

Comunidade do Sertão
Alto Paraíso de Goiás

Nina Paula Laranjeira, Carla Beatris Gasparini, Selma Bernardes (org.)

Universidade de Brasília
Brasília
2012



Centro UnB Cerrado

COLEÇÃO RIQUEZAS DA CHAPADA DOS VEADEIROS
vol. 2

Universidade de Brasília
Brasília
2012

ISBN 978-85-64593-09-1



9 788564 593091

Comunidade do Sertão
Alto Paraíso de Goiás

Nina Paula Laranjeira, Carla Beatris Gasparini, Selma Bernardes (org.)

COLEÇÃO RIQUEZAS DA CHAPADA DOS VEADÉIROS
vol. 2

Universidade de Brasília

Brasília

2012

Universidade de Brasília

Reitor: José Geraldo de Sousa Júnior

Vice-Reitor: João Batista de Sousa

Centro de Estudos do Cerrado da Chapada dos Veadeiros

UnB Cerrado

Diretora: Nina Paula Laranjeira

Vice-Diretora: Lívia Penna Firme Rodrigues

Equipe do Programa de Bolsas de Estudos para o Ensino Básico (UnB Cerrado) que participou deste trabalho: Camila Elias, Carla Beatris Gasparini, Cristiane Meireles, Delmar Rezende, Karem Ursula Gallo, Letícia Ferreira de Albuquerque, Luiz Fernando Schuler, Namaste Maranhão, Nina Paula Laranjeira e Selma Bernardes

Revisão de Texto: Letícia Ferreira de Albuquerque

Foto da Capa: Delmar Rezende

Arte Final: Cíntia Barros Câmara e Rodrigo Nery

C741 Comunidade do Sertão : Alto Paraíso de Goiás / Nina Paula Laranjeira, Carla Beatris Gasparini, Selma de Almeida Bernardes, [organizadoras]. - Brasília : Universidade de Brasília, Centro de Estudos do Cerrado da Chapada dos Veadeiros, 2012.
32 p. ; 15 cm. (Coleção Riquezas da Chapada dos Veadeiros ; 2)

ISBN 978-8564593-09-1

1. Assentamentos. 2. População rural. 3. Agricultura familiar. 4. Alto Paraíso de Goiás (Goiás). I. Laranjeira, Nina Paula (org.). II. Gasparini, Carla Beatris (org.). III. Bernardes, Selma de Almeida (org.).

CDU 338.1:63(817.3)

SUMÁRIO

Apresentação	04
O Trabalho	05
História	08
Caracterização Ambiental	12
Miorrorregião da Água Branca	13
Miorrorregião do Brejão	18
Miorrorregião da Parida	20
Miorrorregião da Ponte/Murici	22
Caracterização Socioeconômica e Socioambiental	24
Produção Agrícola	29
Projetos desenvolvidos na Escola da Comunidade	32
Mapa de Localização	16

“Tudo vale a pena quando a alma não é pequena”
Fernando Pessoa

APRESENTAÇÃO

Esta publicação é resultado do trabalho realizado pelo Centro UnB Cerrado, por meio do Programa de Bolsas de Estudos para o Ensino Básico, no Assentamento Sílvia Rodrigues/Cidade da Fraternidade, em 2011 e 2012.

O Programa de Bolsas foi criado como estratégia do Projeto "Estruturação e Implantação de Centros de Pesquisa e Extensão na Universidade de Brasília e no Distrito Federal", cuja meta 4 refere-se à "Estruturação e Implantação do Centro de Estudos Avançados do Cerrado da UnB, na Chapada dos Veadeiros", e destina bolsas para estudantes do ensino básico, com objetivo de trabalhar pela inclusão social e melhoria da formação de jovens e adolescentes.

A inclusão desses estudantes em atividades da universidade foi uma demanda de moradores da cidade de Alto Paraíso, identificada entre os anos de 2008 e 2010, nas reuniões realizadas pela UnB para o processo de criação desse Centro.

O trabalho com os alunos do ensino básico mostrou-se não só muito produtivo, como gratificante para nós, professores e tutores que conduzimos este trabalho, orientando e incentivando a participação e a produção de dados sobre o lugar onde vivem.

