânicos representa um dos grandes desafios na gestão dos recursos naturais e uma estratégia fundamental para promover a conservação da biodiversidade e a valorização mercadológica, social e ambiental dos produtos oriundos do extrativismo.

Para o reconhecimento legal da qualidade orgânica é necessário que as unidades de produção extrativistas estejam vinculadas a um dos mecanismos de garantia previstos na Lei N° 10.831, 23 de dezembro de 2003, e regulamentados pelo Decreto N° 6.323, 28 de dezembro de 2007, e pela Instrução Normativa N° 19, 27 de maio de 2009. Além disso, os Projetos Extrativistas Sustentáveis Orgânicos devem cumprir as normas técnicas previstas na Instrução Normativa Conjunta MAPA/MMA N° 17, 28 de maio de 2009.

Considerando os desafios e as expectativas expostas, apresenta-se ao público envolvido nas atividades extrativistas esta série de publicações, inicialmente envolvendo nove espécies vegetais dos biomas amazônia, caatinga e cerrado.

Esta série visa colaborar na divulgação e adoção de boas práticas de manejo por meio de orientação para a elaboração de um Projeto Extrativista Sustentável Orgânico, instrumento fundamental para quem busca o reconhecimento legal da qualidade orgânica de produtos oriundos do extrativismo.

Destaca-se que esta publicação é resultado da parceria do Mapa no Projeto Nacional de Ações Integradas Público-Privadas para a Biodiversidade-PROBIO II que é apoiado com recursos do fundo global para o meio ambiente e fruto de um intenso trabalho, realizado a partir de 2009, e que envolveu um conjunto de pessoas e instituições, na busca de um diálogo e de um consenso em torno das diretrizes técnicas e boas práticas propostas.

Rogério Dias
Coordenador de Agroecologia do MAPA

ORIENTAÇÃO PARA O USO DO CADERNO

O objetivo do caderno é ajudar na elaboração do PROJETO EXTRATIVISTA SUSTENTÁVEL ORGÂNICO e divulgar boas práticas de manejo para o extrativismo de produtos florestais não madeireiros. É, portanto, um passo inicial para o reconhecimento legal da qualidade orgânica. Isso vai requerer um esforço que será recompensado.

O caderno vai contribuir para a melhoria da produção orgânica no Brasil e para a adequação dos/as produtores/as extrativistas à Lei Nº 10.831/2003 e seus regulamentos.

O caderno pode ser utilizado com ou sem a ajuda de técnicos/as. O esperado é que toda a família se envolva no preenchimento. Enquanto a família elabora o projeto extrativista, se aprofunda nos principais conhecimentos para um manejo extrativista orgânico, fundamentado em princípios agroecológicos.

Em algumas páginas este lado do caderno está com um preenchimento modelo, considerando uma família de extrativistas que realiza as boas práticas de manejo.

Responder este lado do caderno ajuda o/a extrativista a refletir como está sua prática de manejo e como pode ser melhorada.

A identificação do produtor/a extrativista e demais dados dos exemplos são fictícios, embora inspirados em situações e informações reais, e consideram o uso das boas práticas recomendadas.

IDENTIFICAÇÃO DO/A PRODUTOR/A EXTRATIVISTA	
Data de preenchimento da ficha:	08/01/2014
Dados do/a Extrativista ou Pessoa Jurídica (PJ)	
Nome do/a Extrativista	Maria Sabandiana Cibica de Almeida
Nome da área de coleta/manejo	Reserva Extrativista Maquiá
CPF ou CNPJ	626.987.451-94
Nome do/a Responsável Legal	José Fabiano - Gerente de área - Nome que está no registro de sua propriedade - Comunidade de moradores - Comunidade
DAP	Indicação de Aptidão ao PROMAF
Endereço	Comunidade Jataí Caraguinha - Reserva Maquiá
Município e Estado	Boqueron - Mato Grosso do Sul
Caixa Postal ou CEP	68.800-000
Telefone com DDD	
Fax	
E-mail	
Roteiro de acesso à área de coleta/manejo	
O ponto de partida da DCM é em Boqueron, estrada Guaporé nº 168, as informações sobre como acessar a comunidade de Jataí Caraguinha, situada na Reserva Maquiá.	

IDENTIFICAÇÃO DO/A PRODUTOR/A EXTRATIVISTA	
Data de preenchimento da ficha:	
Dados do/a Extrativista ou Pessoa Jurídica (PJ)	
Nome do/a Extrativista	
Nome da área de coleta/manejo	
CPF ou CNPJ	
Nome do/a Responsável Legal	Nome que está no registro de sua propriedade
DAP	Indicação de Aptidão ao PROMAF
Endereço	Endereço do morador do/a responsável
Município e Estado	
Caixa Postal ou CEP	
Telefone com DDD	
Fax	
E-mail	
Roteiro de acesso à	

Se você ainda não pratica algumas destas técnicas, é hora de refletir sobre como aprimorar o manejo que realiza!

