

ALIMENTO, AGROECOLOGIA E TERRITÓRIO: FORMAÇÃO DE JOVENS PARA A SUSTENTABILIDADE NA CHAPADA DO VEADEIROS

Nina Paula Laranjeira (UnB, ninalaranjeira@gmail.com); Clara Carmoni (bolsista EXP/CNPq, clara.carmoni@gmail.com); Nilcionir Costa Garcez (Bolsista EXP/CNPq, nilcionirgarcez@gmail.com); César Adriano Barbosa (Bolsista EXP/CNPq, sat.altoparaíso@hotmail.com)

Palavras-chaves: metodologia de projetos, Extensão Universitária, segurança alimentar

Introdução

Apresentamos resultados da experiência educativa desenvolvida, entre 2013 e 2016, no âmbito de um programa de extensão universitária para jovens, no município de Alto Paraíso de Goiás, Chapada dos Veadeiros, pelo NASPA - núcleo de segurança alimentar e nutricional da Rede Latino-Americana de SSAN. O programa atendeu a um total de cerca de 100 jovens, entre 15 e 19 anos, com bolsa de estudos, que participaram de atividades três vezes por semana, no período matutino ou vespertino. Esta iniciativa da universidade procurou atender à demanda da comunidade local, preocupada com a falta de oportunidades de estudo para os jovens e a baixa qualidade do ensino básico na região. A universidade havia instalado um centro de pesquisa e extensão na região e entendia que a educação focada na sustentabilidade, sobretudo na produção e consumo de alimentos saudáveis, seria fundamental para a formação desses jovens. O centro de pesquisa instalado na região fora resultado de um processo participativo, no qual a sociedade se envolveu bastante, criando diretrizes e objetivos, em sua maioria voltados à sustentabilidade da região.

A prioridade dada ao tema dos sistemas agroalimentares sustentáveis justifica-se também em função das características deste território – a Chapada dos Veadeiros (Nordeste Goiano): região com alto percentual de áreas altamente prioritárias para a conservação ambiental (BRASIL, 2008), ao mesmo tempo em que está sob ameaça do agronegócio e onde a cultura local é ainda bastante vinculada à vida no campo, à agricultura tradicional, e ao uso de frutos e plantas medicinais do Cerrado. Entretanto, essa cultura vem se perdendo entre os jovens, representando perda de hábitos alimentares mais saudáveis e sustentáveis. Assim, trabalhamos com a hipótese de que existia alto potencial para, por meio de processos educativos emancipatórios, fortalecer e reavivar entre os jovens, a cultura local voltada para a produção de alimentos por meio de agricultura tradicional, de base agroecológica, e o uso sustentável do Cerrado. Uma educação voltada para a sustentabilidade e que trouxesse para esses jovens, novo significado às raízes culturais do território e à segurança alimentar e nutricional (SAN), promovendo a alimentação adequada e saudável.

Segundo Kepple e Segall-Correa (2011) a definição brasileira de SAN se destaca por incluir o acesso a alimentos em quantidade e qualidade adequadas, a todas as classes sociais da população, incluída como uma questão de cidadania e direitos humanos. É um conceito abrangente, interdisciplinar, que inclui todas as áreas de conhecimento envolvidas, como economia, direito, agricultura, educação, saúde, nutrição, assistência social, sociologia, antropologia e psicologia, entre outras, o que implica em estratégias intersetoriais para a sua execução. Da mesma forma, procuramos trazer para o processo educativo aqui relatado, esta complexidade, o olhar para o mundo, a fim de compreendermos o que estamos comendo e porque.

Os alimentos industrializados e produzidos em larga escala em lavouras mecanizadas e vendidos numa ampla rede de grandes, médios e pequenos mercados são os mais utilizados, tanto na cidade como no campo. As populações urbanas estão expostas a uma imensa variedade de produtos alimentícios, quase sempre transformados industrialmente, e este fenômeno é conhecido como “era dos supermercados” (POPKIN, 2006; NARDOTO et al., 2006). Os alimentos industrializados e processados contêm altos teores de açúcares, gorduras, sal e aditivos químicos, contribuindo fortemente para a alta incidência das DCNTs na população brasileira e o aumento do sobrepeso e obesidade (BRASIL, 2010).