Esta experiência evidencia a importância da realização de trabalhos como esse, considerando avanço não só em termos de maturidade e conhecimento desses jovens, mas também a riqueza de suas produções e criatividade, que aqui apresentamos ao leitor.

A ampliação do vínculo entre a população local e a universidade é para nós muito cara, pois o Centro UnB Cerrado tem como objetivo central trabalhar pela sustentabilidade regional e entendemos que sem a ação conjunta com a população nosso objetivo não se concretizará.

Queremos ser um espaço de ecologia de saberes, ou seja, onde seja possível se encontrar, conviver, trocar saberes e descobertas, criando uma grande rede que trabalhe pela proteção do Cerrado e pela valorização da vida. Um espaço onde a solidariedade e a cooperação sejam entendidas como qualidades primordiais para construir uma nova ordem para o processo civilizatório, ora em profunda crise.

Desta forma, agradecemos a todos os membros da sociedade e do poder público locais que contribuíram para que este trabalho se concretizasse, assim como a toda a equipe do UnB Cerrado: professores, estagiários, bolsistas de graduação e contratados, pois sem esses inúmeros parceiros e profissionais dedicados este trabalho não seria possível.

A Equipe do Programa de Bolsas de Estudos para o Ensino Básico

O TRABALHO

O Sertão é uma comunidade localizada na área rural do município de Alto Paraíso de Goiás. O acesso se dá por estrada de terra, distante 30 km a partir do núcleo urbano do município, 20 km depois de passar pela entrada para o povoado do Moinho.

Está situado no vale do Rio São Bartolomeu, definido pela Serra Geral do Paranã, divisor à margem direita, e Serra de Santana, à esquerda, que neste trabalho foi subdividida em quatro microrregiões: Água Branca, Brejão, Parida e Ponte/Murici.



Serra Geral do Paranã no período das chuvas



*Cagaiteira florida
(Microrregião da
Água Branca)*

Em 2011 foi iniciada a parceria entre o Centro UnB Cerrado, a Escola Municipal Santo Antônio da Parida (Escola do Sertão), a APROMAS (Associação dos Produtores e do Meio Ambiente do Sertão) e a Secretaria Municipal de Educação, com a realização do Curso de Agentes de Desenvolvimento Rural/IDCR – oferecido pela EMATER/DF, em conjunto com a UnB e o Curso de Agroecologia (Centro UnB Cerrado - 200 horas).

A iniciativa resultou na criação de projetos agroecológicos na Escola, orientados pelos profissionais de agroecologia: Camila Elias, Luiz Fernando Schuler e Namaste Maranhão.



Roda de conversa para planejamento e avaliação dos trabalhos dos grupos



Nos anos de 2011 e 2012 foram realizadas pesquisas sobre a comunidade, que incluíram caracterização ambiental, levantamento socioeconômico, de produção agrícola e sobre a vida na comunidade do Sertão, orientadas pelas professoras Nina Paula Laranjeira (UnB), Delmar Ferreira Rezende e Karem Ursula Gallo, da Escola do Sertão, pela estagiária Selma Bernardes e pela nutricionista Cláudia Lulkin.

Em todos os encontros de trabalho e curso, a alimentação oferecida (almoços e lanches) fez parte dos estudos, pois procurou-se utilizar o máximo possível a produção local, e assim discutir conceitos de segurança alimentar e nutricional, soberania alimentar e alimentação sustentável. A valorização da produção e hábitos alimentares locais tradicionais e a promoção da saúde eram as metas dessas ações.

No segundo ano de trabalho, os estudantes da Escola do Sertão partiram para a elaboração de seus próprios projetos, a fim de aplicar o que foi aprendido nos cursos e dar continuidade às ações iniciadas em 2011 na escola, desenvolvendo novos conhecimentos, por meio de grupos de trabalho.

Esta publicação tem a intenção de apresentar projetos e pesquisas realizados nesses quase dois anos pela equipe de bolsistas do ensino básico e professoras, levando o leitor a conhecer essa área rural do município de Alto Paraíso sob o ponto de vista de alguns dos seus moradores.