Há uma versão para análise e/ou preenchimento sobre questões relativas a um Projeto Extrativista Sustentável Orgânico, sem ilustrações ou explicações, ao lado de cada página. Isso serve para que os/as produtores/as extrativistas e interessados/as façam cópias para que possam usar quantas vezes forem necessárias. É importante dizer que um Projeto não é uma coisa que se faz uma vez e pronto. É preciso sempre observar, estudar e renovar na medida em que haja melhoria do manejo orgânico que deve buscar constantemente a sustentabilidade dos aspectos técnicos, socioculturais, econômicos e ambientais vinculados à atividade produtiva e à vida das famílias e comunidades dos/as produtores/as extrativistas.

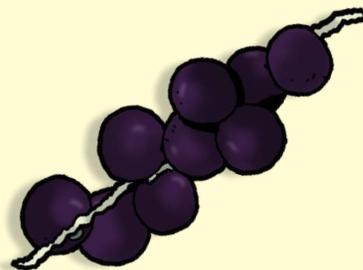
O AÇAÍ

Família botânica: Arecaceae

Nome científico: *Euterpe oleracea* Mart.

Nomes populares: Açaí-do-pará ou açaí-de-touceira

Ocorrência: Estado do Pará, com maior ocorrência no estuário do Rio Amazonas, ocupando uma área de mais de 10.000 km². Ocorre também nos estados do Amapá, Amazonas, Maranhão e também nos países Guiana e Venezuela. Açaizais densos ocorrem naturalmente em áreas de florestas inundadas conhecidas como várzea e igapó.



Ecologia: Espécie que precisa muito de exposição à luz solar, caracterizando-se pelo desenvolvimento e concentração de muitos indivíduos em um mesmo local.

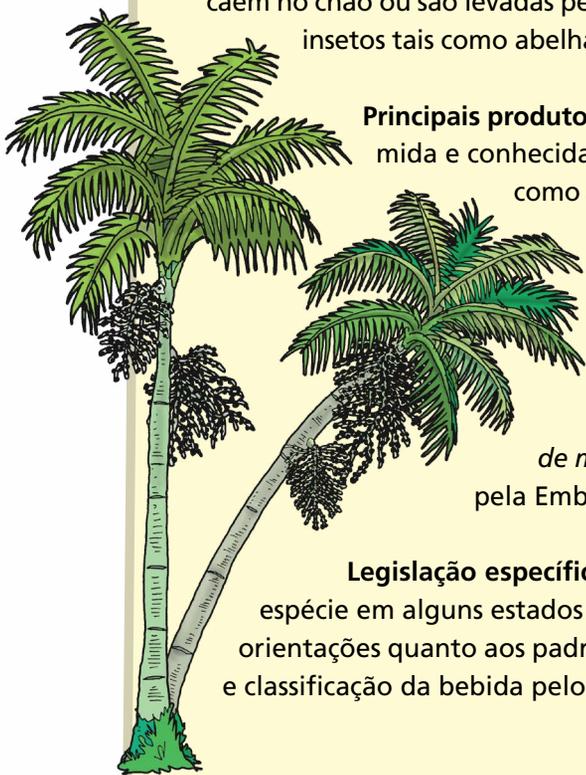
Floração e Frutificação: Floração ocorre na estação chuvosa (de fevereiro a abril) e a frutificação tem seu pico de produção na estação seca (de setembro a outubro). Estudos em açaizais plantados mostram frutificação aos 4 anos de vida da planta.

Dispersão e Polinização: As sementes são dispersadas por pássaros, macacos, quando caem no chão ou são levadas pelas águas. A polinização das flores é feita por pequenos insetos tais como abelhas, formigas, mariposas e besouros.

Principais produtos: A partir dos frutos é obtida uma polpa muito consumida e conhecida por "vinho de açaí". O palmito também é consumido como alimento e muito apreciado em todo o país. A palmeira do açaí é utilizada também no artesanato, principalmente com o uso das sementes.

Cultivo e produção de mudas: Existem diversas publicações que orientam o manejo e a produção de mudas de açaí entre as quais citamos o "*Guia prático de manejo de açaizais para produção de frutos*", publicado pela Embrapa Amapá em 2001.

Legislação específica: São várias as legislações que tratam do manejo da espécie em alguns estados da Amazônia Legal, como Pará e Amapá e também as orientações quanto aos padrões sanitários para a produção da bebida pela ANVISA e classificação da bebida pelo MAPA.



