

Instalação e manutenção de uma horta orgânica e processamento de alimentos na APAE de Urupema⁽¹⁾.

Leilane Costa de Conto⁽²⁾; Sabrina Ribeiro dos Santos⁽³⁾

Resumo Expandido

⁽¹⁾ Trabalho executado com recursos do Edital APROEX 01/2013, da Pró-Reitoria de Extensão e Relações Externas

⁽²⁾ Professora de Processamento, Ciências e Tecnologia de Alimentos; Instituição Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina; Urupema, SC; leilane.conto@ifsc.edu.br; ⁽³⁾ Estudante, FIC – Operações Básicas em Empreendedorismo de Hospitalidade Rural; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

RESUMO: O presente trabalho relata a experiência de implementação e manutenção de horta orgânica na APAE de Urupema, onde foi desenvolvido, juntamente com um discente do curso FIC – Operações Básicas em Empreendedorismo de Hospitalidade Rural e discentes e docentes da APAE, atividades que utilizavam preceitos da agricultura orgânica e posterior processamento de frutas e hortaliças para consumo no estabelecimento, possibilitando uma nova forma de renda para tal público. As atividades foram desenvolvidas durante cinco meses, visando conscientizar e preparar os alunos deficientes para as temáticas de sustentabilidade ecológica, ambiental e econômica. O cultivo das hortaliças orgânicas e os diferentes métodos de processamento de alimentos foram de fundamental importância para o fortalecimento da capacidade de trabalho em equipe, espírito cooperativo e responsabilidade, da mesma forma trabalhou a criatividade e conceitos de higiene e manipulação de alimentos.

Palavra Chave: Agroecologia; APAE; Processamento de alimentos

INTRODUÇÃO

O Brasil possui aproximadamente 27 milhões de pessoas com deficiência, sendo essas deficiências físicas ou mentais. Muitas dessas pessoas vivem em situação de pobreza ou extrema pobreza, geralmente devido a falta de oportunidades de qualificação, trabalho e geração de renda, já que muitas delas são julgadas incapazes de exercerem uma profissão (IBGE, 2012).

Em Urupema, existe um elevado número de pessoas portadoras de deficiências, se tratando de um município com população de 2.482 habitantes (URUPEMA, 2010), estes valores são próximos a 1%, destas pessoas com deficiência 18 estão matriculados na APAE, porém ainda existem outros que estão excluídos da vida social. A prática de atividades manuais durante o cultivo e o processamento de hortaliças pode atender pessoas com diferentes tipos de deficiências, pois pode auxiliar a coordenação motora, no desenvolvimento intelectual e sensorial, elevando a auto-estima, além de oportunizar o aprendizado profissional e implementar uma consciência ecológica pelo uso de técnicas agroecológicas.

Estas técnicas agroecológicas defendem o uso de práticas de cultivo que não agridam o meio

ambiente, assegurando a sustentabilidade socioambiental e econômica (CAFORAL; COSTABEBER, 2003). Nesta proposta tem-se uma abordagem consciente da dinâmica da natureza, com isto se conseguem produtos hortícolas em solos férteis sem a necessidade da adição de fertilizantes químicos e agrotóxicos (BARROS; DAMBROS; MACHADO, 2011).

Além da motivação ecológica, o processamento de produtos através de distintas técnicas visa à agregação de valor e aumento na sua vida-de-prateleira, e com isso, se pode gerar a inclusão social e econômica de pessoas com deficiências.

Tendo por base que frutas e hortaliças processadas em diferentes formas apresentam a capacidade de gerar renda, proporcionar a integração e ainda pode ser vista como uma forma de arte de transformação de produtos agrícolas como doces em pasta; geleias; conservas; alimentos minimamente processadas; snacks; sucos; e polpas, o presente trabalho apresentou por objetivo a promoção da inclusão social das pessoas com deficiências, por meio da produção, manipulação e preparo de alimentos hortícolas orgânicos processados.

