

# Cartilha educativa

DE BOAS PRÁTICAS NA EXTRAÇÃO DE

# AÇAÍ

E-book  
2ª edição

**AUTORAS:**

**KLENICY KAZUMY DE LIMA YAMAGUCHI**

**ERICA DA SILVA SOUZA**

**VANDA PERES DA SILVA**

**JOCASTRA ALEXANDRA DE SOUZA REIS**



# As autoras



*Klenicy Kazumy de Lima Yamaguchi*

Doutora e mestre em Química, bacharel em Química e em Farmácia. Docente no Instituto de Saúde e Biotecnologia da Universidade Federal do Amazonas (ISB/UFAM), docente no mestrado profissional em Ensino de Física. Realiza projetos de pesquisa e extensão nas áreas de química de produtos naturais, frutas Amazônicas, caracterização química de substâncias fenólicas e desenvolvimento de biotecnologias aplicadas à saúde das populações amazônicas.

Orcid: 0000-0001-7998-410X



*Erica da Silva de Souza*

Bacharela em Biotecnologia pela Universidade Federal do Amazonas - UFAM. Graduação em andamento em Farmácia pelo Instituto Brasileiro de Tecnologia Avançada - UniBTA. Desenvolve trabalhos na área de produtos naturais envolvendo produção de Açaí, atividade biológica e boas práticas e manipulação.

<https://orcid.org/0009-0003-1131-4275>



*Vanda Peres da Silva*

Bacharela em Biotecnologia pela Universidade Federal do Amazonas - UFAM. Desenvolve trabalhos na área de produtos naturais envolvendo a elaboração de produtos alimentícios.

<https://orcid.org/0000-0002-9063-0836>



*Jocastra Alexandra de Souza Reis*

Bacharela em Nutrição, pela Universidade Federal do Amazonas. Na graduação desenvolve projetos de pesquisa e extensão relacionados a frutas amazônicas e a mel de abelhas sem ferrão. É Técnica em Análises Clínicas pelo Centro de Educação Tecnológico do Amazonas (CETAM, 2013).

<https://orcid.org/0009-0009-1203-747X>

# Cartilha educativa

DE BOAS PRÁTICAS NA EXTRAÇÃO DE

# AÇAÍ

**AUTORAS:**

**KLENICY KAZUMY DE LIMA YAMAGUCHI**

**ERICA DA SILVA SOUZA**

**VANDA PERES DA SILVA**

**JOCASTRA ALEXANDRA DE SOUZA REIS**

E-book  
2ª edição



São Leopoldo  
2024

© Das autoras - 2024  
E-mail: klenicy@gmail.com

Editoração: Oikos

Imagem da capa: Klenicy Kazumy de Lima Yamaguchi

Arte-final: Jair de O. Carlos

Editora Oikos Ltda.  
Rua Paraná, 240 - B. Scharlau  
93120-020 São Leopoldo/RS  
Tel.: (51) 3568.2848  
contato@oikoseditora.com.br  
www.oikoseditora.com.br

Os direitos autorais são das autoras, assim como a responsabilidade pela utilização das imagens.

---

C327 Cartilha educativa de boas práticas na extração de açaí. [E-book]. / Klenicy Kazumy de Lima Yamaguchi, Erica da Silva Souza, Vanda Peres da Silva e Jocasta Alexandra de Souza Reis. - São Leopoldo: Oikos, 2024.  
40 p.; il.; color.; 19 x 27cm.  
ISBN 978-65-5974-247-9  
1. Açaí. 2. Boas práticas. 3. Extração - Açaí. 4. Açaí - *Euterpe oleracea*. I. Yamaguchi, Klenicy Kazumy de Lima. II. Souza, Erica da Silva. III. Silca, Vanda Peres da Silva. IV. Souza, Jocasta Alexandra de.

