

## CONHECENDO E TRANSFORMANDO UMA REALIDADE ATRAVÉS DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS COM A FINALIDADE DE SE PRODUZIR CONSERVAS E CONSEQUENTEMENTE MELHORAR A QUALIDADE DE VIDA DO HOMEM DO CAMPO

Maria Conceição de Oliveira Ribeiro<sup>1</sup>;

Luciana Ferreira<sup>2</sup>.

### RESUMO

Estamos inseridos em uma realidade (campo), e devemos conhecê-la criticamente. E um dos problemas se refere à produção e consumo de alimentos de forma saudável. Mesmo morando no campo, muitas pessoas perderam o hábito de produzir e consumir verduras e legumes sem o uso de agrotóxicos, em hortas domiciliares, e passaram a adquiri-los na cidade. A presente proposta tem como objetivo informar a comunidade escolar e por meio de pesquisa na literatura que trata da importância de se produzir e consumir alimentos orgânicos. Desenvolvendo este tema objetivou-se mostrar que a escola do e no campo pode contribuir efetivamente e diretamente no modo de vida do sujeito do campo, através da socialização do conhecimento, que enfatiza o desenvolvimento de técnicas adequadas, como manejo adequado do solo; combate de ervas daninha e pragas sem o uso de agrotóxicos, e também mostrar que com tais produtos é possível fazer conservas. Nesse sentido, se faz necessário o homem do campo conhecer e compreender; realizando uma leitura crítica do meio social em que vive; sendo o ponto de partida e de retorno para a construção e reconstrução do conhecimento, que viabilizem a intervenção na atual realidade.

**Palavras-chave:** Manejo Correto. Produtos Orgânicos. Sustentabilidade.

---

<sup>1</sup> Educando do Curso de Especialização em Educação do Campo-EaD, Universidade Federal do Paraná, Pólo UAB de Goioerê, e-mail:

<sup>2</sup> Educador Orientador, UFPR Litoral.

## 1 CONTEXTO

Verifica-se a perda da identidade do sujeito do campo local, através de práticas urbanizadas; e dessa forma há necessidade de se aprender a significar um cotidiano balizado por valores locais; possibilitando aos envolvidos o exercício da construção da leitura da realidade concreta. E nessa prática, mediada pelos espaços dos fundamentos teórico-práticos e das interações culturais e humanísticas, proporcionados pela UFPR Litoral a partir de seu PPP.

Para Santomé (1995, p. 165):

As instituições educacionais são um dos “lugares mais importantes de legitimação dos conhecimentos, procedimentos, destrezas e ideais de uma sociedade ou, ao menos das classes e dos grupos sociais que possuem parcelas decisivas de poder”.

Nesse sentido, os conteúdos e as práticas culturais relevantes para tais grupos geralmente estão incluídos no trabalho escolar. E isso foi o que ocorreu através Universidade Federal do Paraná Setor Litoral, que proporcionou aos cursistas da pós-graduação graduação – Especialização em Educação do Campo, a oportunidade de entrar em contato com conhecimentos específicos dessa área.

E Arroyo (1999) confirma que a escola:

(...) precisa possibilitar que os sujeitos compreendam a realidade em que estão inseridos no seu movimento histórico, nas suas contradições e em relação ao contexto mais amplo, tanto no que se refere à articulação campo-cidade quanto ao processo de desenvolvimento, de globalização, de lutas sociais.

O sujeito do campo pode construir as condições objetivas viabilizadoras de sua autonomia, como um processo emancipatório; compreendendo os diversos aspectos que estruturam a produção de alimentos saudáveis; estabelecendo ações embasadas em conhecimentos; configurando relações entre pessoas e com outros saberes.

Este projeto teve por objetivo mostrar que é possível produzir alimentos saudáveis utilizando-se de tecnologias ecologicamente corretas, propiciando assim

um produto final com qualidade; identificar as principais razões da adoção da produção orgânica; verificar demandas de pesquisas com relação a produtos orgânicos; criar bases para a capacitação e treinamento para agricultores familiares; fornecer informações que orientem e apoiem à implementação da produção de alimentos orgânicos na localidade (zona rural do distrito de Paraná do Oeste); promover o aprimoramento das técnicas de produção de alimentos orgânicos na agricultura familiar; organizar encontros com a comunidade local para informação sobre a produção orgânica e também com relação ao efeito benéfico que a produção sem agrotóxico traz para a saúde humana; bem como, diversificar a agricultura local, fortalecendo assim a segurança alimentar e nutricional, além de fortalecer a economia local.

Assim, a presente proposta teve por finalidade oferecer subsídios e/ou conhecimentos aos pequenos produtores do distrito de Paraná do Oeste, no sentido de viabilizar a produção de alimentos de maneira orgânica e ecologicamente correta, sem a utilização de agrotóxicos (herbicidas, inseticidas, fungicidas); fazendo todo o manejo da cultura de forma natural.

