

LUIZ ALBERTO BERTONI

EDUCAÇÃO ALIMENTAR DO CAMPO NA NOSSA COMUNIDADE

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à banca do Curso de Especialização em Educação do Campo da Universidade Federal do Paraná. Como requisito parcial para obtenção do grau de especialista.

Profª Orientadora: **Ione Maria Aschidamini**

MATINHOS

2011

EDUCAÇÃO ALIMENTAR DO CAMPO NA NOSSA COMUNIDADE

Luiz Alberto Bertoni¹;
Ione Maria Aschidamini².

RESUMO

Este trabalho tem por objetivo conhecer a realidade da educação alimentar do campo em nossa comunidade. Foi realizada inicialmente pesquisa bibliográfica e posteriormente pesquisa de campo, sendo apresentada na forma de artigo com relato de experiência. O instrumento de coleta de dados foi a entrevista com agricultores moradores no campo e também outros que haviam deixado o local. Pretendeu-se na presente pesquisa conhecer a importância da educação alimentar trazida do campo para a nossa comunidade. Abordou também sobre a necessidade de se conhecer a cadeia produtiva do alimento, os alimentos que o campo nos fornece e quais as mudanças que ocorreram até os dias de hoje.

Palavras-chave: Alimentos Orgânicos, Projovem, Agricultura.

¹ Formação; Educando do Curso de Especialização em Educação do Campo, Programa Saberes da Terra, Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral (UFPR Litoral) e; Escola Estadual Gabriel Bertoni E-mail: albertinhobertoni@hotmail.com.

² Mestre em Saúde e Gestão do Trabalho (Saúde da Família), docente da Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral (UFPR Litoral)

1 CONTEXTO

A evolução alimentar ocorre como um processo contínuo que tende a acompanhar as necessidades de cada época e de cada povo. Há quem diga que a alimentação dos povos antigos era mais saudável, por outro lado, existem autores que discordam e afirmam que aconteceram mudanças ao longo do tempo para melhor no que concerne à alimentação. Uma coisa é certa, é direito de todos terem uma segurança alimentar adequada.

O principal objetivo desta questão, que vem a ser a forma de se alimentar, é buscar formas de manter uma seguridade alimentar em grande escala, ou seja, para todos. O princípio disso seria a educação da alimentação no campo, aonde as pessoas ainda retiram da terra parte de seus alimentos.

No decorrer dos anos desde que chegaram os primeiros habitantes da nossa região (Município de Salto do Itararé – PR) houve uma influência no estilo de alimentação. Iniciada pela alimentação típica dos indígenas que aqui habitavam, depois na década de 1890 começaram a habitar a região pessoas do estado de Minas Gerais e de São Paulo. Pouco depois os imigrantes de outros países principalmente da Itália.

Nessa época havia abundância de peixes, caça e produtos da mata (ex: o palmito) e no decorrer do tempo iniciou o plantio do feijão, arroz, milho e café principalmente, acompanhados em menor escala pelo cultivo da mandioca e abóbora. Acompanhada pela cultura de fundo de quintal, como limão, banana e laranja. Nessa época a alimentação se manteve sem muita alteração até a década de 1970 quando a terra se apresentava empobrecida e desgastada pelo manejo inadequado. Início-se nesta época o plantio da braquiaria (capim que até hoje preenche a maior parte das nossas terras) e a criação de bovinos que até hoje predomina na região.

Devido a altos índices de doenças na nossa região, vinculada à má alimentação, a subnutrição e também falta de segurança alimentar, foi escolhido este tema para trabalhar com os alunos do Projovem em uma tentativa de colaborar com o bem estar da comunidade Saltense.

Para a pesquisa, foram selecionadas famílias que moram, trabalham no meio rural e dele tiram seu sustento, como também famílias compostas por agricultores aposentados, que com a renda da aposentadoria, saíram do meio rural e passaram a residir na cidade, bem como jovens que abandonaram o meio rural para trabalhar em fabricas, principalmente a de roupas, maior geradora de emprego no município.