IDENTIFICAÇÃO DO/A PRODUTOR/A EXTRATIVISTA

Data de preenchimento da ficha:

Abril/2014

Dados do/a Extrativista ou Pessoa Jurídica (PJ)

Nome do/a Extrativista Maria Sebastiana Alves de Almeida

Nome da área de coleta/manejo Reserva Extrativista Mapuá

CPF ou CNPJ 23.299.645/4444-96

Nome do/a Responsável Legal Terra Pública - Concessão de uso - Associação de moradores - Amorema

DAP

Declaração de Aptidão ao PRONAF

Endereço Comunidade João Conguinho - REDEC Mapuá
De moradia do(a) responsável

Município e Estado Breves - Ilha de Marajó - PA

Caixa Postal ou CEP 68.800-000

Telefone com DDD

Celular com DDD (91) 8429-7651

E-mail

Roteiro de acesso à área de coleta/manejo

A partir de orientação do ICMBio em Breves, avenida Gurupá n^o 168, se informe sobre como acessar a comunidade de João Conguinho, situada na REDEC de Mapuá.

Data de preenchimento da ficha:

Dados do/a Extrativista ou Pessoa Jurídica (PJ)

Nome do/a Extrativista

Nome da área de coleta/manejo

CPF ou CNPJ

Nome do/a Responsável Legal

DAP

Declaração de Aptidão ao PRONAF

Endereço

De moradia do(a) responsável

Município e Estado

Caixa Postal ou CEP

Telefone com DDD

Celular com DDD

Email

Roteiro de acesso à área de coleta/manejo

01 Qual a situação fundiária da sua área?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Posse | <input type="checkbox"/> Arrendamento |
| <input checked="" type="checkbox"/> Concessão de Direito Real de Uso | <input type="checkbox"/> Meeiro |
| <input type="checkbox"/> Pequena propriedade rural | <input type="checkbox"/> Assentamento Rural |
| <input type="checkbox"/> Propriedade titulada de terceiros | <input type="checkbox"/> Outros _____ |

02 Qual a sua caracterização enquanto produtor-extrativista?

- Indígena
- Quilombola
- Seringueiro
- Assentado da Reforma Agrária
- Outros Comunidade Ribeirinha.

03 Sua área de coleta/manejo está em:

- Unidade de Conservação Estadual? Qual? _____
- Unidade de Conservação Federal? Qual? REDEC Mapuá.
- Área de Concessão Florestal? Qual? _____
- Assentamento Rural? Qual? _____
- Território Quilombola? Qual? _____
- Terra Indígena? Qual? _____
- Outros _____

04 Qual o tamanho da sua área?

44 hectares, em 2 áreas de coleta de açaí mativo.

01 Qual a situação fundiária da sua área?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Posse | <input type="checkbox"/> Arrendamento |
| <input type="checkbox"/> Concessão de Direito Real de Uso | <input type="checkbox"/> Meeiro |
| <input type="checkbox"/> Pequena propriedade rural | <input type="checkbox"/> Assentamento Rural |
| <input type="checkbox"/> Propriedade titulada de terceiros | <input type="checkbox"/> Outros _____ |

02 Qual a sua caracterização enquanto produtor-extrativista?

- Indígena
- Quilombola
- Seringueiro
- Assentado da Reforma Agrária
- Outros _____

03 Sua área de manejo está em:

- Unidade de Conservação Estadual. Qual? _____
- Unidade de Conservação Federal. Qual? _____
- Área de Concessão Florestal. Qual? _____
- Assentamento Rural. Qual? _____
- Território Quilombola. Qual? _____
- Terra Indígena. Qual? _____
- Outros _____