CDU 634.6

---

Catálogo na Publicação:  
Bibliotecária Eliete Mari Doncato Brasil - CRB 10/1184

# Sumário

Apresentação .....	4
Objetivos .....	5
Processamento do açaí .....	7
Colheita e debulhe .....	8
Limpeza e sanitização .....	9
Extração do açaí .....	10
Oficina 1 .....	11
Oficina 2 .....	15
Oficina 3 .....	20
Considerações finais .....	24
Registros da execução do projeto .....	25

# Apresentação

**O AÇAÍ É UMA FRUTA NATIVA DA REGIÃO AMAZÔNICA, ESPECIALMENTE ENCONTRADA EM PAÍSES COMO BRASIL, PERU E COLÔMBIA, E PREDOMINANTEMENTE, NOS ESTADOS BRASILEIROS DO PARÁ E AMAZONAS.**

**É UM FRUTO COM SABOR EXÓTICO E CONHECIDO POR SUAS PROPRIEDADES NUTRITIVAS E BENEFÍCIOS À SAÚDE, SENDO UMA FONTE DE ANTOCIANINAS, VITAMINAS E MINERAIS.**

**ALÉM DE SERVIR COMO ALIMENTO, CONTRIBUI DE FORMA CONSIDERÁVEL PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIOECONÔMICO E CULTURAL DA REGIÃO AMAZÔNICA, SENDO CONHECIDO COMO O "OURO ROXO BRASILEIRO".**

**A OBTENÇÃO DE UM AÇAÍ SEGURO PARA CONSUMO E, POR CONSEQUENTE, A PREVENÇÃO DE DOENÇAS ASSOCIADAS A SUA CONTAMINAÇÃO, PASSA PELA ADOÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DURANTE O PROCESSO DE PRODUÇÃO E ENVOLVE TODA A CADEIA PRODUTIVA, DESDE A SELEÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA, CONDIÇÕES SEGURAS DE TRANSPORTE, LIMPEZA DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, QUALIDADE DA ÁGUA UTILIZADA, CONTROLE DE TEMPERATURA PARA ARMAZENAMENTO E HIGIENE PESSOAL.**

**ESSE MATERIAL DIDÁTICO VISA APRESENTAR ATIVIDADES QUE PODEM SER UTILIZADAS COMO ESTRATÉGIAS EDUCATIVAS PARA CONTRIBUIR COM O ESCLARECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DO AÇAÍ.**

**AS PROPOSTAS APRESENTADAS FORAM APLICADAS EM COMUNIDADES RURAIS NA CIDADE DE COARI-AM E FAZEM PARTE DO PROJETO "EXTRATIVISMO, CADEIA PRODUTIVA E DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E SUSTENTÁVEL DO AÇAÍ AMAZÔNICO".**



# Objetivos

**ESCLARECER SOBRE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENIZAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE AÇAÍ VISANDO ORIENTAR SOBRE OS CUIDADOS DURANTE O PROCESSO DE PRODUÇÃO E OS PRINCIPAIS RISCO DE CONTAMINAÇÃO.**

*além disso os participantes poderão...*



- **CONHECER OS BENEFÍCIOS DO AÇAÍ PARA O ORGANISMO E A IMPORTÂNCIA SOCIOECONÔMICA PARA A REGIÃO AMAZÔNICA;**
- **APRENDER SOBRE PREVENÇÃO DE DOENÇAS ASSOCIADAS À MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS;**
- **ESCLARECER SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO.**

# AÇAÍ





# Processamento de açaí

## Etapas principais

1. COLHEITA

2. TRANSPORTE

3. LAVAGEM /SANITIZAÇÃO

4. DESPOLPAMENTO

5. ARMAZENAMENTO

**Colheita:** Os frutos são colhidos manualmente por peconheiros;

**Seleção e debulhe:** Os frutos de açaí maduros são selecionados, retirados do cacho e colocados em sacos ou paneiros;

**Lavagem e sanitização:** Os frutos selecionados são lavados para remover sujeira, insetos e outros detritos e sanitizados com hipoclorito de sódio (2,5%);

**Despolpamento:** Os frutos são então despolpados para separar a polpa do açaí das sementes e da casca, comumente realizado em máquinas despolpadoras;

**Armazenamento:** O açaí é embalado em recipientes adequados, como sacos plásticos e armazenado em ambiente refrigerado.