## **2 DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA**

Estamos inseridos em uma realidade (campo), e devemos conhecê-la criticamente. E um dos problemas se refere à produção de alimentos de forma saudável. Mesmo morando no campo, muitas pessoas perderam o hábito de produzir e consumir verduras e legumes sem o uso de agrotóxicos, em hortas domiciliares, e passaram a adquiri-los na cidade. A partir dessa constatação viu-se a necessidade de esclarecimentos sobre da produção de alimentos orgânicos e posteriormente produzir conservas; melhorando assim a qualidade de vida dos povos do campo.

Segundo Salomão Hage (2005), a educação deve contribuir para a construção de uma relação entre o campo e a cidade, enfrentando a hierarquia e a desigualdade atualmente existentes; e foi assim que percebi a necessidade de como educadora de uma escola do e no campo desenvolver uma proposta que contribuísse com a qualidade de vida dos sujeitos que vivem na zona rural, ou seja, mostrar e/ou informar que a produção de alimentos orgânicos, partindo de uma horta familiar, pode fazer a diferença de uma determinada realidade.

O início da atividade se deu a partir de entrevistas, realizadas através de questionários impressos, na segunda quinzena do mês de maio de dois mil e dez, a dez moradores do campo. Tais questionários foram enviados através de alunos, do Colégio Estadual Maria Cândida de Jesus – E.F.M. (escola do campo). Optou-se por um número pequeno, no sentido de viabilizar melhor as atividades e aqueles mais próximos do colégio, no sentido de haver uma melhor comunicação e ficar mais fácil o trajeto para as visitas a serem realizadas. No questionamento havia perguntas como: Você tem horta em sua casa? Acha importante ter uma horta em sua residência? Tem interesse em receber orientações de como produzir alimentos saudáveis? Quais hortaliças a sua família consome? E quais legumes? Esses produtos são consumidos diariamente, semanalmente ou de vez em quando?

Os dez questionários foram devolvidos no início do mês de junho de dois mil e dez. E através dos mesmos, no mês de julho daquele mesmo ano realizei a tabulação e obtive os seguintes dados: todos responderam que achavam importante ter uma horta; oito pessoas informaram que não tinha horta em suas casas, mas tinha interesse em receber orientações quanto à produção de alimentos orgânicos. Quanto ao consumo informaram que consumiam: alface, repolho, rúcula, couve, chicória, cebola, cebolinha, tomate, chuchu, rabanete, jiló, pepino, abobrinha, pimentão, berinjela, vagem, cenoura, quiabo e maxixe.

De posse dos dados acima e procurando me informar melhor sobre alimentos orgânicos, enviei um convite, por escrito às pessoas, na segunda quinzena de agosto para comparecerem à escola, no dia primeiro de setembro de dois mil e dez,

com a finalidade de assistirem a um documentário que tratava sobre o assunto. Documentário esse que fora exibido por uma emissora de televisão, anteriormente. O mesmo falava sobre as vantagens da produção orgânica, como: alimentos saudáveis e livres de agrotóxicos; mais saborosos; produção que respeita o meio ambiente, pois evita a contaminação do solo, da água e vegetais; valorização da mão-de-obra familiar. Compareceram oito pessoas, e após a apresentação se mostraram entusiasmados com aquela maneira de produzir alimentos saudáveis e ecologicamente corretos. E também foram informados que seriam contactados técnicos para as orientações necessárias.

Para dar suporte técnico quanto ao desenvolvimento da proposta, a professora pedagoga do colégio encaminhou correspondências e cópia do projeto à Secretaria da Agricultura do município local e à Emater, solicitando a ajuda de tais profissionais para colaborar no desenvolvimento das atividades. E recebeu resposta positiva quanto ao solicitado.

Marcou-se uma data para a palestra e enviados convites às pessoas que se mostraram interessadas na proposta. No dia vinte e nove de setembro do ano de dois mil e dez realizou-se a palestra. Participaram da mesma doze pessoas: oito moradores do campo, dois técnicos, a professora responsável pela proposta e a professora pedagoga. Na oportunidade os palestrantes expuseram sobre a importância dos alimentos orgânicos, que são aqueles que no processo de produção, são desenvolvidas técnicas que respeitam o meio ambiente e visam a qualidade do alimento. Não são usados agrotóxicos nem qualquer outro tipo de produto que possa vir causar algum dano à saúde dos consumidores. Também esclareceram que a implantação de uma horta orgânica deve ser preparada em pequena área. E para início da produção é importante realizar um planejamento, definindo o espaço a ser utilizado e o tipo de produção pretendida. Descreveram quanto às instalações indispensáveis à implantação da horta orgânica. Falaram também sobre tipos de solo e outros fatores relevantes para a condução de um plantio que deve interagir com o meio ambiente em que se está inserido. Houve

alguns questionamentos por parte dos participantes, como: “Será que não precisa mesmo de veneno? Ultimamente as plantas nascem bonitas e depois acabam morrendo, isso funcionará mesmo? Como fazer no caso da presença de pragas? E ervas daninhas?”. E a cada pergunta, os técnicos esclareciam e/ou respondiam. Quanto à infestação de insetos, eles ensinaram como preparar soluções de: fumo com água; e folhas maceradas de fumo com cinza, para aplicação nas hortaliças.