Lanche produzido no Sertão: Pão de Beterraba e bolo de milho com raspas de coco verde. Frutas: mamão, manga, jaboticaba e acerola



Estudantes: Adelia Sales, Adenilza da Silva, Alessandra Barros, Ana Maria Silva, Carla Vianna, Carlos Wagner, Débora Pereira, Eriadina Vasconcelos, Maria Eduarda, Gabriel Bernardes, Geovanna Carvalho, Isnane de Barros, Jucileide de Sousa, Juselia de Brito, Karina de Barros, Kessy da Silva, Lilia de Lima, Lilianny de Lima, Mariana dos Anjos, Marley da Silva, Marli de Melo, Misael Santos, Matheus Barbosa, Pablo Fraga, Patrícia Conceição, Paulo Henrique, Queren Hapuque, Rafael de Moraes, Raiane da Conceição, Shirley de Melo, Tereza Cristina, Vanessa dos Anjos e Wilson Leite.

Segundo dissertação de mestrado (UnB/CDS, 2011) da diretora da Escola do Sertão, Delmar Ferreira Rezende - “Conquistas Comunitárias da Gestão Participativa na Educação do Campo: O Caso da Escola Sertão na Chapada dos Veadeiros - GO” (Brasília-DF, set. 2010), o povoado do Sertão começou com a “passagem dos Bandeirantes, em meados do século XVI e, desde então, várias famílias por ali se estabeleceram tanto com a finalidade de encontrar minérios valiosos quanto de colonizarem novas terras.

De acordo com registros históricos, foi pelo “Vão do Paranã” que o gado oriundo dos sertões mineiros e baianos foi introduzido nas pastagens de altitude da Chapada dos Veadeiros. Além das atividades agropastoris, também foram se formando as fazendas e os engenhos de cana-de-açúcar, ainda no período escravagista, cuja função principal era dar suporte às atividades mineradoras na localidade e adjacências.

Após o declínio da mineração alguns desses povoados da região prosperaram, como foi o caso de Veadeiros que em 12 de dezembro de 1953 pelo Decreto Estadual nº 808 foi elevado à categoria de município e pela Lei Estadual 4.685 de 15 de outubro de 1963, passou a denominar-se Alto Paraíso de Goiás. Nas áreas rurais desse município, especialmente na região do Sertão e Moinho a maioria da população é pertencente às antigas e tradicionais famílias que, além de habitar essa região há bastante tempo, ainda possuem raízes profundas e grande senso de pertencimento ao local onde vivem.”

Em reunião realizada na Escola com os moradores mais antigos desta localidade, o grupo de estudantes levantou dados sobre a história da comunidade, mostrados a seguir:

Acesso à água

Antes havia mais água do que hoje. Embora não houvesse encanamento nas casas, a chuva era mais abundante e a água coletada no rio, nascentes e córregos. Na época da seca a roupa era lavada no rio e no período chuvoso as pessoas pegavam água da biqueira da casa.

Transporte

Os meios de transporte mais comuns eram o cavalo, o carro de boi, que levava dois dias até Alto Paraíso e 15 para Formosa, e a carroça. A pé a locomoção era mais fácil. Gastava-se, em média, meio dia de viagem até Alto Paraíso, dependendo de onde saíssem. As compras de sal, querosene e tecido eram trazidas no lombo de burros e cavalos ou na cabeça, conforme a quantidade e o peso.

Saúde

Para curar as doenças e outros males, os remédios mais utilizados eram benzimmentos feitos pelos mais velhos (como no caso de picada de cobra) e ervas medicinais plantadas em casa ou colhidas no cerrado, utilizadas em forma de xaropes, chás, emplastos, etc. Os partos eram realizados em casa com a assistência de parteiras que moravam na própria comunidade. Quando havia algum caso grave (doença ou atirado), a pessoa era levada para a cidade numa rede, conduzida nos ombros de outras. Em caso de morte, fazia-se o enterro no cemitério local e não havia atestado de óbito além do testemunho das pessoas. Sobre hábitos de higiene pessoal, contam que os dentes eram escovados com cinza e fumo de rolo ou sabão e manjeriço, todos produzidos na região.

Energia

Para iluminar as residências utilizava-se candeia, lamparina e pavio de cera de abelha, feitos com algodão e abastecidos com azeite de mamona ou querosene. Mais recentemente, usava-se o lampião a gás. Os engenhos de produção de rapadura, açúcar e aguardente eram movidos com tração animal (junta de bois treinados na propriedade e altamente valiosos por suas habilidades). Também se utilizava o “bobo”, um tipo de bolo de cera com pavio no meio para iluminação nas casas.