METODOLOGIA

Metodologicamente o trabalho estruturou-se em etapas durante o período de cinco meses, sendo intercaladas as semanas de processamento de alimentos e manutenção do canteiro.

Preparo do canteiro

Inicialmente, a horta foi constituída de um canteiro de sete metros de comprimento e oitenta centímetros de largura, com instalação de túnel baixo, preparado pela coordenadora de projeto, colaboradores externos e estagiária, devido limitações dos alunos da APAE – Urupema.

Implementação da horta

Posteriormente, os alunos da APAE – Urupema efetuar a sementeira do canteiro em dois encontros, nos quais foram plantados sementes de tomate, rabanete e abobrinha. No encontro posterior foi realizado o transplante de mudas de beterraba, alface americana e repolho com a integração dos alunos e aluna bolsista.

Fundamentação teórica

Para a fundamentação das bases teóricas foi elaborada uma apostila com as principais noções básicas de cultivo de hortas orgânicas caseiras, sendo esta fornecida e apresentada aos alunos da APAE – Urupema em outro encontro. Assim visando conscientizar e preparar os alunos para a temática ecológica e ambiental. Em todas as práticas de processamento de alimentos foram fornecidos roteiros didáticos para o acompanhamento dos alunos.

Processamento de alimentos

Por fim, foram realizadas nove oficinas práticas com os alunos da APAE – Urupema, através de aula teórico-prática de processamento de alimentos, para o preparo e comercialização dos produtos por eles cultivados dentre outros. Com isto, finalizando com a avaliação das atividades e análise dos resultados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Preparo do canteiro

O preparo do canteiro foi realizado pela coordenadora do projeto e aluna bolsista do curso

FIC – Operações Básicas em Empreendimento de Hospitalidade Rural, conforme apresentado na Figura 1. Durante o procedimento ficou constatado o interesse dos alunos da APAE – Urupema pelo desenvolvimento da atividade.

Figura 1. Preparo do canteiro e instalação do túnel baixo.



Implementação da horta

Dos dezoito alunos da APAE – Urupema apenas seis tiveram participação direta na implementação da horta, com os demais observando a atividade devido limitações físicas e mentais.

Na Figura 2 estão sendo apresentadas as fotografias obtidas durante a prática de plantio.

Figura 2. Implementação do canteiro pelos alunos da APAE, colaboradores e bolsista.



De acordo com Silveira-Filho (2012), as atividades em horta contribuem para incentivar em crianças o consumo de hortaliças, vistas por elas como “não aceitáveis” ou “de gosto ruim”, como

alface, coentro, couve, cebolinha, beterraba, pimentão entre outras, mostrando de maneira descontraída as contribuições que tais hortaliças podem trazer através de uma alimentação saudável. No caso deste trabalho, tal de fato de rejeição por parte dos alunos aos alimentos mais saudáveis também ficou constatado.

Segundo Nogueira (2005), a horta na escola pode servir como fonte de alimentação e atividades didáticas, oferecendo grandes vantagens às comunidades envolvidas, como a obtenção de alimentos de qualidade a baixo custo e também o envolvimento em programas de alimentação e saúde desenvolvidos pelas escolas. Para fortalecer o vínculo positivo entre a educação e a saúde, deve-se promover um ambiente saudável melhorando a educação e o potencial de aprendizagem, ao mesmo tempo que promovem a saúde.

Fundamentação teórica

Textos sobre manejo orgânico de hortaliças e processamento mínimo de alimentos foram selecionados e compilados em uma apostila intitulada “NOÇÕES BÁSICAS DE UMA HORTA ORGÂNICA”, e juntamente com a aluna estagiária foi realizada a apresentação do conteúdo aos alunos da APAE – Urupema.

Processamento de alimentos

Na Tabela 1 estão expostas atividades relacionadas ao processamento de alimentos com as respectivas datas de execução.

Tabela 1. Conteúdo programático aplicado nas aulas teórico-práticas na APAE-Urupema.