Em Alto Paraíso, município com menos de 10 mil habitantes, onde o padrão de consumo das grandes cidade ainda não se instalou, Rodrigues et al. (2016) constataram a mudança nos padrões alimentares, com alto uso de produtos industrializados, mesmo nas áreas rurais, mostrando que a erosão cultural representa flagrante perda de qualidade na alimentação.

Preocupada com a conservação ambiental e a soberania e segurança alimentar, a equipe do NASPA direcionou esforços para desenvolver metodologias e estratégias pedagógicas voltadas à melhoria da alimentação, com sustentabilidade.

Tínhamos sido contemplados por emenda parlamentar federal da bancada do DF, para a implantação e fortalecimento de centros de pesquisa da UnB, mas com forte viés de inclusão social, pois fora liberada por meio de uma secretaria do antigo MCT, dedicada à inclusão social pela ciência e tecnologia. Assim, foi criado o Programa de Bolsas de Estudos para o Ensino Básico, com objetivo de: i) desenvolver hábitos e conhecimentos sobre produção de alimentos saudáveis e segurança alimentar e nutricional; ii) conhecer o Cerrado, com foco neste Território, e seus potenciais de produção de alimentos saudáveis, e em equilíbrio com o ambiente; iii) praticar e conhecer os princípios da agroecologia: produção de alimentos de qualidade relacionados à cultura local; iv) fortalecer a autonomia, criatividade, protagonismo e valores ligados à cidadania, sustentabilidade e cooperação.

Temos nos referido a esse trabalho como Educação para a Sustentabilidade, inspirados pela Década da Educação para o Desenvolvimento Sustentável (2004-2015), na qual muito se debateu sobre o papel da educação diante do preocupante quadro das mudanças do clima, e que foi discutida por Gadotti (2008). Tal quadro é diretamente impactado pelo modelo de agricultura industrial e, inversamente, impactará a produção de alimentos daqui para frente. Neste contexto, a agroecologia tem sido apresentada por especialistas como agricultura de alta resiliência às mudanças climáticas (por exemplo, ALTIERI; NICHOLLS, 2012).

Metodologia

Trabalhamos com a metodologia de projetos (HERNANDEZ; VENTURA, 1998), tendo como base a pedagogia de Paulo Freire, e dessa forma procurando integrar e contextualizar o conhecimento dos jovens e de pessoas da comunidade aos temas trabalhados: alimentação, produção agroecológica de alimentos, conservação do Cerrado, sustentabilidade no território (Chapada dos Veadeiros), mudanças climáticas.

A metodologia de projetos permite uma formação voltada para o mundo em que vive o educando, colocando o sujeito no centro do processo de aprendizagem, e possibilitando que adquira autonomia para olhar e agir sobre sua realidade, ao mesmo tempo em que amplia e agrega novos pontos de vista.

A partir da obra de Paulo Freire, e citamos especialmente a Pedagogia da Autonomia (FREIRE, 2006), entendemos que a educação em geral, mas principalmente para os jovens, deve possibilitar a prática: uma prática vinculada ao contexto de vida e aos conflitos vivenciados pelos educandos.

Dentro deste espírito, nossas reflexões teóricas passaram também pela transdisciplinaridade (NICOLESCU, 1999), a fim de pensar uma ciência capaz de superar a fragmentação do cartesianismo e penetrar nas necessidades de transformação colocadas pela sociedade. Dessa forma, partindo de análises sobre a realidade dos educandos, estes eram convidados a elaborar e executar projetos. Paralelamente, temas correlatos eram apresentados semanalmente, por pesquisadores e membros da comunidade convidados, e resultavam em desdobramentos, quer sejam pesquisas ou reflexões a serem inseridas nos projetos. Dessa forma, o universo de estudos foi sendo ampliado a partir dos projetos escolhidos.

A questão da segurança alimentar e do direito humano à alimentação são temas vinculados diretamente à questão da autonomia e do respeito à cultura de cada população ou grupo. Em um território em que a cultura local ainda mostra vínculos fortes com a natureza, diferente dos grandes

centros urbanos, a alimentação e a produção dos alimentos, são temas que emergem facilmente nos questionamentos da realidade cotidiana.