Procurou-se incentivar a criação de hortas orgânicas nas escolas, o que foi acolhido pela Escola Estadual Gabriel Bertoni.

No decorrer deste artigo, será mostrado as experiências e as mudanças ocorridas em nosso município com ênfase na educação alimentar.

2 PESQUISA BIBLIOGRAFICA

As agriculturas desenvolvidas no meio rural tendem a ser diversificadas, com cultivo de diversas espécies numa mesma área, como estratégia de maximização dos grandes espaços disponíveis e como reflexo dos conhecimentos agrícolas herdados das áreas de agricultura familiar, que têm como princípio a diversificação produtiva.

Nos espaços rurais, são comuns grandes parcelas que mantêm diversas categorias de cultivos, frutíferas, medicinais, cereais, hortaliças e ornamentais e ainda algumas criações animais para fins alimentares, ocorrendo também nos pequenos espaços de seus quintais diversas variedades de verduras, hortaliças e frutíferas.

Além disso, muitas vezes são cultivadas espécies e variedades não encontradas facilmente nos mercados, reflexo de hábitos culturais trazidos de outras regiões e mantidos no meio urbano.

Fazendo um breve consenso no que se refere aos alimentos plantados pela própria população, mais conhecidos como hortas de quintais, e que são essenciais para uma alimentação diária saudável, ressalva porém, deve-se pontuar que em uma comunidade com mais ou menos 6 mil habitantes, são poucas as casas que possuem uma horta completa, as demais, possuem apenas plantações de salsinha, cebolinha, alface e couve.

A qualidade dos alimentos, devido à não utilização de produtos químicos no processo de produção e ao fato de serem produtos frescos (colhidos na hora), é outro aspecto valorizado pelos moradores da comunidade. Para algumas das famílias mais pobres, o quintal é a única fonte de hortaliças.

A questão da socialização também é relevante, já que as pessoas plantam, cuidam do quintal e trocam mudas, sementes, alimentos e conhecimentos, com os parentes e vizinhos. Essa é, portanto, uma oportunidade de resgatar sociabilidades perdidas no meio urbano.

Do ponto de vista dos impactos na alimentação, a produção de alimentos na cidade não supre, e dificilmente têm potencial para suprir, na totalidade, as necessidades nutricionais dos moradores. No entanto, a produção local é uma forma de acesso aos alimentos distinta dos mecanismos de mercado e assistencialistas, comuns no contexto urbano (MONTEIRO E MENDONÇA, 2004).

O cultivo de uma diversidade de plantas nos espaços existentes nas cidades fortalece as alternativas locais para o enfrentamento da fome e da má nutrição, ampliando a produção e o consumo de alimentos saudáveis, principalmente em comunidades que vivenciam situações de sérias carências socioeconômicas. Do ponto de vista econômico, a produção na cidade contribui para a renda familiar, através da diminuição de gastos com alimentação e possível comercialização de excedentes.

No contexto das comunidades rurais, os jovens representam o setor social mais vulnerável às transformações ocorridas na atividade agropecuária (GAVIRIA; PEZZI, 2007).

Sobre a alimentação Cascudo (2004, p. 339) escreveu que “nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana”. Além da importância do ponto de vista fisiológico e nutricional da alimentação para o ser humano, existe um valor simbólico do alimento para os grupos sociais. Assim, o entendimento da alimentação passa pela cultura.

Durante a pesquisa, foi possível visualizar diferenças na composição alimentar de famílias rurais que vivem no meio rural comparadas com famílias rurais que hoje residem na cidade.

