ISSN 2525-6580 - Serrinha, Bahia - v. 8, n. 4., 2023. DOI: https://doi.org/10.59033/cm.v8.i4
Anais do VII Seminário de Agroecologia e Produção Orgânica – VII Seapo.

RELATO DE EXPERIÊNCIA
DOI: https://doi.org/10.59033/cm.v8i4.1057

PRODUÇÃO FAMILIAR DE PIMENTA NA COMUNIDADE RURAL DE BREJO BEZERRA, IUIÚ-BA

Rosângela Gomes dos Santos
UNEB Campus XII
Pós-Graduanda em Educação do Campo
E-mail: maria.elisangela1111@hotmail.com.br

Hildete Dias Ferreira
UNEB Campus XII
Pós-Graduanda em Educação do Campo

Luzia Erica Viana
UNEB Campus XII
Pós-Graduanda em Educação do Campo
E-mail: luh_ericka3382pdg@hotmail.com .

Dielly Silveira Ribas Lima
UNEB Campus XII
Pós-Graduanda em Educação do Campo
E-mail: diellyribas@hotmail.com

RESUMO: O presente trabalho, apresenta um relato de caso, das famílias que produzem pimenta e o técnico da SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), realizada em Iuiú-BA, acerca da produção agrícola de pimenta. A comunidade é situada a 18 km da sede do município, cuja população se estima em 177 habitantes, e principal atividade econômica é a agricultura e a pecuária. Esse relato de experiencia foi realizado no dia 20/04/2023, com o intuito de compreender melhor a agricultura na comunidade, o procedimento utilizado foi a observação direta e entrevista com as famílias e o técnico da SENAR. Ao se realizar as visitas nas propriedades, foi possível observar que a cultura da pimenta é a que predomina naquela região. As principais variedades de pimentas cultivadas são: *Cumari do Pará*, *Carolina Reaper*, *Trindad Escorpion* e *Poudieloque*. Na referida comunidade, é produzida a primeira e a segunda pimenta mais ardida do mundo, segundo o relato do técnico do SENAR. Toda a mão de obra, desde o preparo do solo até a colheita, é realizada pela própria família. Os produtores de pimenta contam a assistência técnica e gerencial de um técnico da SENAR, que realiza visitas

uma vez por mês, onde esse acompanhamento dura cerca de 4 horas. O SENAR também disponibiliza encontros de formação para esses produtores. Inclusive, na semana anterior à realização da presente a pesquisa, os produtores haviam participado de um curso sobre o "Benefício da Pimenta", com atendimento realizado pelo técnico da SENAR, que é de 2 anos, e posteriormente a Secretária Municipal de Agricultura deve renovar essa parceria. Para o cultivo da pimenta, essas famílias ainda utilizam de produtos químicos, porém o SENAR, visa alternativas agroecológicas para produzir a pimenta, como o adubo fermentado, produzido com a mamona, que também é produzida na região e inseticidas orgânicos. A área que essas famílias utilizam para o cultivo da pimenta é preparada com um espaçamento de 1mx2m. Em uma rua de 60 metros, tem em média de 30 unidades da planta de pimenta. Para irrigar, é utilizado o bombeamento feito do poço artesiano, na tecnologia de gotejamento. A colheita de pimenta é realizada durante o dia, porém existe uma variedade cultivada, que só pode ser colhida pela manhã no nascer do sol, ou então, no pôr do sol, pois o fruto pode causar efeitos colaterais e danos à saúde durante a colheita. Após esse procedimento elas são colocadas em conserva e vendidas, essa venda acontece por meio de intermediários, que ficam com considerável parte dos lucros. Diante de tudo, foi observado que é notório que a comunidade tem um grande potencial para exportação de pimenta, porém ainda é necessário rever algumas situações, como, por exemplo, a logística de escoamento da produção, a organização de produtores em cooperativa, e melhoramento no armazenamento do produto, a fim de que seja conservado por um prazo maior, e não esteja tão vulnerável à perecibilidade do fruto.

PALAVRAS-CHAVE: Cultura, Agricultura, Exportação.