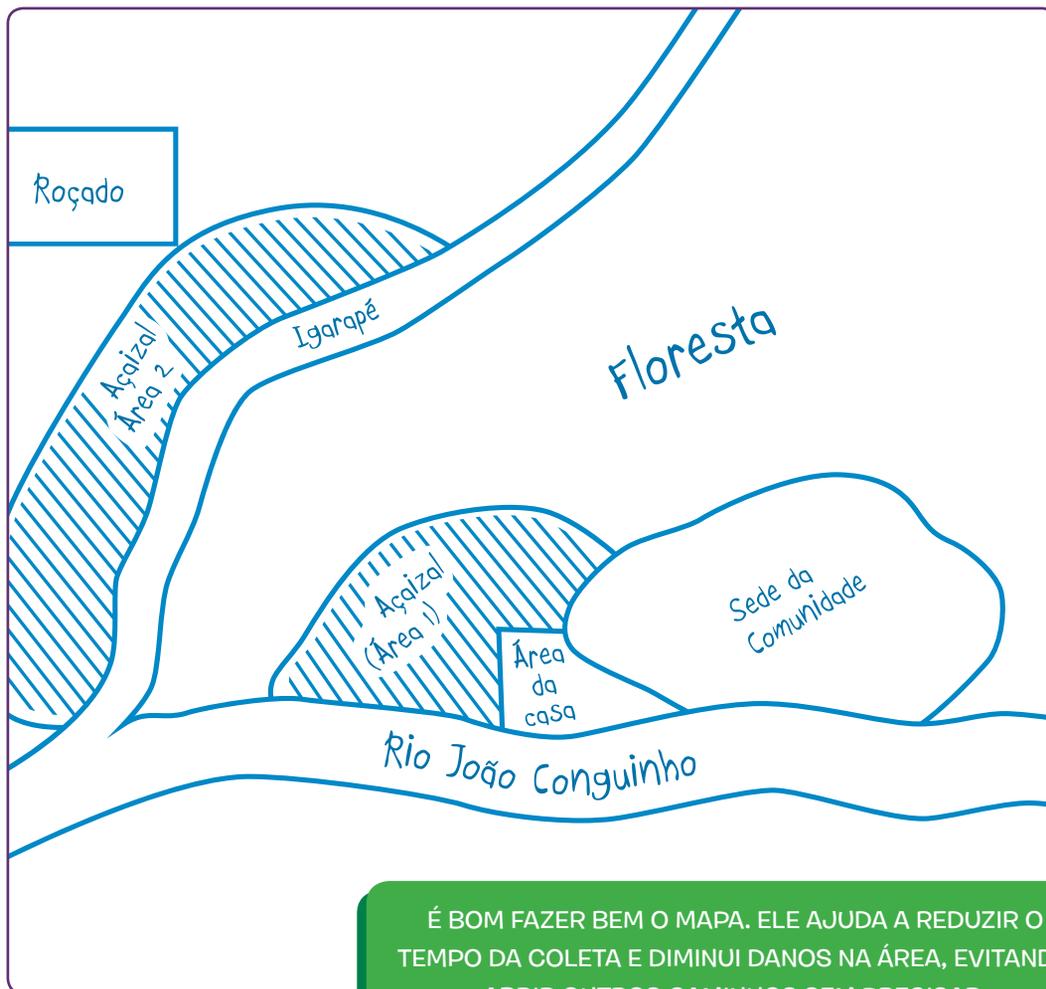
04 Qual o tamanho da sua área?



RECONHECIMENTO GERAL DA ÁREA

É a etapa inicial do manejo para o extrativismo sustentável. É quando estudamos bem a área e nos preparamos para uma boa produção. Por exemplo, podemos escolher as palmeiras, arrumar os caminhos e fazer um desenho da área para que tudo fique bem planejado. Todo esse preparo ajuda na boa coleta e evita acidentes de trabalho no açaizal.

O mapa da área a ser manejada é importante para assegurar uma boa produtividade. Por isso procure conhecer bem a área, escolhendo as palmeiras e preparando os acessos aos açais, para que possa planejar melhor suas atividades e realizar a coleta de forma rápida e segura.



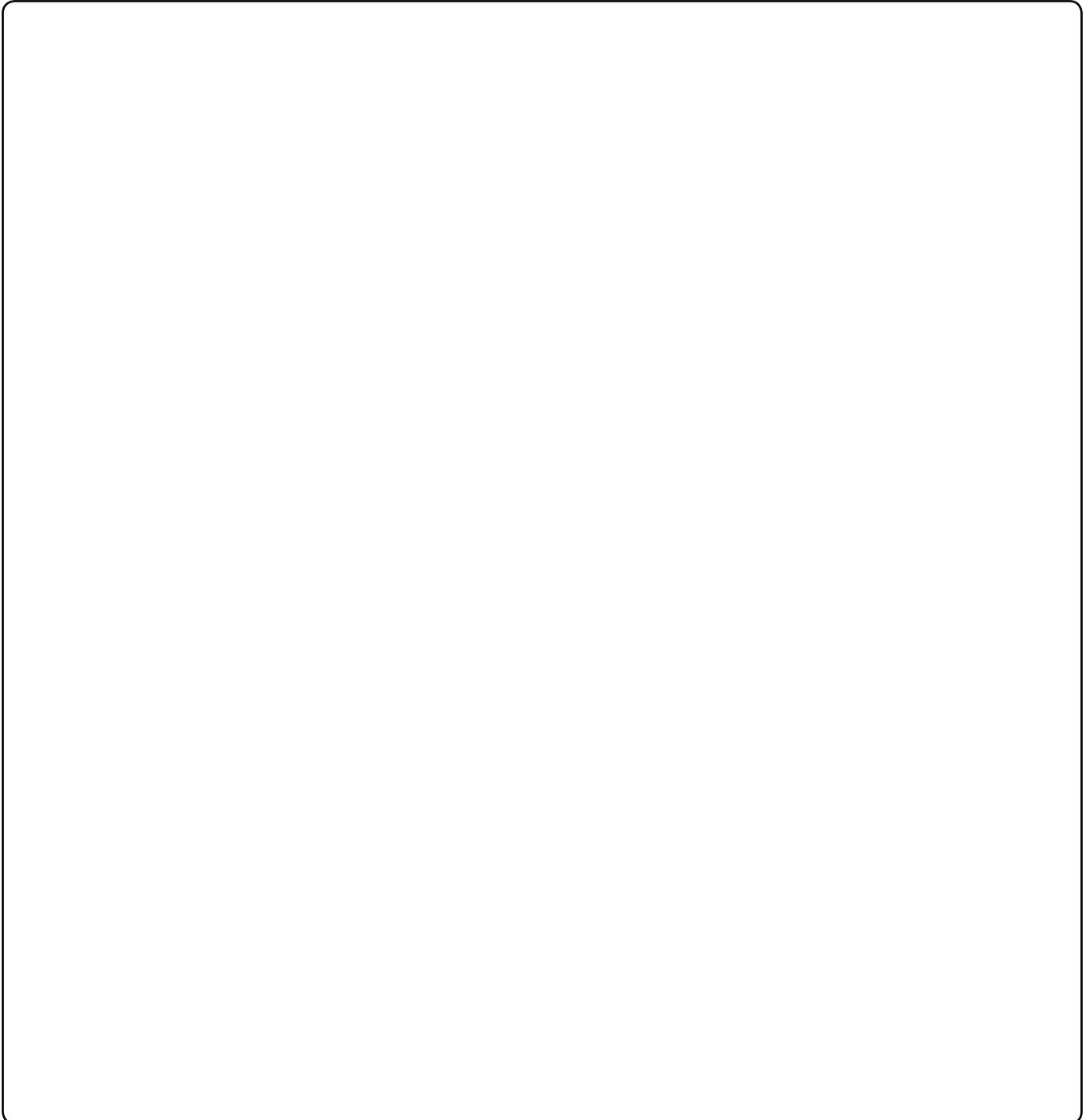
Coordenadas geográficas são um sistema de linhas imaginárias traçadas sobre o globo terrestre ou um mapa. O aparelho de GPS é utilizado para marcar as coordenadas geográficas de um "ponto", local específico por exemplo: uma árvore, uma cerca, um rio e etc

