CONEXÃO BRASIL X ÁFRICA: CAPACITAÇÃO EM PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA COMO ESTRATÉGIA PARA O DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO LOCAL E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Michela Vírgílio Macuvele[1]
António De Assunção Tobe Bangui[2]
Shania Orlando Zibia[3]
Noé Bernardo Dala Catumba[4]
Marina Cabral Rebouças[5]

RESUMO

Devido a diferentes razões, não houve, ao longo dos anos, condições para que os países africanos da CPLP desenvolvessem tecnologias para a produção de alimentos manufaturados a partir das matérias-primas produzidas em seu território. Desta forma, o projeto objetiva contribuir para a capacitação em produção alimentícia nos países africanos da CPLP por meio da produção de materiais didáticos ensinando o processo de produção de diferentes produtos alimentícios. Serão articulados encontros virtuais com grupos organizados para identificação das suas demandas, bem como identificar saberes locais que possam ser utilizados para a produção de alimentos. Em seguida, serão preparados materiais didáticos na forma de vídeos e apostilas mostrando o passo a passo da elaboração dos alimentos. Os materiais produzidos serão disponibilizados, para que, a partir do conhecimento divulgado, seja possível reproduzir os processos em seus territórios. Além disso, nesse segundo ano de execução, o projeto focará suas ações, também, em desenvolver tecnologias sustentáveis para a elaboração destes produtos, aliadas ao preparo de material didático mostrando o seu processo de elaboração. Desta forma, espera-se com este projeto contribuir para o fomento de uma indústria de alimentos local que valorize os produtos regionais e proporcione a elaboração de alimentos nutritivos e saudáveis, atuando de forma direta na promoção da segurança alimentar e nutricional de suas populações e na erradicação da fome.

Palavras-chave: CPLP; Produção Alimentícia; Segurança Alimentar e Nutricional.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, karenmichelalive14@gmail.com[1]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, antoniobangue1234@gmail.com[2]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, shaniaorlandozibia@gmail.com[3]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, noecatumba@gmail.com[4]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Docente, marina.reboucas@unilab.edu.br[5]

ISSN: 2447-6161

INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar e nutricional é um dos principais desafios enfrentados por diversos países africanos membros da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP). Essa problemática é agravada por fatores como instabilidade política, mudanças climáticas e dependência de importação de alimentos manufaturados, que encarecem os produtos e reduzem a autonomia alimentar. Apesar do potencial agrícola desses países, a ausência de tecnologias acessíveis de processamento de alimentos tem dificultado a valorização das matérias-primas locais e limitado o fortalecimento da agroindústria regional.

Nesse contexto, a capacitação em produção alimentícia por meio da transferência de conhecimento técnico e do aproveitamento dos saberes locais torna-se essencial para a promoção da segurança alimentar e nutricional (SAN). Além de ampliar a disponibilidade de alimentos nutritivos e diversificados, o desenvolvimento de tecnologias de processamento pode contribuir para reduzir o desperdício, agregar valor à produção agrícola e fomentar o empreendedorismo em comunidades rurais.

O presente projeto de extensão busca contribuir para o fortalecimento da agroindústria nos países africanos da CPLP por meio da elaboração de materiais didáticos (vídeos e apostilas) que demonstrem processos de produção de alimentos a partir de matérias-primas regionais.

METODOLOGIA

Foram produzidos vídeos mostrando o passo a passo da produção de diferentes tipos de produtos alimentícios. A proposta é que fossem trabalhados alimentos de processamento mais simples, que demandem insumos que façam parte da cultura alimentar das populações da CPLP e que não necessitem de equipamentos caros e de difícil aquisição. Para produção dos vídeos seguiu-se um roteiro previamente elaborado e utilizou-se recursos de som e iluminação para melhor qualidade de áudio e imagem. Durante as gravações foram tiradas fotos do processo para serem utilizadas na elaboração das apostilas.