Quando Oliveira (2009) estudou as práticas alimentares entre famílias rurais do Médio Alto Uruguai, no Rio Grande do Sul, verificou que, no passado, o consumo de carne estava limitado à sua disponibilidade. Comiam carne bovina quando ocorriam festas; carne de porco e de galinha com mais frequência e, quando moravam perto de rios, podiam contar com a carne de peixe. A realidade relatada pelos agricultores saltenses assemelha-se à encontrada por Oliveira (2009).

Com relação às famílias de Salto do Itararé também se pode observar mudanças na festa do padroeiro. Atualmente as famílias consomem, em sua maioria, churrasco todos os finais de semana, sendo que a festa já não é tão esperada como era no passado. Antigamente, carne à vontade só acontecia no dia da festa do padroeiro e nas festas de casamento. O consumo de pão dependia do êxito na colheita do trigo, podendo a população ficar sem consumir pão por meses. O mesmo se dava em relação às massas, também feitas a partir do trigo. Conforme os agricultores entrevistados, a cultura do trigo é mais delicada e exige uma maior inversão de mão-de-obra; o milho, por sua vez, é mais adaptável ao clima e pode ser colhido mais de uma vez por ano. Enquanto que algumas famílias relatam a escassez de trigo, em alguns momentos, inclusive devido ao ataque pragas (como gafanhotos), não lembram de períodos em que ficaram sem milho. Ambos os

cereais, trigo e milho, eram, após colhidos, levados ao moinho colonial e transformados em farinhas, dando, assim origem ao pão e à polenta, bem como ao “proto”, um pão feito a partir de uma massa mole, com duas partes de farinha de trigo e uma parte de farinha de milho.

Ramos (2007), ao analisar os saberes e práticas alimentares em famílias rurais, constatou que a polenta, bem como outros alimentos oriundos do milho, como o cuscuz e o pão de milho, foram no passado, a base da alimentação de inúmeras famílias.

Contudo, em famílias rurais que vivenciaram o processo de modernização da agricultura e passaram a cultivar somente produtos para a comercialização, ou em famílias que migraram para centros urbanos e abandonaram o trabalho na agricultura, o consumo de polenta e de outros alimentos à base de milho foi, com frequência, drasticamente reduzido, pois esses alimentos remetem a tempos difíceis que enfrentaram no passado, quando a polenta era um dos únicos alimentos que a família dispunha.

Menasche (2009) em seu estudo com famílias rurais descendentes de imigrantes italianos observou principalmente entre jovens uma rejeição ao alimento polenta, pois o mesmo remete a uma identidade de agricultor a qual muitos jovens não querem compartilhar.

No caso dos agricultores de Salto do Itararé, embora o arroz, feijão e mandioca ou polenta fosse o alimento diário, servido na maior parte dos casos três vezes por dia, são raros os entrevistados que afirmam atualmente não comer mais ou ter deixado de comer.

Em Salto do Itararé com a chegada da energia elétrica e, em seguida, de inúmeros eletrodomésticos, o preparo das comidas se reorganizou e facilitou a vida dos agricultores. O pão, por exemplo, que despendia uma enorme quantidade de mão-de-obra e de tempo em seu preparo e que tinha que ser assado no forno de barro, fora de casa, agora pode ser feito em pouco tempo, sem que haja a necessidade de sair da cozinha.

Conversando com os agricultores, eles são unânimes em afirmar que a variedade de alimentos hoje é bem maior que a de antigamente e destacam a facilidade de acesso a esses alimentos nos supermercados locais. Porém, quando indagados sobre a alimentação de antigamente, é possível identificar uma certa nostalgia com relação à comida de épocas passadas.

Quando esses agricultores falam na comida, estão lembrando e relacionando, ao mesmo tempo, terra e trabalho (WOORTMANN e WOORTMANN, 1997). Isso nos faz entender que a comida, extrapola a idéia de alimento e passa a ser entendida como uma categoria cheia de significados, que se interligam com a natureza e com a cultura.

Menasche et al (2008) observaram ao pesquisarem famílias rurais que a alimentação dessas vinha sofrendo alterações em relação a quantidade e variedade.