Recomendações:

- Ao desenhar o mapa procure identificar as áreas de coleta detalhando os caminhos de coleta, pontos que possam servir de referência como rios, fazendas, estradas, morros ou vales.
- Construa o mapa em conjunto com a comunidade ou famílias que coletam na mesma área.
- Colete as coordenadas geográficas de pelo menos 1 ponto que permita a localização da área de manejo.

01 Como é o mapa da sua área ?

Agora é sua vez! Converse com sua família e comunidade para elaborar um mapa e conhecer ainda mais sua área de coleta e manejo extrativista.

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for the user to draw a map of their collection and management area.

É muito importante saber detalhes da área de onde vamos coletar os frutos e palmitos.

Para ajudar neste levantamento recomenda-se elaborar “**Fichas de Campo**”, ou seja, documentos que o extrativista levará com ele para anotar :

1. Dados sobre o açaizal de cada área de coleta:

- Identificar e quantificar as touceiras de açai;
- Em cada uma das touceiras observar: o número de pés produtivos; o número de pés adultos e o número de pés jovens.

Explicação: Os adultos são aqueles que já estão em fase de floração ou frutificação. Os jovens são aqueles com altura igual ou maior que 2 metros e que ainda não produziram frutos.

2. Dados sobre outras árvores que estão na(s) área(s) de coleta (Leia a nota ao lado).

Levantamento Florístico

É o levantamento de quais e quantas árvores tem dentro das áreas de coleta. É importante para avaliar a necessidade de retirada ou manutenção de árvores. Tudo deve ser feito com cuidado, de acordo com a legislação ambiental e o uso previsto de cada área. A retirada de algumas árvores pode favorecer a produção dos açaiçais. Para este trabalho sugere-se identificar as árvores com circunferência a altura do peito (CAP) igual ou maior que 30 cm e outras palmeiras com altura igual ou maior de 2 metros.

CONVIDE SUA COMUNIDADE PARA DISCUTIR E ELABORAR AS FICHAS DE CAMPO! FAZER ESTE LEVANTAMENTO AJUDARÁ A CONHECER AINDA MAIS O SEU AMBIENTE. É UM PASSO IMPORTANTE PARA MANEJAR MELHOR O SEU AÇAIZAL E SABER O QUANTO SE VAI PRODUZIR, COLETAR E COMERCIALIZAR.



02 Quais são as características da sua área ?

Considere as orientações feitas sobre a importância da caracterização geral da área de coleta. Agora, tente você, com sua família e comunidade responder as perguntas:

Qual o tamanho da área total manejada, em hectares (ha)? _____

Quais e quantas árvores de outras espécies existem? _____

Quantos estipes (pés) produtivos tem por touceira, em média? _____

Quantos estipes (pés) produtivos tem no total? _____

Quantos estipes (pés) jovens tem por touceira, em média? _____

Quantos estipes (pés) jovens tem no total? _____

Qual a média de produtividade de frutos por touceira, em quilogramas (kg)? _____

Quanto espera produzir de frutos no ano, em quilogramas (kg)? _____

BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?