# Colheita e debulhe





# Limpeza e sanitização





# Extração do açaí



# Oficina 1

## Higienização das mãos



**LAVAR AS MÃOS COM ÁGUA E SABÃO REMOVE SUJEIRAS, BACTÉRIAS E OUTROS MICRO-ORGANISMOS, AJUDANDO A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO AÇAÍ.**

### **OBJETIVO:**

**ESCLARECER SOBRE A IMPORTÂNCIA DA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS COMO MEDIDA DE PREVENÇÃO PARA CONTAMINANTES.**

### **MATERIAIS UTILIZADOS:**

**ÁGUA**

**TINTA GUACHE**

**SABÃO LÍQUIDO**

**PAPEL TOALHA**

### **METODOLOGIA - PARTE I**

- 1. APRESENTAR A IMPORTÂNCIA DA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO AÇAÍ;**
- 2. DEMONSTRAR COMO DEVE OCORRER O PROCESSO DE LAVAGEM COM ÁGUA E SABÃO;**
- 3. PRÁTICA DOS PARTICIPANTES UTILIZANDO ÁGUA E SABÃO.**





# PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



**MOLHAR AS MÃOS NA PIA OU UTILIZANDO UM BALDE COM ÁGUA OU UMA BACIA, APLICA-SE O SABÃO LÍQUIDO NAS MÃOS;**

**ESFREGA-SE TODAS AS SUPERFÍCIES DAS MÃOS, INCLUINDO AS PALMAS, COSTAS, ENTRE OS DEDOS E SOB AS UNHAS;**

**EM SEGUIDA, ENXAGUAR AS MÃOS, RETIRAR TODO O RESÍDUO DE SABÃO LÍQUIDO E SECAR COM PAPEL TOALHA DESCARTÁVEL, PRIMEIRO AS MÃOS E EM SEGUIDA OS PUNHOS.**





# Oficina 1

## Higienização das mãos

### METODOLOGIA - PARTE II

1. PRÁTICA DOS PARTICIPANTES UTILIZANDO TINTA GUACHE;
2. VEDA-SE OS OLHOS DOS PARTICIPANTES;
3. ACRESCENTA-SE TINTA GUACHE NAS MÃOS;
4. FAZ-SE O PROCEDIMENTO DE LIMPEZA DAS MÃOS, COM ÁGUA E SABÃO PARA VIZUALIZAR SE TODAS AS PARTES DAS MÃOS FORAM HIGIENIZADAS;
5. A TINTA SIMULA AS SUJIDADES E MICRO-ORGANISMOS QUE DEVEM SER RETIRADOS COMO PRÁTICA DE HIGIENIZAÇÃO.



# Oficina 2

## Trilha do açaí

O PROCESSAMENTO DO AÇAÍ ENVOLVE VÁRIAS ETAPAS, DESDE A COLHEITA ATÉ O PRODUTO FINAL. SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO AJUDA A GARANTIR A QUALIDADE E A SEGURANÇA DO PRODUTO FINAL.