Antigamente os entrevistados afirmavam que comiam em maior quantidade e uma comida entendida como mais forte, e mais gordurosa, no entanto, na atualidade pesquisada as mesmas famílias vinham substituindo os alimentos ingeridos por outros tipos como mais leves (WOORTMANN, 2007, p. 51).

No estudo de Santos e Zanini (2008), também realizado junto a agricultores familiares, é evidenciado que, na atualidade, o discurso médico tem colaborado para algumas mudanças na alimentação desses grupos sociais, os quais, muitas vezes ressignificam o entendimento de “boa comida”.

É o caso da substituição da banha de porco pelo óleo vegetal e da janta pelo café da noite. Contudo, essas mudanças não acontecem sem ressentimentos por parte dos agricultores.

Isso também pode ser observado em Salto do Itararé, quando os agricultores afirmam que hoje não precisam trabalhar tanto como antigamente, pois possuem mais implementos agrícolas que ajudam no trabalho e, em outros casos, os agricultores estão aposentados e moram na cidade; assim, não trabalham mais.

Através dos depoimentos dos entrevistados, foi possível constatar que, antigamente, em torno de 50 anos atrás, a alimentação das famílias rurais era

norteada pela disponibilidade de alimentos, pela capacidade de organização da mão-de-obra familiar e pelo legado cultural. Entre as principais mudanças na alimentação dessas famílias, observa-se um aumento no consumo de carnes, principalmente carne bovina, uma oferta contínua de pão, além de mudanças na conservação e preparo dos alimentos a partir da utilização da energia elétrica e dos eletrodomésticos. Mudanças ocorridas nas formas de produção e cuidados com a saúde também são apontados pelas famílias como responsáveis pelas mudanças na alimentação das mesmas.

Embora as famílias rurais estudadas não relatem, em relação a seu passado, tempos de fome e necessidades, como fazem aqueles escutados por Woortmann (2007), eles mencionam os tempos antigos como tempos difíceis, quando, às vezes, especialmente as crianças, gostariam de comer “algo diferente”, mas tinham que contentar-se em comer o que lhes era servido à mesa.

A composição das refeições, no passado dessas famílias, era norteada pelo trabalho conjunto de pais e filhos, que plantavam, colhiam, beneficiavam e conservavam os alimentos, até que fossem transformados em comida, pelas mulheres. Atualmente, o que se pode observar é que, em alguns casos, os agricultores ainda plantam alguns alimentos para subsistência e criam alguns animais, enquanto que em outros casos, principalmente no que se refere aos casais aposentados que passaram a residir na cidade, o acesso aos alimentos dá-se mediante a disponibilidade de dinheiro para adquiri-los.

Hoje, todas as famílias, exceto quando existem restrições médicas, consomem pão: sejam essas famílias mais ricas ou mais pobres, todas dispõem de pão em suas mesas, ao contrário do que ocorria antigamente, quando a disponibilidade de pão durante todo o ano remetia ao fato de a família ter condições de ter um razoável espaço de cultivo de trigo, ter bons estoques e também ter condições financeiras para, se necessário fosse, comprar trigo, o que era muito raro, pois o dinheiro circulava pouco. Assim, a família que tivesse pão todo o ano podia diferenciar-se das demais, dadas suas condições financeiras.

Outro aspecto interessante a respeito das mudanças ocorridas na vida das famílias rurais em análise é que a comida de hoje é “mais fraca” do que a comida de antigamente. Esse “enfraquecimento” da comida pode ter sido ocasionado pela mudança no plano produtivo (WOORTMANN, 2007), como também pelas proibições médicas (SANTOS E ZANINI, 2008).