Foto 1 – comunidade em reunião sobre produção orgânica  
Fonte: Ribeiro (2010).

Após a reunião, os técnicos convidaram os participantes para se dirigirem à horta escolar, porque fariam uma demonstração de como preparar os canteiros. E disseram que o mesmo deveria ser feito nos locais que seriam as hortas, pois os canteiros precisavam ser bem preparados.



Foto 2 – Orientação de como preparar os canteiros

Fonte: Ribeiro (2010).

Então, uma nova reunião foi marcada para o dia vinte e oito de setembro do mesmo ano. Compareceram as mesmas pessoas que participaram da reunião anterior. Naquele momento, os técnicos falaram sobre o manejo da plantação; sobre a produção de adubo orgânico através do processo de compostagem e também sobre as vantagens da utilização de esterco de animais (bovinos e galináceos) nos canteiros. Enfatizaram sobre a adubação orgânica, compostagem, que trata-se de uma técnica que facilita o manejo do esterco, reduz o volume do material orgânico, pois o composto melhora a estrutura do solo e proporciona condições de armazenar maior quantidade de água, de ar e de nutrientes na terra. Como começou a chover, explicaram uma técnica simples de como obter o adubo orgânico: através da abertura de uma vala, pode-se colocar cascas, folhas e restos de alimentos. Cobrir com terra e esperar que apodreça. Depois de aproximadamente sessenta dias ou um pouco mais (dependendo das condições climáticas), cavar o local onde houve a deposição dos restos, que o composto está pronto para ser misturado à terra dos canteiros. Também repassaram, aos presentes, um material digitado, o qual continha um calendário de plantio (verduras e legumes). Informaram que algumas



espécies de sementes seriam repassadas às pessoas através da Secretaria Municipal de Agricultura. Perguntaram aos interessados se os canteiros estavam preparados para a semeadura. Disseram que assim que tudo estivesse pronto, a responsável pelo projeto deveria ser informada, a fim de se iniciar a plantação. Também informaram que na primeira semeadura deveriam procurar esterco para colocar no solo; uma vez que não haveria tempo para preparar o composto orgânico.

No final da primeira semana de outubro do mesmo ano, a responsável pela proposta recebeu as sementes de: cenoura, repolho, pimentão, jiló, abobrinha e berinjela.

No início da semana seguinte encaminhou as sementes, através dos alunos, aos seus pais. E disse que ao nascer as sementes, ela deveria ser informada, pois deveria fazer visitas *in loco*. Nos dias seguintes questionou junto aos alunos se os pais haviam realizado a semeadura. E conforme as respostas, a professora insistia que tal prática deveria se processar o mais rápido possível.

Assim que começaram a nascer as sementes, os alunos começaram a trazer as informações.

A professora da turma, durante as aulas, também levou ao conhecimento dos alunos sobre o que estava acontecendo e o porquê de tal prática. O seu objetivo era que um maior número de pessoas se envolvesse no projeto.

Alguns alunos questionaram por que somente alguns estavam merecendo atenção especial, ou seja, estavam envolvidos nas ações; e a professora esclareceu dizendo que se tratava de um projeto, e por isso em um primeiro momento este envolveria poucas famílias, mas que posteriormente, o mesmo poderia atingir mais pessoas.

Na primeira semana do mês de novembro daquele ano, a responsável pelo desenvolvimento da proposta, iniciou a visita *in loco* e também orientou sobre a necessidade do replantio das mudas que deveriam ser transplantadas em novos canteiros.



As informações transcorreram da melhor forma possível; a professora perguntava e os alunos respondiam sobre o desenvolvimento das plantas. Os alunos passaram a se interessar mais pelas ações que estavam acontecendo. E diziam: “Professora, o meu pai disse que fará outros canteiros, pois pretende semear mais!”. “A minha mãe disse que não é para jogar as folhas que não prestam para o consumo, pois o meu pai vai precisar delas para fazer adubo”. “Meu pai disse que quando não chove, as plantas devem ser aguadas diariamente, e se estiver muito quente, deve ser duas vezes ao dia”!