2

PLANEJAMENTO DA COLETA

Antes de coletar é bom planejar cada atividade, principalmente “onde”, “quando” e “quantas vezes” vamos coletar. Isto é importante para organizar a coleta, preparar as ferramentas e os equipamentos de segurança para evitar acidentes, limpar os caminhos e realizar os cuidados com a manutenção e proteção da floresta e do açazal.

Em cada safra, é importante realizar um Plano de Coleta, escolhendo quais palmeiras iremos coletar e quais manteremos sem coleta para germinação e desenvolvimento de novas plantas.

No caso do açaí, o Plano tem duas atividades a serem consideradas: a coleta do palmito e do fruto do açaizeiro.

A COLETA DO PALMITO DEVERÁ OCORRER APÓS A SAFRA DOS FRUTOS OU DURANTE AS ATIVIDADES DE RALEAMENTO E LIMPEZA DO AÇAIZAL. DEVE SER FEITA SOMENTE EM PLANTAS QUE POSSAM DAR PALMITO DE BOA QUALIDADE PARA COMERCIALIZAÇÃO.

COLETA DO PALMITO

Recomendações técnicas para a coleta do palmito:

1. Coletar palmito somente daquelas plantas que serão eliminadas na limpeza das touceiras para melhorar a produção de frutos;
2. De preferência realizar o corte por meio de técnicas que façam o estipe cair (corte na base do tronco);
3. Vantagens de se fazer o corte na base do tronco:
 - Não se causa danos à touceira;
 - As plantas mais jovens se desenvolvem melhor;
 - Permite o surgimento de novas plantas (novos perfilhos).

Como é feito o corte do estipe (pé) para aproveitamento do palmito?

- Em qualquer lugar.
- Onde for mais fácil.
- Na base do tronco.
- Na base das folhas.

01 Como é o seu plano de coleta do palmito?

02 Como é feito o corte do estipe (pé) para aproveitamento do palmito?

- Em qualquer lugar.
- Onde for mais fácil.
- Na base do tronco.
- Na base das folhas.

BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?

A coleta dos frutos pode ser feita por meio de duas técnicas :

- Forma Tradicional — escalada no tronco do estipe (pé) com peconha e corte dos cachos;
- Uso do podão - vara com gancho na ponta que serve para cortar o cacho e prendê-lo, até sua retirada pelo coletor.

É IMPORTANTE QUE O CACHO NÃO SEJA COLOCADO DIRETAMENTE EM CONTATO COM O CHÃO PARA EVITAR CONTAMINAÇÕES

Para evitar acidentes na coleta é importante observar as seguintes MEDIDAS DE SEGURANÇA:

- Uso de bainha para o facão (terçado);
- Verificar a presença de animais peçonhentos na touceira;
- Verificar se o estipe(pé) aguenta o peso do coletor, sem quebrar ou envergar;
- Coletar quando há menor probabilidade de chuvas;
- Uso de macacão ou calça, camisa de manga longa, botas ou perneiras.

A COLETA DOS FRUTOS DEVE OCORRER NO PERÍODO CONHECIDO COMO “PICO DA SAFRA” QUE VARIA DE REGIÃO PARA REGIÃO.

DEVE-SE EVITAR A COLETA DE CACHOS QUE TENHAM MUITOS FRUTOS VERDES (PAROL OU PARÓ), POIS ISSO PREJUDICA A QUALIDADE DA PRODUÇÃO.

A QUANTIDADE DE “VINHO DE AÇAÍ” PRODUZIDA A PARTIR DE FRUTOS VERDES É MENOR E TEM SABOR AMARGO.



A maioria dos acidentes se dá por picadas de animais peçonhentos. Por isso é importante observar bem a touceira antes de fazer a escalada para a coleta. Outros acidentes comuns são: a queda do coletor e cortes no corpo causados pelo facão.

03 Qual a técnica que utiliza para a coleta dos frutos?

- Forma Tradicional — escalada no tronco do estipe (pé) com peconha e corte dos cachos.
- Podão (vara com gancho na ponta que serve para cortar o cacho e prendê-lo, até sua retirada pelo coletor).

04 Que medidas de segurança são adotadas por sua família e comunidade na coleta do açaí?

- Uso de bainha para o facão (terçado).
- Observação da touceira verificando se há animais peçonhentos.
- Observação se o estipe (pé) aguenta o peso do coletor sem se quebrar ou envergar.
- Coleta quando há menor probabilidade de chuvas.
- Uso de macacão ou calça.
- Uso de camisa de manga longa.
- Uso de botas e perneiras.

BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?