Data	Conteúdo programático
19/04/13	Higiene de Alimentos
03/05/13	Alimentos Minimamente Processados
17/05/13	Processamento de Sucos e Polpas
07/06/13	Processamento de Conservas
21/06/13	Processamento de Doces em Pasta
05/07/13	Processamento de Geleias
09/08/13	Processamento de Doces em Calda
16/08/13	Processamento de Snacks
23/08/13	Processamento de Barra de Cereal
30/08/13	Dinâmica de encerramento

Na Figura 3 estão expostas algumas fotografias tiradas no decorrer das atividades teórico-práticas com alunos da APAE – Urupema. Nestas pode ser observado que os alunos da APAE desenvolveram as atividades propostas, aprendendo sobre higiene pessoal e sanitização das matérias-primas e processamentos, trabalhando a capacidade motora e a criatividade na elaboração das embalagens para o consumo e também possível comercialização.

Segundo Silva (2008), é crescente o consumo de alimentos derivados de frutas e hortaliças orgânicas processados pelo mercado chamado de conveniência no Brasil, devido a praticidade de tais produtos, se tornando um mercado promissor.

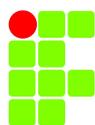
Figura 3. Fotografias retiradas no decorrer dos trabalhos de processamento de alimentos.

Onde: a) treinamento teórico sobre higiene e manipulação de alimentos; b) processamento de polpas e sucos; c) processamento de geleias e doces.



CONCLUSÕES

O uso da horta orgânica e de ensinamentos teórico-práticos de processamento de alimentos, como ferramenta pedagógica não se limitou apenas ao período de execução deste trabalho, sendo necessária a continuidade das visitas para manutenção das hortaliças plantadas e incentivo ao processamento dos produtos após serem colhidos, além de servirem para o incremento no consumo de vegetais pelos participantes do projeto. Contudo, um resultado importante foi a conscientização dos discentes sobre a importância dos vegetais na sua alimentação e das formas alternativas de consumo destes produtos, a preservação do ambiente natural e o fortalecimento do trabalho em equipe.



AGRADECIMENTOS

As autoras agradecem à reitoria de extensão e relações externas pelo apoio financeiro cedido para o desenvolvimento e execução deste projeto.

URUPEMA. **Programa de Gestão Ambiental e Turística para o Município de Urupema:** Dados da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente. Disponível em: <http://www.urupema.sc.gov.br/conteudo/mode=pa&item=14780&fa=7&cd=26907>. Acesso em: 20/12/2013.

REFERÊNCIAS

BARROS, L.C.; DAMBROS, G.; MACHADO, D.T.M. Agroecologia no ensino: Desenvolvimento de atividades agroecológicas na escola estadual de ensino fundamental Angelina Salzano Vieira da Cunha, Cachoeira do Sul/RS. **Anais do XVI Seminário Internacional de Educação**. Cachoeira do Sul, 2011.

CAPORAL, F.R.; COSTABEBER, J.A. **Agroecologia: enfoque científico e estratégico para apoiar o desenvolvimento rural sustentável**. Porto Alegre: EMATER/RS – ASCAR, 2003.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo Demográfico 2010 - Características gerais da população, religião e pessoas com deficiência. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_impresao.php?id_noticia=2170. Acesso em: 05/12/2013.

MORETTI, C. L. **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007. 531 p.

NOGUEIRA, W. C. L. **Horta na escola: uma alternativa de melhoria na alimentação e qualidade de vida**. Anais do VIII Encontro de Extensão da UFMG. Belo Horizonte, 3 a 8 de outubro de 2005.

SILVA, P.R. Uma abordagem sobre o mercado de hortaliças minimamente processadas. **Informações Econômicas**, v. 38, n. 4, p. 52-57, 2008.

SILVEIRA-FILHO, J. **A horta orgânica escolar como alternativa de educação ambiental e de consumo de alimentos saudáveis para alunos das escolas municipais de Fortaleza, Ceará, Brasil**. Disponível em: http://www.apeoc.org.br/extra/artigos_cientificos/ExpHEP MFUFCse10ufmt1.pdf. Acesso em: 05/12/2012.