Enfim, são muitas as mudanças, porém, conforme Poulain (2004), as transformações nos hábitos e práticas alimentares a partir de invenções tecnológicas não necessariamente significam o abandono da tradição. O que pode ser observado em Salto do Itararé é uma reinvenção e readaptação da tradição, por exemplo, quando o pão deixa de ser feito com fermento caseiro e no antigo forno de barro, mas ainda é entendido como um alimento necessário e é mais valorizado do que o pão industrializado.

3 RELATO DA EXPERIÊNCIA

A pesquisa foi realizada no município de Salto do Itararé, na Escola Estadual Gabriel Bertoni. O universo da pesquisa consistiu em 6 alunos com o objetivo de trabalho com a educação no campo, com ênfase no tema saberes da terra. O diálogo inicial com os alunos foi sobre a existência dos produtos agrícolas antes existentes em qualquer sítio da região, e que hoje se torna escasso, devido ao surgimento de pasto para criação de gado. Foi enfatizada também a questão do plantio, da colheita, da irrigação, da poda (no caso das frutas e café) e do replantio.

Durante o decorrer das aulas foi realizado uma horta orgânica na escola em questão, para que os alunos com sua vasta experiência, pudessem resgatar maneiras antigas de se produzir alguns alimentos. Nessa horta os alunos plantaram diversas mudas de alface, couve, repolho, brócolis, couve flor, enfim, varias espécies de hortaliças.

O trabalho com a horta foi importante, pois possibilitou aos alunos um contato direto com a natureza, sendo assim, foi possível trabalhar com o resgate dos alimentos, mostrando também a importância da boa alimentação.

A experiência foi realizada, conforme relato anterior, na cidade de Salto do Itararé, no Estado do Paraná, localizado no norte pioneiro, ou norte velho, fazendo divisa com o Estado de São Paulo. A comunidade é pequena possuindo aproximadamente 6 mil habitantes. A pesquisa foi realizada durante o decorrer do ano de 2010 e 2011, tendo início no mês de março.

Participaram das atividades educandos, agricultores, técnicos, comunidade e a Escola Estadual Gabriel Bertoni.

A metodologia utilizada foi o trabalho de campo com a criação da horta e de várias receitas de culinária regional.

Em um primeiro momento foi apresentado à direção da escola o plano de trabalho que versava sobre a possível realização da horta dentro da escola em um espaço que não estava sendo usado. Foi realizado, também, contato com alguns agricultores e com os próprios alunos para que estes doassem algumas mudas de diversos tipos de hortaliças.

No segundo momento foi planejado o tamanho da horta com mais ou menos 5m x 50m, com a intenção de fornecer uma alimentação saudável para os envolvidos e até mesmo aos alunos da escola.

Conforme a preferência da comunidade escolar optou-se pelo cultivo das seguintes hortaliças: alface, couve, repolho, brócolis, couve flor, cebolinha, salsinha e rabanete, entre outras.

Antes, porém, da construção da horta, foram realizados diálogos com técnicos para troca de experiências e participação em curso sobre agricultura orgânica.

A realização do trabalho com a horta, trouxe vivências importantes, pois possibilitou trocas de experiências, tanto no decorrer do plantio e manutenção, quanto na colheita e no aproveitamento dos alimentos.

4 CONSIDERAÇÕES

Com a realização da pesquisa pode-se verificar que os produtos também mudaram, como tudo aliás esta em processo constante de mudança.

A realização e criação da horta orgânica possibilitou aos alunos e a escola em questão, conscientizar-se sobre a importância dos alimentos saudáveis, e também de que somente em um pequeno espaço é possível ter uma variedade de produtos que podem ser consumidos na escola, complementando a merenda escolar.

Os produtos advindos da horta até o presente momento são utilizados em partes para o consumo dos alunos do projovent e família, assim como também em menor escala para os alunos da escola. Por isso se fez necessária, com a ajuda dos alunos, a orientação junto aos funcionários da escola, para a preservação e continuidade da horta orgânica. Os resultados da produção da horta serão mostrados em anexo por meio de fotos.