### OBJETIVO:

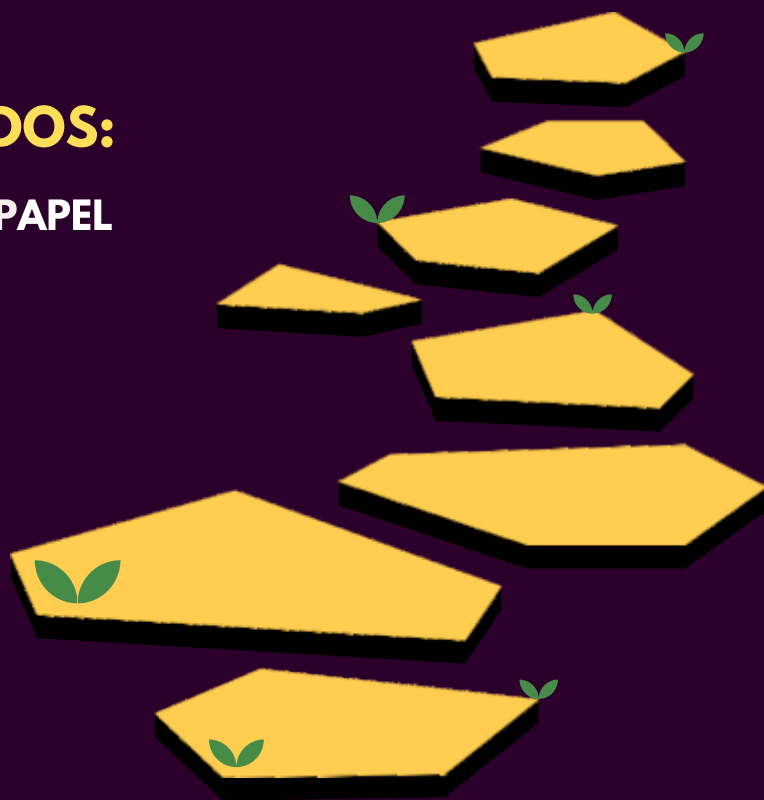
ESCLARECER SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NO PROCESSO DE EXTRAÇÃO DE AÇAÍ.