3

PÓS-COLETA

A qualidade de toda a cadeia de produção do açaí depende muito do que fazemos nesta fase da produção. É importante tomar cuidados com os locais de debulha e de armazenamento. O local de debulha deve deixar os frutos sem encostar no chão e o local de armazenamento deve ser limpo, fresco e sem contato direto com o sol. Os mesmos cuidados valem para a coleta do palmito.

O fruto exposto ao sol, seca a casca e vai perdendo rapidamente a qualidade. O recipiente da debulha deve ser bem limpo e de preferência utilizado só para esta atividade.

O transporte deve, de preferência, ser feito em recipiente fechado para evitar contato com a água, gasolina, produtos químicos, animais ou pessoas.

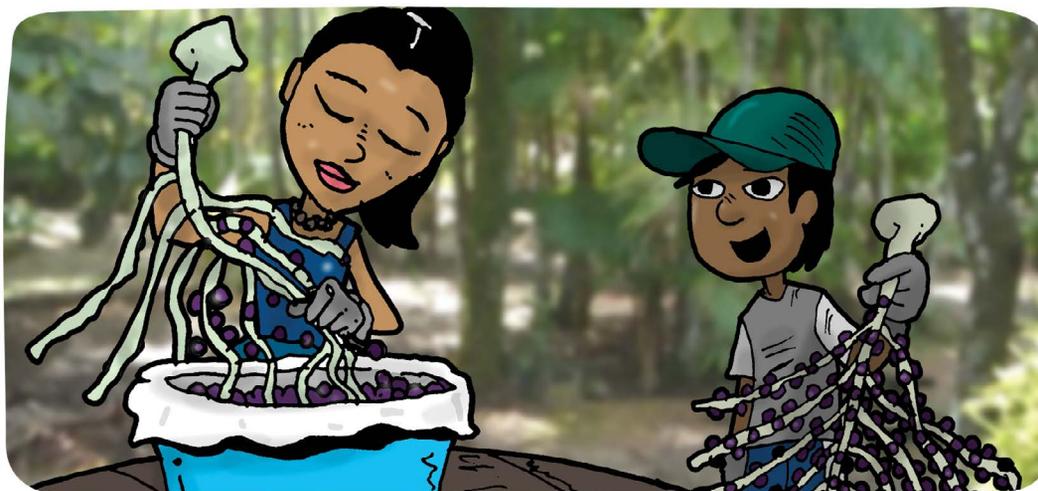
01 Cuidados e recomendações técnicas com os frutos colhidos

Após a coleta dos frutos é realizada a debulha para a liberação e a catação para a seleção de frutos.

- Evitar que os cachos entrem em contato com a água, terra ou outras coisas que possam sujá-los ou contaminá-los;
- Imediatamente após a coleta, colocar os cachos em sacos para evitar perdas de caroços e contaminação;
- Realizar a debulha no local de coleta para evitar perdas e contaminação;
- Usar luva de tecido para realizar a debulha dos frutos;
- Usar preferencialmente recipientes plásticos para a debulha;
- No caso do uso de uma rasa de fibras para a debulha, cuidar para que estejam limpas;
- Realizar “catação” ou “revolvimento dos frutos” para a retirada de sujeiras e frutos verdes.

02 Armazenamento dos frutos

Os frutos são colocados em recipientes plásticos, em local sombreado e com boa circulação de ar. Protegidos do contato com a terra e com a água para serem transportados o mais rápido possível.



01 Quais cuidados são tomados com os frutos após serem colhidos?

Marque as técnicas que já são feitas por sua família ou comunidade:

- Evitamos que os cachos entrem em contato com a água, terra ou outras coisas que possam sujá-los ou contaminá-los.
- Logo que colhidos, os cachos são colocados em sacos para evitar perdas de caroços e contaminação.
- Realizamos a debulha no local de coleta para evitar perdas e contaminação.
- Usamos luva de tecido para realizar a debulha dos frutos.
- Usamos recipiente de plástico para a debulha.
- Usamos rasa de fibras limpa para a debulha.
- Realizamos “catação” ou “revolvimento dos frutos” para a retirada de sujeiras e frutos verdes.

02 Como armazenam os frutos?

BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?

Após a coleta do palmito são necessários cuidados para garantir uma produção de qualidade. Recomenda-se:

- Não deixar o palmito em contato com chão ou que sofra batidas;
- Tenha cuidado especial com a parte cortada (“cabeça” do palmito);
- Realizar o transporte o mais rápido possível. Após 1 hora, o palmito começa a escurecer o que diminui sua qualidade e o seu preço;
- Se for armazenar o local deve ser arejado, limpo e sombreado;
- As “cabeças” devem ser cobertas com pano, jornal, saco ou lona plástica para evitar que escureçam e que besouros furem o palmito.

