



I SEMINÁRIO DE  
INICIAÇÃO EM EXTENSÃO  
DO IF BAIANO

---

# I SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO EM EXTENSÃO DO IF BAIANO

*De mãos dadas com a comunidade*

---

## RELATO DE EXPERIÊNCIA

### A FORÇA E GARRA DOS CATADORES DE LICURI

Gracieli dos Santos Nascimento<sup>1</sup>

Emerson Barbosa dos Santos<sup>2</sup>

Humberto Gomes Micheli<sup>3</sup>, Taíse Dias<sup>4</sup>

<sup>1</sup>IFBAIANO/Campus Santa Inês/ graccy.nascimento06@gmail.com

<sup>2</sup>IFBAIANO/Campus Santa Inês/ emerson.b.08@gmail.com

<sup>2,3</sup>IFBAIANO/Campus Santa Inês/ Humberto.gomes@hotmail.com, taistedias300@gmail.com

---

**RESUMO:** O relato considera aspectos de produção de óleo, cocada e artesanato de licuri desde a coleta na mata, quebra, separação, trituração no pilão de madeira, prensa para retirada do óleo, preparação da cocada, envasamento do óleo, amarração da palha e venda dos produtos.

**Palavras-chave:** licurizeiro, extrativismo, óleo de licuri, *Syagrus coronata*

## 1. INTRODUÇÃO

O licuri (*Syagrus coronata*) é uma palmeira bem adaptada às regiões secas e áridas da caatinga e possui grande potencial alimentício, ornamental e forrageiro, sendo o seu manejo de grande importância para essas regiões visto que as mesmas apresentam limitações para a agricultura. No entanto, essa cultura ainda é explorada de forma extrativista. (RAMALHO, sd). Na cidade de Santa Inês é possível encontrar diversas manchas de mata de licuri, inclusive próximo à zona urbana. Através dessa pesquisa foi constatado que essa planta já foi uma importante fonte de renda para muitas famílias, especialmente quando faziam a extração do pó de licuri (no passado era usado na indústria automotiva) e do consumo do fruto. No Assentamento Itatiaia três famílias mantêm viva a cultura do licuri, seja através do artesanato com a palha, da extração do óleo, das vassouras, dos rosários, da fufuca (mistura de farinha de mandioca, licuri moído e açúcar), das cocadas e dos pratos à base de licuri, como bolos e empadas.

## 2. DESCRIÇÃO DO CONTEXTO E PROCEDIMENTOS

O trabalho de pesquisa “Licuri é Coco” foi desenvolvido por quatro estudantes do Curso de Informática do Campus Santa Inês, entre agosto a dezembro de 2016 no Assentamento Itatiaia (Imbé),

zona rural de Santa Inês. As atividades desenvolvidas compreenderam a retirada do licuri da mata, o processamento do óleo, o preparo de cocadas, a venda dos produtos, o levantamento de coordenadas geográficas de alguns pés de licuri, a realização de pesquisa estruturada, o mapeamento das coordenadas coletadas, a confecção de um folder e a participação em feira auxiliando na venda dos produtos. Os licurizeiros e consumo dos produtos obtidos através dele fazem parte da cultura local, assim como os catadores, porém nem sempre são tratados com o respeito e consideração que merecem. A partir do desenvolvimento deste projeto foi possível estabelecer novos vínculos do Instituto com as comunidades rurais, abrindo caminhos para novas parcerias.



Figura 1: etapas da produção de licuri: coleta, quebra, separação, preparo da cocada, filtragem do óleo e venda dos produtos

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO OU DESENVOLVIMENTO

A coleta do licuri é uma tarefa árdua e cansativa, o fruto é colhido do chão e é transportado nas costas, em muares ou carrinho de mão. O coco é quebrado no chão, com o auxílio de pedras e posteriormente é levado para dentro da casa para separação da casca e da amêndoa, que é processada através de pilão de madeira, até se tornar uma farinha. A partir deste ponto o licuri pode ser prensado numa prensa manual. A comercialização dos derivados do licuri possibilita uma pequena fonte de renda que poderia ser melhor explorada, desde que houvesse um estudo de mercado e o emprego de processos adequados, que vão desde a retirada (extração) do coco no pé, passando pela quebra, separação a obtenção do óleo e derivados da amêndoa do licuri.

### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS



I SEMINÁRIO DE  
INICIAÇÃO EM EXTENSÃO  
DO IF BAIANO

É reconhecido o potencial de exploração sustentável do licuri na região de Santa Inês, dadas as propriedades nutricionais que servem tanto à indústria alimentícia, cosmética e farmacêutica, aliadas à adaptabilidade da planta à região. Atualmente a produção do Assentamento Itatiaia é toda artesanal e sua comercialização se dá exclusivamente nas feiras livres de Santa Inês e Cravolândia. Há todavia que melhorar os processos produtivos, investindo em tecnologias e capacitação, com vistas à ampliação da produção. As políticas públicas diretas do município e aquelas obtidas através de órgãos de fomento são essenciais para que as comunidades da agricultura familiar, especialmente as pertencentes aos assentamentos possam produzir em condições que atendam os padrões de qualidade. A realização deste trabalho na comunidade do Assentamento Itatiaia nos mostrou, que mesma em tanta dificuldade os moradores lutam com dignidade pela sua sobrevivência e de suas famílias, produzindo o que, dentro das condições climáticas, o solo pode produzir. Ao participar da vida de duas famílias dessa comunidade os participantes do projeto conviveram com uma realidade que não lhes era comum. Num depoimento gravado em vídeo o Sr. Lourival demonstra toda a sua frustração em ter mais de 30 anos de trabalho e não ter tido valorização do seu trabalho e nem estar vivendo em melhores condições, no entanto sua dignidade é mantida ao afirmar que “não devo um isqueiro a um fazendeiro, tudo o que consegui foi trabalhando”. Desde a realização deste trabalho notamos a preocupação do Campus em convidar os trabalhadores da agricultura familiar para se fazerem presentes. Desta forma, os trabalhos de extensão estabelecem e estreitam laços do Instituto com a comunidade, e propiciam a ambos troca de saberes e trabalhos em parcerias.

## REFERÊNCIAS

RAMALHO, Cícera Izabel. LICURI (*Syagrus coronata*). Universidade Federal da Paraíba. Sd. Disponível em <<http://www.cca.ufpb.br/lavouraxerofila/pdf/licuri.pdf>>