### MATERIAIS UTILIZADOS:

TRILHA ELABORADA COM PAPEL

CARTÃO

DADO

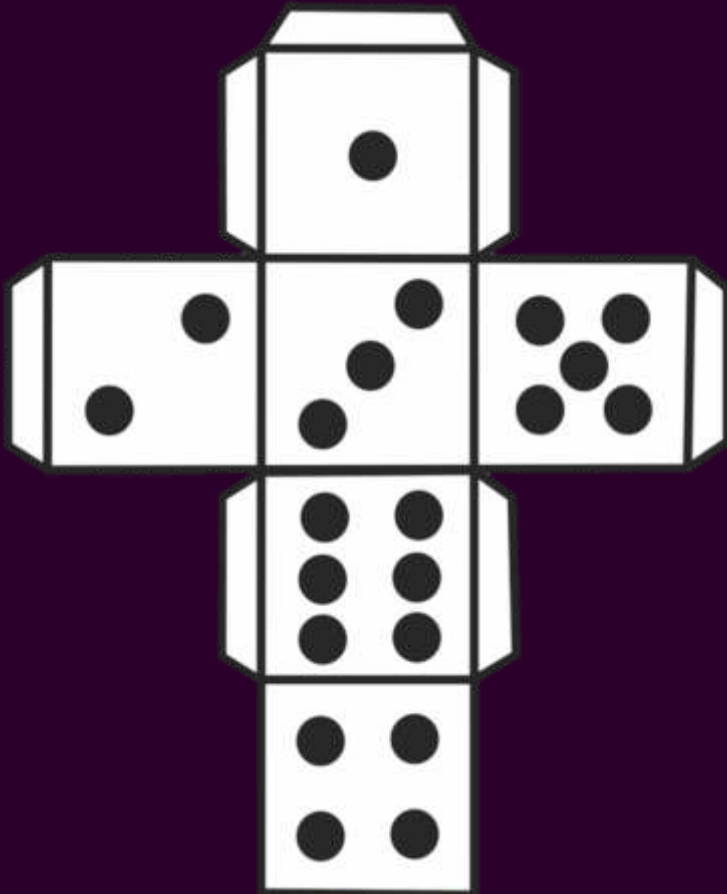




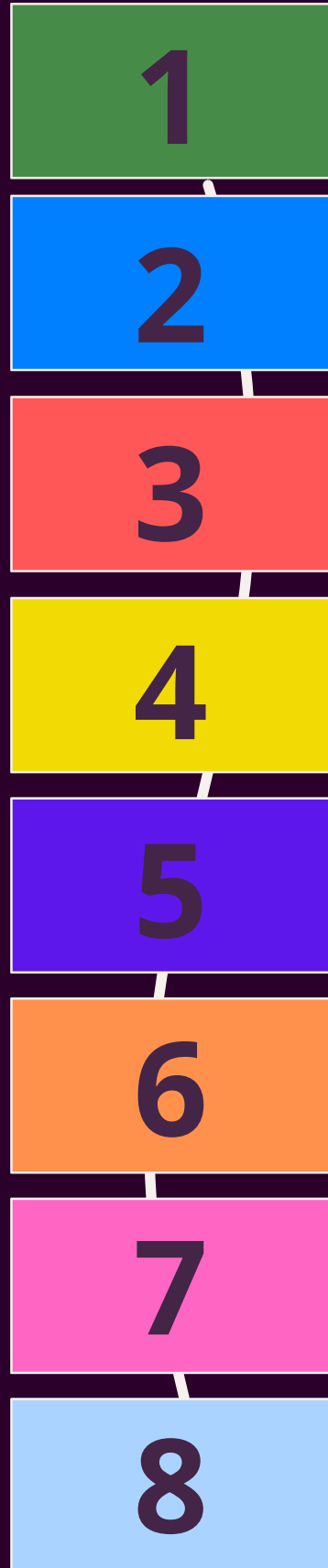


## ESTRUTURA DA TRILHA

## MOLDE DO DADO

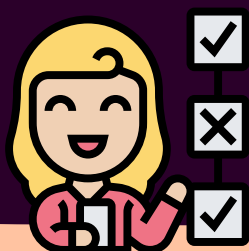


A quantidade de casas é variável. A atividade proposta consiste em 20 retângulos.



## **METODOLOGIA**

- 1. APRESENTAR O QUE É BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, INFORMAÇÕES SOBRE O AÇAÍ E OS CUIDADOS QUE DEVEM SER REALIZADOS NA PRÁTICA DE EXTRAÇÃO DE AÇAÍ;**
- 2. DIVIDIR OS PARTICIPANTES EM DOIS OU TRÊS GRUPOS E ESCOLHER UM REPRESENTANTE DE CADA GRUPO;**
- 3. EXPLICAR AS REGRAS DA ATIVIDADE:**



### **REGRAS**

- A) UM MEMBRO DA EQUIPE JOGA O DADO DE ACORDO COM SUA VEZ;**
- B) O REPRESENTANTE ESCOLHE UMA CARTA QUE VAI CONTER UMA PERGUNTA RELACIONADA À EXPLICAÇÃO INICIAL SOBRE O AÇAÍ;**
- C) CADA EQUIPE TEM 30 SEGUNDOS PARA RESPONDER A PERGUNTA E SE ACERTAR, AVANÇA NAS CASAS;**
- D) CASO ERRE, PERMANECE NO MESMO LOCAL;**
- E) GANHA O JOGO QUEM CHEGA AO FINAL PRIMEIRO.**





# Oficina 3

## Brainly do açaí

O AÇAÍ POSSUI INÚMEROS BENEFÍCIOS PARA O ORGANISMO HUMANO E ESCLARECER SUAS POTENCIALIDADES É UMA FORMA DE VALORIZAÇÃO DO PRODUTO.

### **OBJETIVO:**

ESCLARECER SOBRE OS BENEFÍCIOS DO AÇAÍ E A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO.

### **MATERIAIS UTILIZADOS:**

PAPEL CARTÃO, PARA ELABORAÇÃO DA TRILHA DOS PÉS.

