

O MANEJO DA ACEROLA COMO ALTERNATIVA NA EDUCAÇÃO DO CAMPO

Maristela Macedo de Souza¹;
Afonso Takao Murata².

RESUMO

O trabalho foi conduzido na Escola Municipal Professora Rosimeri Ortiz Consalter (EMPROC), no município de Cruzeiro do Oeste – Pr, teve por objetivo buscar novas estratégias de ensino, frente as dificuldades, necessidades e facilidades deste sistema de ensino “inovador”. Participaram do projeto a Prefeitura, professores, alunos e a comunidade rural. A Educação do Campo no qual o projeto se embasou, seguiu diversos princípios abrangentes, não só na formação de sujeitos através de projetos de emancipação humana, bem como a valorização dos diversos saberes no processo educativo, respeitando os espaços e tempos de formação dos sujeitos, utilizando as técnicas de plantio e a formação de uma associação para a comercialização do produto como estratégia para o desenvolvimento sustentável. O cultivo da Acerola oportunizou trabalhar os conteúdos de maneira diferenciada daqueles impostos pela educação tradicional, o que possibilitou o trabalho com a comunidade voltada aos saberes do campo.

Palavras-chave: Educação do Campo; Acerola; Famílias rurais

¹ Educando do Curso de Especialização em Educação do Campo-EaD, Universidade Federal do Paraná, Pólo UAB de XXX, e-mail: tal.

² Educador Orientador, UFPR Litoral.

1 CONTEXTO

A cultura da acerola foi escolhida como tema gerador deste trabalho, por seu cultivo ter sido largamente disseminado ao longo dos anos no município de Cruzeiro do Oeste, em especial ao pequeno produtor rural, gerando renda e condições dignas de vida para inúmeras famílias do Campo.

A acerola ou cereja das Antilhas pertence à família Malpighaceae, com diversas espécies, entre elas *Malpighia glabra* L., *Malpighia puniceifolia* L. ou *Malpighia emarginata* DC, tem seu centro de origem na América Tropical e ela é cultivada principalmente pelo seu alto teor de vitamina C, além de ser também rica em outros nutrientes como carotenóides, tiamina, riboflavina e niacina, aliada a sua fácil comercialização (ASSIS; OLIVEIRA, 2001).

Neste sentido, encontram-se disponíveis vários produtos alimentícios derivados desta fruta como a acerola in natura e polpa congeladas e suco engarrafado. Outro fato que tem atraído muitos agricultores é que após processado os prazos de validade desses produtos, variam de 4 a 12 meses (YAMASHITA, 2003).

O fruto da acerola é uma drupa de cor avermelhada , quando maduras, de superfície lisa ou dividida em três gomos, com tamanho variados de 3 à 6 cm de diâmetro e pesando em média de 20 a 40 gramas. A coloração externa varia do alaranjado ao vermelho intenso quando maduros e possui polpa carnosa e suculenta. (PORTAL SÃO FRANCISCO, 2010). O Portal descreve a planta como sendo um arbusto frutífero de aproximadamente 3 metros de altura, cujo cultivo para fins comerciais vem se expandindo em nosso país.



Figura 1. Fotos da cultura da acerola, obtidas em fazenda no município de Cruzeiro do Oeste

Entre os benefícios da Acerola, além da vitamina 'c' natural fornecida através do extrato da acerola, que se torna um poderoso antioxidante natural podemos elencar a apresentação de boas quantidades de: cálcio, ferro, fósforo, vitamina A, B1, B2 e B3. E, Uma das curiosidades desta fruta é que ela possui também a maior fonte de vitamina 'E', para efeito de comparação, a quantidade de vitamina C, contida em 100g de suco natural equivale a 30 vezes mais do que 100g de suco.

Segundo Brunini (2004) as variedades de acerola são classificadas em doce e ácida. Deste modo, selecionaram clones, levando em consideração o teor vitamínico. Nesta classificação, os frutos que produzem mais que 1000 mg de ácido ascórbico por 100 g de suco é que são considerados satisfatórios. Existem diversas espécies de acerolas, porém as mais plantadas no Brasil são: Cabocla, Cereja, Apodi, Fruta cor, Olivier, Roxinha e Rubra.

Dentro do contexto apresentado, Cruzeiro do Oeste tem se destacado como produtor de acerolas na região. Os produtores rurais têm utilizado a fruta para a produção de sucos, polpa congelada e outros produtos alimentícios. Através da Associação dos Fruticultores e Hortifrutigranjeiros de Cruzeiro do Oeste (Afruhco).

A acerola também possui cálcio, ferro e fósforo, e podem ser consumidos na forma de doces, geléias e sucos, os produtores geram oportunidades importantes para o cultivo e a interação local, desde o processamento a comercialização desta fruta. Especialmente à pequena propriedade rural, que produz alimentos, gera renda e condições dignas de vida para inúmeras famílias em nosso município.

ACEROLA



FONTE: <http://blogdoeduambiental.blogspot.com> Acesso em: 27 DE FEV.2010
Figura 02: Foto característico da acerola ou cereja das Antilhas pertence à família Malpighaceae

2 DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA

O projeto foi realizado no município de Cruzeiro do Oeste, com uma área territorial de 783,9 Km² onde se distribuem 21.419 habitantes (IBGE, 2010), dos quais 10.509 são homens e 10.910 são mulheres, o que dá uma densidade demográfica de 30.1 hab./km². Atualmente, a zona urbana concentra 89,12% da população num total de 19.019 habitantes, enquanto a zona rural conta com 2.400 habitantes (11,88%). As vivências foram obtidas na Escola Municipal Professora Rosimeri Ortiz Consalter (EMPROC), onde estudam filhos de agricultores, dos quais um número considerável de pequenos agricultores.