Os jovens organizados em grupos definiram seus projetos e ações. Diversos grupos propuseram projetos com hortas (em escolas e quintais da cidade), viveiros de produção de mudas (onde foram incluídas as plantas alimentícias não convencionais), e o estudo de plantas medicinais, refletindo a própria cultura local. Todos os grupos eram orientados para produzir textos e materiais audiovisuais, com o intuito de promover a inclusão digital e de forma a sistematizar, comunicar e avaliar suas ações.

Cada grupo era orientado por estudantes de licenciatura, bolsistas de graduação ou profissionais da educação, bolsistas EXP (Extensão – CNPq, entre 2014 e 2016), atuando junto com ou sob a supervisão de professoras da universidade. Assim, o programa proporcionou a formação de uma equipe de educadores na temática da soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) e produção agroecológica de alimentos.

Procuramos conhecer o território e valorizar a cultura local, focalizando na alimentação e formas tradicionais de plantio, introduzindo conceitos da agroecologia e da SSAN. Estudamos também o ambiente natural e o Cerrado, rico em alimentos e medicamentos e fortemente ameaçado pelo uso de agrotóxicos e suas consequências ambientais e para a saúde.

Anualmente, todos os jovens participavam da organização da Feira de Mudas e Sementes da Chapada dos Veadeiros, organizando espaços de exposição, registrando a presença de expositores por meio de questionários, registrando o evento por meio de fotos e vídeos. Entretanto, a maior contribuição era a preparação de mudas e a coleta de sementes para o *stand* do Programa na Feira, comandado por eles.

Ao final de cada ano foram realizadas avaliações participativas e individuais, estas últimas por meio de questionários, e os grupos apresentavam seus projetos ao final de cada semestre. Os estudantes, desde que demonstrassem interesse e envolvimento com seus projetos, podiam permanecer no programa enquanto estivessem no ensino básico. O ambiente criado durante os encontros, era um ambiente de trabalho, mas também de acolhimento, cooperação, colaboração, responsabilidade e solidariedade.

A alimentação servida no lanche, chamava para a temática da saúde, com alimentos locais e não processados: guacamole, “fanta laranja” (suco de cenoura com limão) e bolos de frutas com açúcar mascavo produzido na região, são exemplos de alimentos que inovaram o paladar dos jovens.

Resultados e Discussão

O ambiente de aprendizagem em colaboração, propiciado pelos trabalhos em grupo, com planejamento e avaliação coletivos, e pela receptividade e amistosidade dos tutores, estimularam muito os jovens a participar, o que era evidenciado pelo forte envolvimento destes com as atividades e nos relatos que faziam nas avaliações. Tais relatos revelaram uma nova percepção e valorização do Cerrado e da cultura alimentar da região. Denotam também, uma tomada de consciência sobre as riquezas da região, impactadas pelo modelo de produção de alimentos que devasta o cerrado e modifica a paisagem. O sentido de pertencimento e de identificação com o bioma, aflorou para muitos participantes.

As práticas de registro por meio de fotografias e filmagens, com sistematização e apresentação de resultados sob diversas formas (vídeos, apresentações de power point e prezi, banners, spots, entre outros), possibilitaram aprendizado mais efetivo dos novos conceitos e uma percepção diferenciada sobre a realidade do território, trazendo o interesse desses jovens para temáticas que antes passavam despercebidas na vida cotidiana.

Muitos jovens permaneceram no programa por 2 ou 3 anos, e demonstraram ter vivenciado mudanças efetivas de hábitos alimentares: alguns passaram a produzir alimentos em casa (hortas), a aproveitar resíduos orgânicos e a promover mudanças em suas famílias. Especialmente interessantes são os relatos sobre redução do consumo de carne, que foi abordado sob o enfoque do meio

ambiente e da saúde. Além disso, relataram melhoria do rendimento na escola, motivados pelos novos aprendizados.

Os relatos indicam mudanças da forma de olhar para os hábitos alimentares, que passaram pela revalorização de alguns hábitos das gerações mais velhas, e a constatação da importância e da satisfação de identificar o Cerrado e as produções locais como riquezas culturais e alimentares. Destaca-se ainda, casos de jovens cujas famílias produziam alimentos e que não colaboravam com essa produção, por considerarem algo atrasado e sem valor, e passaram a se dedicar a essa prática.