Estradas e locomoção

A atual GO-239, que corta a região do Sertão, era uma estrada cavaleira (trilheiro utilizado somente para passar a pé e a cavalo) posteriormente aberta para a passagem de carros em regime de mutirão, comandado pelo prefeito João Bernardes, à base do machado, enxadão e picareta.

O carro que frequentava a região nas últimas décadas era o jipe do Padre Bena, que descia ao Sertão quatro vezes por ano para celebrar missas, batizados e casamentos. A estrada também servia de passagem para o carteiro que vinha a cavalo da Bahia com destino a Cavalcante.

Escola

Não havia escola no Sertão e a mais próxima era no Povoado do Moinho. Quem tivesse condições e interesse mandava no domingo os filhos para estudar e eles só voltavam para casa na sexta-feira à tarde. Essa caminhada era feita a pé, os mantimentos para a semana eram levados no lombo do cavalo ou nas costas dos alunos e o lanche da caminhada era uma matula (feita de carne seca e farinha de mandioca ou paçoca de gergelim, amendoim ou barú).

Na escola era apenas uma professora para dar aula e tomar conta do lanche e da limpeza. Os alunos participavam buscando água no córrego e quando precisavam de correção se utilizava o castigo e a palmatória para disciplinar. Nas últimas décadas, por esforço popular, surgiram três escolas na região: Murici, Parida e Água Branca, que foram se desenvolvendo aos poucos, dando origem à atual Escola do Sertão.

Lazer e Religião

As festas aconteciam ao som de sanfona, pandeiro e triângulo, com fartura de comida e bebida, e duravam até o dia seguinte. Havia poucas brigas e não tinha drogas. As pessoas iam para festa a pé ou a cavalo com a sua melhor vestimenta. Os namoros eram iniciados nessas ocasiões com trocas de olhares sugestivos e, às vezes, jogava-se bichinhos (trejeitos faciais) para dar indicação do interesse ao parceiro.

Festejos religiosos circulavam por toda a região. Eram as Folias de Reis e do Divino Espírito Santo. As rezas celebravam a passagem do dia dos santos comemorados na localidade. Em homenagem a eles ofertava-se grandes almoços, jantares ou biscoitos e, às vezes, esses eventos tornavam-se festas dançantes. Da terça-feira de carnaval para a quarta-feira de cinzas havia o “entrude”, uma brincadeira de molhar com água uns aos outros (homens molhavam mulheres e mulheres molhavam homens) e esse era o carnaval sertanejo.

Na época da Quaresma não se podia bater nas crianças e animais, e nem comer carne vermelha. Na Semana Santa não se podia cantar, fazer barulho ou ligar rádio. Também não se cortava alimentos e lenha, não se lavava roupas e nem se varria a casa. Não se comia doces e era obrigatório comer alimentos amargos. Nas noites da Semana Santa se fazia a “lamentação”, uma caminhada com visita externa nas casas, rezando e pedindo salvação para as almas do purgatório. Essa procissão terminava no cemitério local quando, então, se entregava as almas.

Construções/Habitação

As casas eram feitas de pau a pique, amarradas com taboca e embiruçu, e cobertas com palha ou telhas de barro (moldadas na coxa). As paredes também podiam ser feitas com palha dos coqueiros que existiam na região. Os materiais utilizados na construção eram todos coletados na região e nada era trazido de fora. Nas últimas décadas, o pau a pique foi sendo substituído pelo adobe.

Plantio e Alimentação

Para fazer as roças, primeiro era escolhida a melhor área para o plantio e depois feita a roçada, o aceiro e a queimada. Em seguida, se encoivarava as roças, ou seja, juntava-se os gravetos que sobravam da queimada para fazer o “lerão” ou ser aproveitado como lenha nos fogões.

Plantava-se, principalmente, arroz, feijão, milho, gergelim, amendoim, cana, mandioca, abóbora, melancia, quiabo e banana nas roças. Já nos quintais, eram as ervas medicinais, árvores frutíferas e hortaliças como jiló, abobrinha, feijão de corda, fava, inhame, cará, taioba e mangarito. O meio de plantio era braçal, o que exigia grande quantidade de trabalhadores ou muitos dias de serviço, pois não havia trator nem arado. Também aconteciam mutirões, “treições” (mutirão surpresa) e dias de troca de serviço que se tornavam, muitas vezes, festejos no final do dia de trabalho.