Estes agricultores que circuvizinham a escola e já cultivavam a acerola, existindo inclusive grande plantação desta cultura.

Foto: Maristela Macedo de Souza



Fig. 02. Foto da Escola Municipal Professora Rosimeri Ortiz Consalter (EMPROC) localizado no município de Cruzeiro do Oeste, estado do Paraná.

Através do programa Terra-Fertil, a Secretaria de Agricultura tem desenvolvido diversos trabalhos que visam o desenvolvimento da pequena propriedade, e o aumento de sua produtividade com qualidade. Desta forma tem sido realizado grandes investimentos estão voltados para o pequeno produtor, advindos do incentivo governamental e ao fato de se utilizar a mão de obra familiar

no cultivo, baixa os custos de produção, estes fatos aliados a maior rentabilidade e remuneração destes trabalhadores, lhes proporciona uma melhor qualidade de vida.

O objetivo principal deste programa é além de melhorar as condições do pequeno agricultor, ampliar a oferta e a qualidade da matéria prima da Acerola orgânica.

Neste sentido, a prefeitura municipal a partir do cadastramento do produtor rural ajudou os agricultores a se tornarem fornecedores credenciados, passando a produzir em uma escala comercial. A viabilização técnica se deu a partir da disponibilização de um profissional responsável pelo acompanhamento, a prefeitura também realizou a doação de um galpão com toda infra-estrutura.

Como contra partida os produtores entraram com a mão-de-obra e o município, além de disponibilizar apoio técnico através do Programa Terra Fértil, deu todo o suporte necessário para que os produtores realizassem o trabalho. O objetivo não é apenas aumentar a quantidade de doces, geléias e sucos. Mas produzir em escala comercial, e melhorar ainda mais a qualidade dos produtos, feitos a partir da Acerola. O que também significará uma maior capitalização do produtor rural.

É importante salientar que todo o processo de capacitação do produtor rural, desde a obtenção das mudas, passando pelo cultivo e manejo da cultura e finalizando no processo de comercialização, pode e deve ser repassado na escola que está próxima das áreas de cultivo, além disso, a mesma pode ser utilizada nos encontros da associação dos produtores de acerola da região de Cruzeiro do Oeste.

3 CONSIDERAÇÕES

Por tudo que foi apresentado a cultura da acerola é um tema gerador extraordinário aos educandos do campo do município de Cruzeiro do Oeste, pois abrange uma cadeia produtiva importante para a agricultura familiar da região, além de possibilitar o empoderamento do agricultor e de seus filhos que puderam conhecer as formas corretas de produção, melhorando a qualidade de vida e não se esquecendo da parte educacional, principalmente dos princípios éticos que circundam a produção de base ecológica.

Desta forma, se pode aproveitar o incentivo proporcionado pela prefeitura e propiciar a capacitação dos educandos não só para o plantio da cultura, mas também que possam utilizar desta importante cadeia produtiva, para adentrarem ao mundo do trabalho.

REFERÊNCIAS

ASSIS, S.A.; LIMA, D.C.; OLIVEIRA, O.M.M.F. Activity of pectinmethylesterase, pectin content and vitamin C in acerola fruit at various stages of fruit development. **Food Chemistry**. v.74, p.133-137, 2001.

BRUNINI, Maria Amalia; MACEDO, Naiara Barbosa; COELHO, Cristina Vieira; SIQUEIRA, Gabriela Ferraz de. Caracterização física e química de acerolas provenientes de diferentes regiões de cultivo. **Rev. Bras. Frutic.**, Jaboticabal - SP, v. 26, n. 3, p. 486-489, Dezembro 2004.

IBGE. CENSO 2010. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em:

< http://www.censo2010.ibge.gov.br/resultados_do_censo2010.php >. Acesso em: 30 jun.2011.

MUSSER, Rosimar dos Santos; LEMOS, Margarida Agostinho; LIMA, Vera Lúcia Arroxelas Galvão de; MÉLO, Enayde de Almeida; LEDERMAN, Ildo Eliezer; SANTOS, Venézio Felipe dos. Características físico-químicas de acerola do banco ativo de germoplasma em Pernambuco. **Ciênc. Tecnol. Aliment.** v.24. n.4. Campinas Oct./Dec. 2004

PORTAL SÃO FRANCISCO. A Cultura da Acerola In: GOMES et al., 2002. Disponível em: <http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/acerola/acerola-4.php>. acesso em out.2010

pt.wikipedia.org/wiki/**Cruzeiro_do_Oeste**

YAMASHITA, Fábio; BENASSI, Marta de Toledo; TONZAR, Anamaria Caldo; MORIYA, Suely; FERNANDES, Joicelena Georgetti. Produtos de acerola: estudo da estabilidade de vitamina c. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v.23, n.1, p.92-94, jan.-abr. 2003.

[1] Educando do Curso de Especialização em Educação do Campo-EaD, Universidade Federal do Paraná, Pólo UAB de XXX, e-mail: tal.

[2] Educador Orientador, UFPR Litoral.



Ministério da Educação
Universidade Federal do Paraná
Setor Litoral

