

OFICINAS DE ELABORAÇÃO DE MANTA CAPRINA E OVINA NA CIDADE DE SALGUEIRO PERNAMBUCO

André Felipe da Silva Souza¹; Murilo Duarte de Oliveira² e José Almir Ferreira Gomes³

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, almir.gomes@ifsertao-pe.edu.br.

A região Nordeste se destaca como principal produtora de caprinos e ovinos do país, tendo sido observado que nos últimos anos, tem se registrado aumento dos rebanhos nesta região. Embora no Nordeste o consumo de carne caprina e ovina seja um pouco mais expressivo, principalmente em algumas regiões, no restante do país ainda é muito pequeno, tanto em valores absolutos quanto em valores comparativos às demais carnes. A valorização dos produtos agropecuários oriundos do semiárido brasileiro, a exemplo da carne, leite e derivados de caprinos e ovinos, representa uma alternativa social e econômica para a geração de emprego e renda para a região. No Brasil, o processo de salga das carnes deu origem a diversos produtos, como o charque e a carne de sol. Várias destas carnes produzidas com o uso do sal são típicas da região Nordeste, a exemplo da manta caprina ou ovina, esta, é um produto cárneo desossado, salgado e seco, cuja elaboração é realizada em instalações simples, utilizando equipamentos e utensílios de fácil aquisição e manuseio. Este processo de elaboração é relativamente complexo e são poucas as pessoas que têm o domínio dessa tecnologia artesanal. O conhecimento deste processo de confecção não foi adquirido em cursos ou treinamentos formais, mas sim, por meio de repasse de pai para filho ou processo similar. Objetivou-se desenvolver para a comunidade de Salgueiro e região, oficinas de caracterização e processamento da manta ovina e caprina, com intuito de fomentar valor ao produto comercializado em restaurantes, bares e frigoríficos. A execução do projeto contou com a realização de oficinas com abordagem teórica e prática sobre caracterização e processamento de manta caprina e ovina, além de fomentar as boas práticas de produção e processamento, com intuito de agregar valor ao produto comercializado em restaurantes, bares e frigoríficos de Salgueiro e região.

Palavras-chave: carne e manteação, ovinocaprinocultura, sertão central.

Agradecimentos: IF Sertão – PE / Campus Salgueiro.