O carro que frequentava a região nas últimas décadas era o jipe do Padre Bena, que descia ao Sertão quatro vezes por ano para celebrar missas, batizados e casamentos. A estrada também servia de passagem para o carteiro que vinha a cavalo da Bahia com destino a Cavalcante.

Escola

Não havia escola no Sertão e a mais próxima era no Povoado do Moinho. Quem tivesse condições e interesse mandava no domingo os filhos para estudar e eles só voltavam para casa na sexta-feira à tarde. Essa caminhada era feita a pé, os mantimentos para a semana eram levados no lombo do cavalo ou nas costas dos alunos e o lanche da caminhada era uma matula (feita de carne seca e farinha de mandioca ou paçoca de gergelim, amendoim ou barú).

Na escola era apenas uma professora para dar aula e tomar conta do lanche e da limpeza. Os alunos participavam buscando água no córrego e quando precisavam de correção se utilizava o castigo e a palmatória para disciplinar. Nas últimas décadas, por esforço popular, surgiram três escolas na região: Murici, Parida e Água Branca, que foram se desenvolvendo aos poucos, dando origem à atual Escola do Sertão.

Lazer e Religião

As festas aconteciam ao som de sanfona, pandeiro e triângulo, com fartura de comida e bebida, e duravam até o dia seguinte. Havia poucas brigas e não tinha drogas. As pessoas iam para festa a pé ou a cavalo com a sua melhor vestimenta. Os namoros eram iniciados nessas ocasiões com trocas de olhares sugestivos e, às vezes, jogava-se bichinhos (trejeitos faciais) para dar indicação do interesse ao parceiro.

Festejos religiosos circulavam por toda a região. Eram as Folias de Reis e do Divino Espírito Santo. As rezas celebravam a passagem do dia dos santos comemorados na localidade. Em homenagem a eles ofertava-se grandes almoços, jantares ou biscoitos e, às vezes, esses eventos tornavam-se festas dançantes. Da terça-feira de carnaval para a quarta-feira de cinzas havia o “entrude”, uma brincadeira de molhar com água uns aos outros (homens molhavam mulheres e mulheres molhavam homens) e esse era o carnaval sertanejo.

Na época da Quaresma não se podia bater nas crianças e animais, e nem comer carne vermelha. Na Semana Santa não se podia cantar, fazer barulho ou ligar rádio. Também não se cortava alimentos e lenha, não se lavava roupas e nem se varria a casa. Não se comia doces e era obrigatório comer alimentos amargos. Nas noites da Semana Santa se fazia a “lamentação”, uma caminhada com visita externa nas casas, rezando e pedindo salvação para as almas do purgatório. Essa procissão terminava no cemitério local quando, então, se entregava as almas.

Construções/Habitação

As casas eram feitas de pau a pique, amarradas com taboca e embiruçu, e cobertas com palha ou telhas de barro (moldadas na coxa). As paredes também podiam ser feitas com palha dos coqueiros que existiam na região. Os materiais utilizados na construção eram todos coletados na região e nada era trazido de fora. Nas últimas décadas, o pau a pique foi sendo substituído pelo adobe.

Plantio e Alimentação

Para fazer as roças, primeiro era escolhida a melhor área para o plantio e depois feita a roçada, o aceiro e a queimada. Em seguida, se encoivarava as roças, ou seja, juntava-se os gravetos que sobravam da queimada para fazer o “lerão” ou ser aproveitado como lenha nos fogões.

Plantava-se, principalmente, arroz, feijão, milho, gergelim, amendoim, cana, mandioca, abóbora, melancia, quiabo e banana nas roças. Já nos quintais, eram as ervas medicinais, árvores frutíferas e hortaliças como jiló, abobrinha, feijão de corda, fava, inhame, cará, taioba e mangarito. O meio de plantio era braçal, o que exigia grande quantidade de trabalhadores ou muitos dias de serviço, pois não havia trator nem arado. Também aconteciam mutirões, “treições” (mutirão surpresa) e dias de troca de serviço que se tornavam, muitas vezes, festejos no final do dia de trabalho.

A alimentação era natural e toda produzida pela comunidade, por isso nem era preciso buscar na cidade. Só o sal era comprado, mas sem o uso de dinheiro, que não havia. Era feita a troca de mercadorias.

