

AGRICULTURA FAMILIAR E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: UMA DINÂMICA COM O PÚBLICO INFANTIL, NOVA XAVANTINA-MT

Área temática: Tecnologia e Produção

Coordenadora da Ação: Ana Heloisa Maia¹

Autores: Bianca Ferraz Rebelatto² Theylor Oliveira Silva², Victória Santos Souza²,
Laura dos Santos Ferreira²

RESUMO: Pensando na necessidade de valorização da produção familiar no município de Nova Xavantina e a aproximação da Universidade e da comunidade com a realidade dos agricultores, ações de ensino, pesquisa e extensão têm sido desenvolvidas pela equipe do projeto “Práticas alternativas na produção agropecuária: Agroecologia em foco e o diálogo de saberes na região do Vale do Araguaia-MT”, coordenado pela Profa. Ana Heloisa Maia, visando as trocas de experiências e a promoção do diálogo entre pesquisadores, acadêmicos, agricultores e comunidade. Assim, no intuito de atender também o público infantil, foi desenvolvida a ação “Agricultura familiar e produção de alimentos”, com o objetivo de aproximar as futuras gerações dessa realidade e também de compreender a importância do agricultor familiar e da sua produção para a alimentação das famílias. Esta foi realizada na Chácara Canarinho, de propriedade do Sr. Elmar Lorentz, no Bairro Olaria, Nova Xavantina-MT. O público alvo da ação foram crianças da Escola Billy Gancho, na faixa etária de 6-9 anos, totalizando 60 alunos atendidos. A metodologia utilizada foi o “percurso sensorial”, que envolve o reconhecimento de alimentos através dos sentidos (visão, audição, tato, paladar e olfato) pelos alunos. Os alunos demonstraram conhecer alguns dos alimentos experimentados, fazendo uma ligação com o que é cultivado em sua própria casa e/ou que é comprado nos mercados e feira por seus responsáveis. A vivência proporcionou um momento de troca de saberes e aproximação entre educadores, produtor e estudantes, além de permitir que os participantes compreendessem de onde vem os alimentos, como são produzidos, sobre a experiência do agricultor e sua importância nesse processo de produção e distribuição de produtos agropecuários.

Palavras-chave: agricultura familiar, sentidos, extensão universitária.

¹ Doutora em Agronomia/Sistemas de Produção, Docente, Curso de Agronomia, Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT, Campus de Nova Xavantina, E-mail: anaheloisamaia@unemat.br

² Curso de Agronomia, UNEMAT Campus de Nova Xavantina-MT.

1 INTRODUÇÃO

No município de Nova Xavantina-MT, apesar das propriedades familiares ocuparem uma área significativa, a valorização do agricultor familiar ainda é insuficiente. Além de sofrerem com pressões de grandes propriedades, ainda se têm limitações relacionadas à produção, logística, transporte, e entre outros fatores que dificultam a permanência das famílias em suas propriedades (MAIA, 2015). Aliado a isso, há considerada ausência dos órgãos de Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER, refletindo em ações tímidas, praticamente inexistentes, em função da falta de equipe técnica para a realização dos trabalhos (CUSTODIO, 2011).

Pensando na necessidade de valorização da produção familiar no município, bem como a aproximação da Universidade e da comunidade com a realidade dos agricultores, ações de ensino, pesquisa e extensão têm sido desenvolvidas pela equipe do projeto “Práticas alternativas na produção agropecuária: Agroecologia em foco e o diálogo de saberes na região do Vale do Araguaia-MT”, coordenado pela Profa. Ana Heloisa Maia, visando as trocas de experiências e a promoção do diálogo entre pesquisadores, acadêmicos, agricultores e comunidade. Assim, no intuito de atender também o público infantil, foi desenvolvida pela equipe do projeto a ação “Agricultura familiar e produção de alimentos”, com o objetivo de aproximar as futuras gerações dessa realidade e também de compreender a importância do agricultor familiar e da sua produção para a alimentação das famílias.

2 DESENVOLVIMENTO

A ação “Agricultura familiar e produção de alimentos” foi realizada na Chácara Canarinho, de propriedade do Sr. Elmar Lorentz, localizada no Bairro Olaria, nas proximidades do Parque Municipal Mario Viana, conhecido como “Parque do Bacaba”, a cerca de 2 km da UNEMAT *campus* de Nova Xavantina. O público alvo da ação foram crianças da Escola Billy Gancho, na faixa etária de 6-9 anos, distribuídos em dois grupos (1 e 2) de 30 alunos cada, em dois horários (das 7 às 8h30 – Grupo 1 e das 8h30 às 10 – Grupo 2) totalizando 60 alunos atendidos.

A escolha da Chácara Canarinho como local da ação, se deve à

diversidade de cultivos existentes na propriedade (hortaliças – alface, rúcula, couve, tomate, cebolinha, coentro e frutíferas – maracujá, mamão, manga, acerola, entre outras) e pecuária (aves e bovinos) destinados a comercialização e autoconsumo, além de já serem desenvolvidas atividades de pesquisa e extensão na propriedade (foi realizado o 14º Dia de Campo da Agricultura Familiar, Implantação da Unidade Demonstrativa de Cultivo de Maracujazeiro do Cerrado, experimentos e Trabalhos de Conclusão de Curso), o que contribui para o alcance dos objetivos.

A metodologia utilizada foi o “percurso sensorial” descrita por Barzano e Fossi (2009), que envolve o reconhecimento de alimentos através dos sentidos (visão, audição, tato, paladar e olfato) pelos alunos. Assim, trabalhar os sentidos é uma das formas de contribuir para a orientação do indivíduo, sendo ela importante para moldar as decisões sobre o consumo e o estilo de vida a serem tomadas (BARZANO; FOSSI, 2009).