NO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DO PALMITO DEVE-SE:

- Evitar bater ou deixar o palmito em contato com o chão;
- Armazenar o palmito em local arejado, limpo e sombreado;
- Fazer o transporte do palmito para comercialização em menos de 1 hora;
- Cobrir a cabeça do palmito com pano, plástico ou jornal;
- Nunca deixar o palmito exposto ao sol;
- Separar os palmitos de primeira e segunda qualidade para a comercialização.



03

Depois de retirar o palmito da planta , que cuidados e recomendações técnicas você e sua família praticam ?

- Evitamos bater ou deixar o palmito em contato com o chão.
- Armazenamos o palmito em local arejado, limpo e sombreado.
- Fazemos o transporte do palmito para comercialização em menos de 1 hora.
- Cobrimos a cabeça do palmito com pano, plástico ou jornal.
- Nunca deixamos o palmito exposto ao sol.
- Outros: _____

BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?



4

CUIDADOS COM A PRODUÇÃO

Para cuidar bem da produção é bom planejar suas atividades, conhecer e melhorar as técnicas de manejo. Limpeza, desbaste das touceiras e eliminação de plantas são atividades que devem ser bem pensadas e feitas com segurança. O planejamento envolve ainda a coleta e registro de informações para melhorar sua produção, conservar a floresta e seu açaizal.

A escolha de plantas que serão eliminadas da área do açaizal deve ser bem avaliada. Muitas plantas, mesmo sem valor econômico, tem funções importantes para os animais nativos e o equilíbrio do ambiente.

O desbaste e limpeza das touceiras aumenta a produção e facilita a coleta dos cachos de frutos. Cortam-se primeiro os estipes muito altos ou que estejam com tronco apodrecendo ou brocado. Pode-se aproveitar o palmito das plantas adultas retiradas

O **adensamento** é feito para aumentar o número de plantas de açaí na área de coleta.

Em um primeiro ano de manejo do açaizal nativo recomenda-se retirar todas as rebrotas com até 1m de altura e aproveitar como adubo orgânico. A partir do segundo ano, manter 1 ou 2 novos perfilhos.

A limpeza, desbaste de touceiras e eliminação de outras plantas constituem importantes técnicas, mas que devem ser realizadas com muito critério e cuidado.

Para a limpeza e eliminação de outras plantas de seu açaizal, recomenda-se:

- Em cada hectare (10.000 m²) de açaizal manter 200 árvores folhosas e 50 palmeiras de outras espécies;
- Quando o açaizal possuir mais de 200 árvores, recomenda-se a eliminação daquelas plantas com má formação (tortas, ocas, inclinadas ou doentes).

Atenção: Antes de eliminar qualquer árvore respeite o uso legal da área onde está seu açaizal e a legislação ambiental vigente!

Para o desbaste das touceiras, recomenda-se:

- Eliminar estipes (pés) de açaí tortos, inclinados, muito altos, finos e rachados;
- Manter mais ou menos 5 estipes adultos por touceira;
- Manter uma quantidade de brotos (perfilhos) e plantas jovens que possa repor a eliminação futura de plantas adultas;
- Cuidado para não ferir estipes que não serão eliminados;
- Usar ferramentas (machados ou terçados) de acordo com cada tipo de estipe.



Avaliando as suas respostas, pense no que precisa ser feito por você e sua família, para melhorar o manejo do açaizal.

- Corte ou anelamento para eliminação de árvores, cipós ou outras palmeiras.
- Adensamento dos açaizais a partir da técnica de enriquecimento "a lanço".
- Adensamento com plantio de mudas.
- Produção e seleção de boas mudas para adensamento.
- Limpeza do açaizal.
- Avaliação e escolha de árvores que vão sair da área , mantendo o manejo sustentável da floresta.
- Manutenção de cerca de 200 árvores folhosas por hectare.
- Manutenção de cerca de 50 palmeiras de outras espécies por hectare.
- Observação e respeito à legislação ambiental.
- Raleamento das touceiras.
- Controle das rebrotas e do número de plantas jovens.
- Eliminação de estipes muitos altos ou tortos.
- Manutenção de 5 estipes por touceira.
- Outros. Quais? _____

02

Como fazem o acompanhamento da sua produção?

- A cada safra, anotamos a quantidade de frutos produzida.
- A cada safra, anotamos a quantidade de palmito produzida.
- Anotamos as práticas na área, como limpeza, raleamento, adensamento, entre outras.
- A cada safra, fazemos a seleção dos frutos ou palmitos para a venda.
- Outras. Quais? _____

BLOCO DE ANOTAÇÕES

Aproveite este espaço para conversar com sua família sobre o assunto apresentado:

Quais os principais problemas?

Quais as principais soluções?

Quais mudanças quer realizar?

Na próxima página é reproduzida a ficha de campo sugerida, que poderá ser preenchida por você, sua família ou comunidade para monitorar a produção da sua área de manejo.