Comunicação

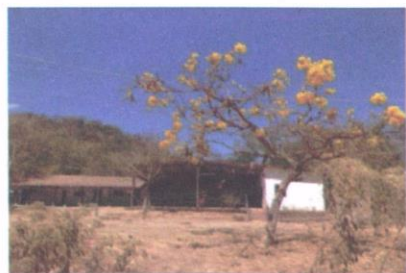
Não havia telefone e os comunicados eram feitos a pé, via recado e bilhetes ou cartas. O rádio AM inovou a comunicação. Para funcionar precisava das pilhas que vinham da cidade.

CARACTERIZAÇÃO SOCIOAMBIENTAL

A caracterização socioambiental aqui apresentada foi realizada pelo trabalho conjunto de estudantes e professores, por meio da observação de campo, com auxílio de mapas físicos, digitais e fotos de satélite, e considerando, principalmente, a vivência e o conhecimento sobre o Sertão que trazem as pessoas envolvidas.

Distribuído no vale do Rio São Bartolomeu, o Sertão é uma área de baixada, rodeada por Serras, onde a abundância do cerrado e a riqueza de seus solos provêem a seus moradores qualidade de vida e fonte de renda.

Como quase toda a região do Planalto Central, o clima é caracterizado por duas estações anuais bem definidas: uma seca e outra chuvosa, que mudam inteiramente as paisagens do Sertão.



Escola do Sertão vista do prédio de salas de aula e secretaria, nas épocas de chuva e seca

A região do Sertão é pouco conhecida, porém muito rica por suas diversas qualidades naturais, como rios, montanhas e serras. É um lugar calmo e de belas paisagens que encanta moradores e visitantes. Ideal para quem quer descansar o corpo e a mente.

O Sertão é visto como um bom lugar para se viver, pois há tranquilidade, ar puro e alimentação de alta qualidade, à base de frutos do cerrado e também do que é produzido para consumo próprio, com ampla visão natural. A maior parte das Áreas de Preservação Permanente (APPs) e do cerrado encontra-se preservada, mas houve derrubada da vegetação em alguns lugares para fazer roças e pastos.

Com o tempo a agropecuária de corte foi se desenvolvendo e promovendo o avanço das carvoeiras, o que também provocou desmatamento na região. Atualmente, não há mais carvoeiras e permanece um ambiente equilibrado atendendo às necessidades humanas.

Microrregião da Água Branca

Quem chega ao Sertão vindo de Alto Paraíso pela GO-239 (vide mapa) encontra primeiro a microrregião da **Água Branca**, onde estão as seguintes propriedades: Tapete Verde, Santo Antônio, Socorombó, Bela Vista, Água Doce, Bela Vista, Mata Preta, Barreiro de Onça, São Ricardo e Santa Clara, além da Escola Municipal Santo Antônio da Parida (Escola do Sertão).

Encontram-se nesta microrregião os córregos Salobro, Socorombó, Angical, Ripal, a Lagoa Sucuri e o Rio São Bartolomeu, que margeia todo o Sertão na parte norte e tem como afluente em sua margem direita o Córrego Salobro, nascido dentro da propriedade Tapete Verde.

As matas estão semi preservadas, com a presença de pastos entre as árvores nativas. As matas ciliares destes córregos estão fragmentadas, mas as águas dos rios encontram-se limpas. A nascente do Córrego Salobro foi cercada a fim de que fosse conservada.

O Córrego Salobro possui água límpida, mas salobra. Sua nascente está parcialmente preservada e é utilizada por seis famílias. É uma nascente perene na unidade Tapete Verde, de onde segue até a unidade Bela Vista, ponto a partir do qual o córrego é temporário até a Lagoa do Sucuri. O Salobro não seca, porém ele desaparece em alguns pontos, reaparecendo mais tarde, no período da seca.

Afluente do Córrego Salobro, o Córrego Socorombó possui água potável, considerada pura e cristalina, possuindo grande quantidade de mata nativa. Sua água mina de uma rocha, ao pé da Serra Geral do Paranã, na propriedade Socorombó. É utilizada por animais e por três unidades produtoras: Tapete Verde, Santo Antônio e Socorombó. Apesar de a nascente ser perene, o córrego é temporário.