3 ANÁLISE E DISCUSSÃO

Inicialmente, foi apresentada a equipe do projeto e as ações que têm sido desenvolvidas. Em seguida, o agricultor, o que ele tem feito e produzido, e a importância do mesmo para que tenhamos os alimentos na mesa. Posteriormente, foram divididos os alunos em quatro grupos (05), pensando nos sentidos (visão, audição, tato, paladar e olfato). A dinâmica consistiu em selecionar alguns alimentos para serem identificados pelos alunos por meio dos sentidos.

Para o percurso visão (Figura 1a), os alunos puderam percorrer a propriedade e a horta, conhecendo os seus cultivos, sendo esclarecido o que era cada um dos alimentos ali presentes e sua função. Foi mostrado também os adubos naturais, como resíduos vegetais e animais, sendo: cascas e polpas de frutas, folhas, galhos, restos de cultura, etc. Foi enfatizado também sobre a importância da manutenção com a água e adubos para que as hortaliças cresçam.

No percurso da audição (Figura 1b), fez-se também um círculo com os alunos, sendo que o som experimentado por eles era gravado, e cada um o ouvia separadamente tentando descobrir ao que se referia. Os sons escolhidos para atividade eram de um ovo sendo quebrado e frito, de chuva e do cacarejar da galinha.

Figura 1 - Alunos nas etapas visão (1a), audição (1b), olfato (1c) e tato (1d) do percurso sensorial. Chácara Canarinho, Nova Xavantina-MT.



Fonte: Do próprio autor (2017).

No percurso olfato (Figura 1c) foram utilizadas folhas com aromas característicos dos produtos da própria horta, sendo: alface (*Lactuca sativa*), rúcula (*Eruca sativa*), hortelã (*Mentha sp.*), coentro (*Coriandrum sativum*) e tomate-cereja (*Solanum lycopersicum var. cerasiforme*). Formou-se um círculo com os alunos, e as folhas foram passadas de mão em mão, enquanto os mesmos mantinham os olhos fechados para identificar o alimento através de seu cheiro característico.

No percurso tato (Figura 1d) escolheu-se sementes de hortaliças e frutos de espécies nativas (baru e pequi) que foram acondicionados em uma caixa fechada com apenas um bocal de abertura, para que as crianças, ao colocarem a mão, sentissem e tentassem adivinhar qual semente/fruto tinha ali. Além disso, neste percurso optou-se também pela sementeira das sementes de hortaliças doadas pelo agricultor em substrato orgânico, onde os alunos semeavam-nas em bandejas, para sentirem esse contato com as sementes e o substrato.

Figura 2. Alunos participantes da ação de extensão na Chácara Canarinho, Nova Xavantina-MT.



Fonte: Do próprio autor (2017).

Durante todo o percurso sensorial, pode-se mostrar o que era necessário para iniciar o plantio do alimento, e de que forma ele é feito pelo agricultor familiar do local, seus usos e a importância desses alimentos na mesa. Ao fim de cada percurso, era desenvolvida uma conversa com os alunos, envolvendo perguntas como se o que foi experimentado era conhecido por eles e para que esses alimentos eram utilizados, compartilhando, assim, as experiências de cada um. Nesta ação, também aproveitamos para explicar sobre a importância da terra como mantenedora de todos os nutrientes para que a semente se desenvolva em todo o seu potencial, e também sobre a importância do agricultor no fornecimento dos alimentos que vão para a nossa mesa.

No encerramento da atividade foi realizada a roda de conversa e a degustação dos produtos da horta (tomate, alface, rúcula), incentivando as crianças a conhecerem novos sabores. Os alunos demonstraram conhecer alguns dos alimentos experimentados, fazendo uma ligação com o que é cultivado em sua própria casa e/ou o que é comprado nos mercados e feira por seus responsáveis. Além disso, puderam vivenciar a experiência de conhecer um alimento novo e quem o cultiva.

Muitas delas relataram não terem tido qualquer contato com a terra e com os diversos cultivos até o momento.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As crianças de forma descontraída puderam descobrir novos sabores, cheiros e sensações de alimentos que não conheciam, além de estimular a memória, aguçando os sentidos. A vivência proporcionou um momento de troca de saberes e aproximação entre educadores, produtor e estudantes, além de permitir que os participantes compreendessem de onde vêm os alimentos, como são produzidos, a experiência do agricultor e sua importância nesse processo de produção e distribuição de produtos agropecuários.

AGRADECIMENTOS

À Pró Reitoria de Extensão e Cultura (PROEC) da Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT pelo auxílio financeiro mediante a concessão de bolsa.

REFERÊNCIAS

BARZANÒ, C.; FOSSI, M. Pequeno manual de educação sensorial. Slow Food, 2009.

CUSTODIO, A.M. A assistência técnica e extensão rural no assentamento Banco da Terra, Nova Xavantina ? MT: uma análise a partir da PNATER. 32 f. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Agronomia) – Faculdade de Ciências Agrárias, Biológicas e Sociais Aplicadas, Universidade do Estado de Mato Grosso, Nova Xavantina, 2011.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Agricultura familiar e produção agropecuária, 2015. Disponível em:<www.ibge.gov.br>. Acesso em: 02 mar. 2018.

MAIA, A. H. Estratégias dos agricultores familiares de Nova Xavantina- MT. Cadernos de Agroecologia, v.3, n.12, p. 208-212, 2015.