Apostilas foram produzidas sobre a elaboração dos alimentos mostrados nos vídeos, como forma de se ter um material de fácil consulta e que possa ser utilizado por comunidades que não tenham como ter acesso aos vídeos. As apostilas foram produzidas dando prioridade a explicar o processo por imagens, de forma que mesmo quem não saiba ler ou não compreenda o português, possa entendê-lo e seja capaz de reproduzi-lo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No primeiro ano de execução, o projeto produziu 5 vídeos e apostilas sobre a elaboração de alimentos a partir de matérias-primas como banana, batata-doce e maracujá. Durante o ano de 2025 foram produzidos 9 vídeos e apostilas mostrando o processo de elaboração de alimentos como doces, molhos e conservas a partir do tomate, banana e mamão. Alguns vídeos e apostilas produzidas focaram no aproveitamento integral do alimento, como o caso da banana e maracujá, onde mostrou-se o processo de elaboração de alimentos utilizando a polpa e casca destes frutos. Também mostrou-se o processo de elaboração de alimentos a partir de matérias-primas não convencionais, como o mangará (coração da bananeira). Essa experiência demonstrou a viabilidade de produção de conteúdos didáticos aplicáveis em diferentes contextos locais, reforçando a importância da linguagem visual e da simplicidade dos processos.

Tabela 1. Lista do material didático produzido nos anos de 2024 e 2025

Materiais produzidos em 2024

Materiais produzidos em 2025

ISSN: 2447-6161

Vídeo de Chips de banana
Vídeo de molho de tomate
Vídeo de Chips de Batata- doce
Vídeo de extrato de tomate
Vídeo de Doce cremoso de Batata- doce
Apostila de molho de tomate
Vídeo de Geleia de maracujá
Apostila de extrato de tomate
Apostila de chips de banana
Vídeo de doce de mamão verde
Apostila de chips de batata- doce
Apostila de doce de mamão verde
Apostila de doce cremoso de batata- doce
Vídeo doce de banana de corte
Apostila de geleia de maracujá
Apostila doce de banana de corte
Vídeo biomassa de banana
Apostila biomassa de banana
Vídeo tortilha de banana
Apostila tortilha de banana
Vídeo caponata de coração de bananeira
Apostila caponata de coração de bananeira
Vídeo carne vegetal de casca de banana
Apostila carne vegetal de casca de banana
Vídeo casca de banana em calda
Apostila casca de banana em calda

Com a continuidade do projeto, espera-se ampliar o alcance das ações, envolvendo mais comunidades e diversificando os produtos apresentados.

CONCLUSÕES

Este projeto de extensão cumpre um papel estratégico na promoção da segurança alimentar e nutricional nos países africanos da CPLP, ao combinar produção de conteúdos didáticos (vídeos e apostilas) com foco em matérias-primas regionais e processos simples. Os resultados apresentados, com a evolução de 2024 para 2025 e a inclusão de opções de aproveitamento integral (casca, polpa) e de matérias-primas não convencionais (mangará), demonstram viabilidade, relevância pedagógica e adaptabilidade a diferentes contextos.

AGRADECIMENTOS

Nossos agradecimentos a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, ao Programa de Bolsa de Extensão Arte e Cultura, ao PIBEAC bem como a orientadora e aos colegas do projeto pelo apoio ao desenvolvimento desta ação.

REFERÊNCIAS

CPLP. Comunidade dos Países de Língua Portuguesa. Diretrizes para o apoio e promoção da agricultura familiar nos estados - membros da CPLP. 2016. Disponível em:. Acesso em: 04 set. 2025

CPLP. Comunidade dos Países de Língua Portuguesa. Estratégia de segurança alimentar e nutricional da CPLP: Enquadramento e órgãos para Governação. 2015. Disponível em: < . Acesso em: 22 jul. 2024.

CONSAN. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional ESAN-CPLP. Disponível em: < https://san.cplp.org/esan/documentacao-importante/>. Acesso: 20 jul. 2024

PNUA. Programa das Nações Unidas para o Ambiente. Índice de desperdício alimentar: Relatório 2021. 2021. Disponível em: . Acesso em: 23 set. 2023

OCDE. Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico. Perspectivas económicas em África 2014: As cadeias de valor globais e a industrialização da África. 2014. Disponível em:< https://doi.org/10.1787/9789264213005-pt>. Acesso em: 25 jul. 2024

OCDE. Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico. Perspectivas económicas em África 2017: Empreendedorismo e industrialização. 2017. Disponível em:< https://doi.org/10.1787/9789264278707-pt >. Acesso em: 25 jul. 2024

REDSAN. Rede da sociedade civil para a Segurança Alimentar e Nutricional na CPLP. A Agricultura Familiar na Comunidade de Países de Língua Portuguesa: o que é, como mensurá-la e que políticas públicas para a sua promoção. 2014

ISSN: 2447-6161