A quase unanimidade foi com relação à experiência de participação na Feira de Mudas e Sementes da Chapada dos Veadeiros, o que demonstra a importância de atividades que, como esta, possibilitam construir produtos concretos, sobretudo aqueles que têm o reconhecimento da comunidade. Como a Feira foi se tornando um espaço a cada ano mais frequentado e reconhecido pela comunidade local, e atraindo pessoas de diversos locais, o protagonismo desses jovens foi amplamente valorizado.

Em síntese, os relatos mostraram claramente a mudança de olhar, e até de hábitos familiares, com relação à importância do Cerrado e a uma alimentação pautada nos princípios da sustentabilidade.

Conclusões

A formação de jovens demanda metodologias que deem liberdade, protagonismo, possibilidade de ação e uso de tecnologias, mas também acolhimento, em um ambiente de confiança e respeito. Esses ingredientes são capazes de levar a reflexões por vezes muito mais profundas do que esperamos.

O Direito Humano à Alimentação Adequada passa pela tomada de consciência sobre as possibilidades de produção e pela revalorização de culturas locais sintonizadas com a alimentação de qualidade, que os novos sistemas alimentares, de caráter industrial, tentam eliminar.

No caso dos jovens em questão, foi surpreendente o processo de revalorização da cultura de produção de alimentos e do uso sustentável do cerrado, incluindo os frutos e os medicamentos, que inicialmente era pouco valorizada e até desprezada.

Como reflexão final, é importante observar que, além de nova consciência sobre alimentação e sustentabilidade, o empoderamento desses jovens levou muitos deles a entrarem para cursos universitários. Tal empoderamento veio, não só em função do recebimento de bolsas de estudo, o que sem dúvida representou melhoria da qualidade de vida de muitas famílias, mas também pelos aprendizados e pela valorização dos saberes locais, que certamente foram incentivos para chegarem ao nível superior.

É muito importante ressaltar o papel da extensão universitária, sobretudo de processos formativos que respeitem e valorizem a cultura local, para a inclusão social de jovens que, de outra forma, estariam distantes de possibilidades concretas de ascensão social.

Referências Bibliográficas:

ALTIERI, M. A., NICHOLLS, C.I. Agroecología: única esperanza para la soberanía Alimentaria y la resiliencia socioecologica. *Agroecologia*, v. 7, n.2, p. 65-83, 2012.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. *Áreas prioritárias para a conservação, uso sustentável e repartição de benefícios da biodiversidade brasileira*. Brasília: MMA, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Dialogando sobre o direito humano à alimentação adequada no contexto do SUS*. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. (Série F. Comunicação e Educação em Saúde).

FREIRE, Paulo. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. São Paulo: Paz e Terra, 33ª ed., 2006.

GADOTTI, Moacir. *Educar para a Sustentabilidade: uma contribuição à década da educação para o desenvolvimento sustentável*. São Paulo: Editora e Livraria Instituto Paulo Freire, 2008.

KEPPLE, A. W.; SEGALL-CORRÊA, A. M. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1):187-199, 2011.

HERNÁNDEZ, F; VENTURA, M. *A organização do currículo por projetos de trabalho: o conhecimento é um caleidoscópio*. Porto Alegre: ARTMED, 1998.

NARDOTO, G.B.; SILVA, S.; KENDALL, C.; EHLERINGER, J.R.; CHESSON, L.A.; FERRAZ, E.S.B.; MOREIRA, M.Z.; OMETTO, J.P.H.B.; MARTINELLI, L.A. Documenting Geographical Patterns of Human Diet Through Stable Isotope Analysis of Fingernails. *American Journal of Physical Anthropology*, n.131, p.137-146, 2006.

NICOLESCU, B. *O Manifesto da Transdisciplinaridade*. Campinas-SP: Triom, 1999.

POPKIN, B. M. Global Nutrition Dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with non-communicable diseases. *Am J Clin Nutr*, v. 84, p.289-298, 2006.

RODRIGUES, L.P.F.; CARVALHO, R.C.; MACIEL, A.; OTANASIO, P.N.; GARAVELLO, M.E.de P.E.; NARDOTO, G.B. Food Insecurity in Urban and Rural Areas in Central Brazil: Transition from Locally Produced Foods to Processed Items. *Ecology Of Food And Nutrition*, v.55, n.4. p.365-377, 2016.