Na primeira quinzena de dezembro do ano de dois mil e dez houve a segunda visita *in loco*. As plantas estavam se desenvolvendo muito bem. Naquele momento, a professora disse às pessoas envolvidas no desenvolvimento da proposta, que com a utilização daqueles produtos seria possível fazer conservas; e verbalmente fez alguns esclarecimentos. Também disse que devem aplicar as “soluções” que foram ensinadas, caso aparecessem pragas. E alguns disseram que já as haviam usado pois já haviam surgido pulgões e lagartas! Informaram que as soluções orgânicas funcionavam bem.



Foto 3 – Canteiro em uma das propriedades visitadas  
Fonte: Ribeiro (2010).

Com relação às conservas não foi possível levar adiante a prática, porque tal procedimento demandava outros investimentos (humanos e financeiros).

Essas foram as práticas realizadas. A escola deu a sua contribuição em uma situação, através de ações concretas e buscando as parcerias possíveis.

Participaram diretamente das ações doze pessoas, mas indiretamente foram atingidas muitas pessoas (os membros das famílias, as outras pessoas e alunos que ficaram curiosos), ou seja, muitos foram os que tiveram conhecimento do que estava acontecendo.

Não foi possível concretizar a proposta totalmente como foi idealizada. No entanto, o resultado foi positivo. Todos os que se propuseram participar do projeto, receberam as orientações e as colocaram em prática. Se vão fazer disso uma prática constante, só o futuro poderá dizer. A semente foi lançada e pretende-se dar continuidade na proposta, isso é o que almeja a professora responsável.

As ações foram encerradas no mês de dezembro. As chuvas constantes impediram que acontecessem outras visitas.

A metodologia desenvolvida pressupõe uma perspectiva de compreensão, transformação e intervenção para a emancipação social; possibilitando aos participantes a participarem do processo de planejamento da sua própria aprendizagem e pelos relacionamentos oferecidos pelo grupo.

Dessa forma, deixa de ser uma pedagogia de respostas para ser uma pedagogia de contextualização e da busca de construções de novos saberes, novas respostas como proposições para novos questionamentos.

### 3 CONSIDERAÇÕES

A escola é o lugar de aprender a interpretar o mundo para poder transformá-lo, a partir do domínio das categorias de método e de conteúdo que inspirem e que se transformem em práticas de emancipação humana em uma sociedade cada vez mais mediada pelo conhecimento.

Deve possibilitar a ampliação dos conhecimentos do sujeito do campo; e que essa educação seja crítica, com característica central na problematização. Realizando a interpretação da realidade, através do trabalho no campo, como produção material e cultural da existência humana.

Nesse sentido, Facci (2004, p. 57), diz que:

“[...] as mudanças na educação serão possíveis se houver possibilidade de uma formação reflexiva dos professores. O professor, em sala de aula precisa refletir sobre a sua prática e propor aos alunos possibilidades de experimentação, de forma que potencialize suas capacidades de conhecer. O conhecimento do aluno, por meio de suas ações, deve ser o cerne do processo educativo.”

O fazer no processo de aprendizagem deve realizar uma interpretação da realidade que considere as relações mediadas pelo trabalho no campo, como produção material e cultural do homem. A partir dessa perspectiva, deve construir conhecimentos que promovam novas relações de trabalho e de vida para os povos no e do campo; não desconsiderando a interdependência campo-cidade.

Vê-se, então, que o projeto se torna um investimento altamente viável se for concretizado com responsabilidade e por intermédio de um minucioso planejamento. Relevando-se a mudança nos paradigmas que ocorre nos dias de hoje, que propicia o aumento da procura de alimentos orgânicos.

## Referências

ARROYO, Miguel Gonzales; FERNANDES, Bernardo Mançano. **A Educação Básica e o Movimento Social do Campo**. Brasília – DF: Articulação Nacional por uma Educação Básica do Campo, 1999.

FACCI, M.G.D. **Valorização ou esvaziamento do trabalho do professor?: um estudo crítico-comparativo da teoria do professor reflexivo, do construtivismo e da pedagogia vigotskiana**. Campinas, Autores Associados, 2004.

HAGE, Salomão. **A importância da articulação na construção da identidade e pela luta da educação do campo**. Bragança/Pará, 2005. Artigo.

SANTOMÉ, Jurjo. **As culturas negadas e silenciadas no currículo**. In Silva, Tomaz T. Alienígenas na sala de aula: Uma introdução aos estudos culturais em educação. Rio de Janeiro: Vozes, 1995.

[http://www.suapesquisa.com/ecologiasaude/alimentos\\_organicos.htm](http://www.suapesquisa.com/ecologiasaude/alimentos_organicos.htm). Acessado em 07 de março de 2011.

<http://www.planetaorganico.com.br/composto.htm>. Acessado em 07 de março de 2011.