A conclusão que se obtêm do trabalho realizado, é que em primeiro lugar, a realização do mesmo foi gratificante tanto para o professor quanto para os estudantes, pois nos levou a conhecer como a alimentação mudou com o passar do século e com a globalização. Com a criação da horta orgânica podemos ter o prazer de ver crescer e ser utilizado no dia-a-dia o esforço e por que não dizer, o fruto do nosso trabalho.

A horta inserida no ambiente escolar torna-se um laboratório vivo que possibilita o desenvolvimento de diversas atividades pedagógicas em educação ambiental e alimentar, unindo teoria e prática de forma contextualizada, auxiliando no processo de ensino-aprendizagem e estreitando relações por meio da promoção do trabalho coletivo e cooperado entre os agentes sociais envolvidos.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MONTEIRO, D; MENDONÇA, M. M. **Quintais na cidade**: a experiência de moradores da periferia do Rio de Janeiro. Revista Agriculturas: experiências em agroecologia, Rio de Janeiro, v.1, n.0, p.29-31, set.2004.

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. **Agricultores de origem alemã, trabalho e vida**: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, Renata (Org.). A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia Charão; ZANETTI, Cândida. **Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação**. Revista de Nutrição, v. 21, p. 145-158, 2008.

MENASCHE, Renata. **Percepções do rural à mesa**: campo e cidade, comida e imaginário. In: 53º Congresso Internacional de Americanistas, 2009, México. 53º Congresso Internacional de Americanistas. México, 2009.

OLIVEIRA, Nadia Rosana Fernandes de. **Sabores na história**: um estudo a partir dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares de Jaboticaba, RS. 2009. 165 f. Dissertação. (Mestrado em Extensão rural) – Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2009.

RAMOS, Mariana Oliveira. **A “comida da roça” ontem e hoje**: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 2007. 172 f.

SANTOS, Miriam de Oliveira; ZANINI, Maria Catarina Chitolina. **Comida e Simbolismo entre Imigrantes Italianos.** Caderno Espaço Feminino (UFU), v. 19, p. 255-284, 2008.

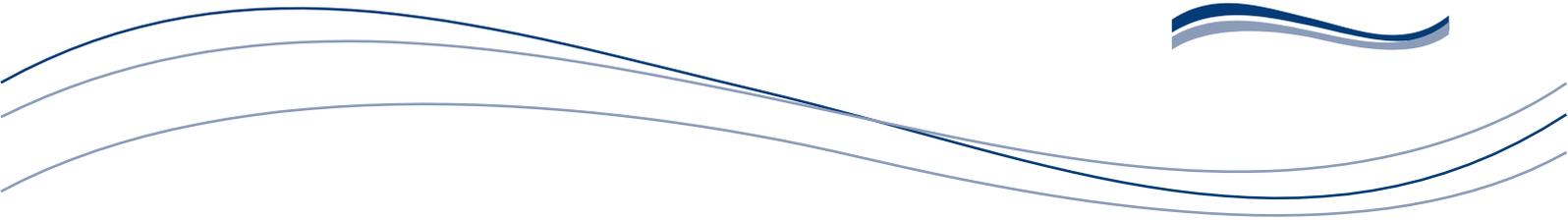
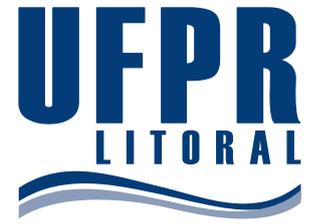
WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. **Padrões tradicionais e modernização:** comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

Agradecimentos

Primeiramente a Deus, pois sem ele nada disso seria possível. Aos alunos da educação no campo que tornaram possível a concretização da horta orgânica e a todos aqueles que direta ou indiretamente tornou possível a concretização de mais um sonho.



Ministério da Educação
Universidade Federal do Paraná
Setor Litoral





Ministério da Educação
Universidade Federal do Paraná
Setor Litoral