### **METODOLOGIA:**

- 1) AS CRIANÇAS DEVEM POSICIONAR-SE EM CIMA DOS QUADRADOS COM DESENHOS MARCADOS DE PÉ E MÃO, COM AS MÃOS E OS PÉS;
- 2) É SORTEADA UMA PERGUNTA SOBRE OS BENEFÍCIOS DO AÇAÍ E AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO;
- 3) EM CASO DE ACERTO, O PARTICIPANTE SEGUE OS QUADRADOS CONFORME INDICADO NAS POSIÇÕES E AO FINAL, SOMA-SE UM PONTO;
- 4) CASO NÃO HAJA ACERTO, O PARTICIPANTE VAI PARA O FINAL DA FILA.



# ESTRUTURA DO CAMINHO











# Considerações finais

**AS ATIVIDADES DESCRITAS NESSE TRABALHO FAZEM PARTE DE UM REGISTRO SOBRE A IMPORTÂNCIA DO ESCLARECIMENTO SOBRE OS CUIDADOS NA PRODUÇÃO DE AÇAÍ.**

**ESSAS PRÁTICAS PODEM SER UTILIZADAS COM DIFERENTES FAIXAS ETÁRIAS E ESCOLARIDADES E UTILIZAM MATERIAIS SIMPLES E DE FÁCIL ACESSO.**

**ESPERA-SE QUE ESSAS POSSIBILIDADES POSSAM CONTRIBUIR E SERVIR DE INSPIRAÇÃO PARA OUTRAS PROPOSTAS QUE BUSQUEM DIFUNDIR O CONHECIMENTO CIENTÍFICO DO AÇAÍ PARA A COMUNIDADE.**

**OS LOCAIS ONDE AS ATIVIDADES FORAM REALIZADAS ERAM DE DÍFICIL ACESSO, NECESSITANDO DE VIAGENS POR VIA TERRESTRE E FLUVIAL. O PROJETO FOI APLICADO PARA AGRICULTORES, PRODUTORES, BENEFICIADORES, MORADORES DAS COMUNIDADES EM GERAL E ATINGIU NÃO SOMENTE OS INDIVÍDUOS QUE ATUAM NA CADEIA, MAS SUAS FAMÍLIAS, EM UM MOMENTO DE PROFUNDA INTERAÇÃO COM OS PESQUISADORES.**

**DESEJAMOS QUE PROJETOS COMO ESSE QUE ENVOLVAM A COMUNIDADE POSSAM TORNAR-SE CADA VEZ MAIS RECORRENTES E QUE O DESENVOLVIMENTO DA CADEIA DE AÇAÍ POSSA POSSIBILITAR A MELHORIA PARA A POPULAÇÃO DE FORMA EQUITATIVA E IGUALITÁRIA.**



# Registros da execução do projeto



**A logística para chegar nas comunidades**



# Registros da execução do projeto



Participação no processo de extração do açai



# Registros da execução do projeto



**Participação no processo de coleta do açaí**



# Registros da execução do projeto



**Pesquisadoras**



# Registros da execução do projeto



**Participantes do projeto nas comunidades**



# Registros da execução do projeto



**Palestras educativas sobre o  
açai nas comunidades rurais**



# Registros da execução do projeto



Palestras educativas sobre o açai



# Registros da execução do projeto



**Realização das oficinas nas comunidades rurais**



# Registros da execução do projeto



**Realização das oficinas  
nas comunidades rurais**



# Registros da execução do projeto



Entrega de materiais sobre a extração de açaí



# Registros da execução do projeto



**Realização das palestras  
nas comunidades rurais**



# Registros da execução do projeto



**Realização das palestras  
nas comunidades rurais**



# Registros da execução do projeto



**Realização das palestras  
nas comunidades rurais**



# Registros da execução do projeto



Realização das palestras nas comunidades rurais





# Registros da execução do projeto



**Entrega de materiais sobre a extração de açaí**











# Financiamento

FAPEAM - Recurso obtido por meio do projeto PROSPAM/Fapeam edital 008/2021 e Produtividade-CT&I edital 013/2022



Secretaria de  
Desenvolvimento  
Econômico, Ciência,  
Tecnologia e Inovação



**AMAZONAS**  
GOVERNO DO ESTADO