Os Córregos Angical (afluente do Córrego Salobro, com nascente na Boa Vista) e Ripal (afluente do Angical, com nascente na Serra Geral do Paranã, na divisa entre as propriedades Santo Antônio e Boa Vista) possuem água potável utilizada apenas para o consumo dos animais. Assim como a Lagoa do Sucuri, alimentada pelo Córrego Salobro, que deságua no Rio São Bartolomeu.

Nessa microrregião há plantio de milho, feijão, mandioca, abóbora, gergelim, melancia, cana, amendoim, além do plantio de hortaliças e o beneficiamento de frutos do cerrado como: jatobá, baru, pequi, cagaita e mangaba. Há produção de rapadura, pecuária de corte e atividade leiteira, com a venda do excedente de seus derivados.



Horta na Fazenda Boa Vista e Córrego Salobro, próximo à Escola do Sertão

É na Água Branca que acontecem as rezas tradicionais católicas, como no dia da padroeira do Sertão, Nossa Senhora do Livramento (15 de setembro) e de Nossa Senhora da Abadia (15 de agosto).



Jacu encontrado na Escola, Serra Geral do Paranã e Escola do Sertão, vistas a partir do Morro Santo Antônio



Pê de Baru com frutos



1. Serra do Paranã

2. Serra da Laranjeira

3. Nascente do Córrego Salobro

4. Morro Santo Antônio

5. Escola

6. Campo de Futebol

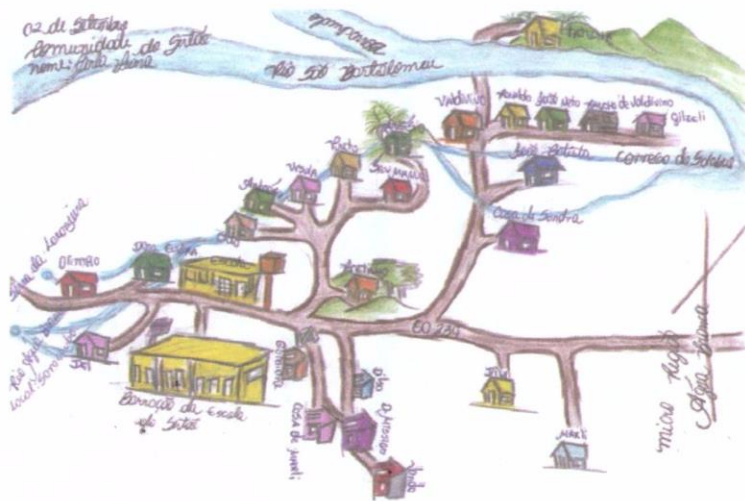
7. Igreja

8. Armazém do Zé

9. Trevo para Flores

10. Campo de Futebol

11. Ponte do Rio São Bartolomeu



Microrregião da Água Branca - desenho da estudante Carla Vianna

Microrregião do Brejão

Passando a microrregião da Água Branca, no lado norte da GO-239 (saindo por estrada vicinal), está a microrregião do Brejão. Nessa região ficam localizadas diversas fazendas, entre elas: Sítio Nastacinho e Fazendas Taboquinha, Brejinho, Tia Rita, Jordânia, Cajueiro, São Lourenço e Quati/Brejão, todas com matas preservadas.

A microrregião é cortada pelo Rio São Bartolomeu. Os afluentes da margem direita do rio, que nascem na Serra Geral do Paranã, são os Córregos Taboquinha e Parida, com seus afluentes. Esses têm volume intermediário entre um rio e um córrego, mas não são perenes.

Na margem esquerda nascem os córregos Simão Correia, São Ricardo, Borrachudo, Indaiá e Brejão, na Serra de Santana (borda do Pouso Alto, o ponto mais alto da Chapada dos Veadeiros). Todos esses córregos deságuam no Rio São Bartolomeu e têm águas doces, exceto o Córrego Covanca.



Rio São Bartolomeu na Fazenda São Lourenço e pé de Tinguí com frutos

Na borda da Serra de Santana ocorrem densas matas que abrigam animais silvestres, como alguns mamíferos (onça, paca, anta, veado, raposa, capivara) e duas espécies de macaco, o soinho e o bugio. Habitam também essas matas ciliares algumas espécies de aves, como seriema, ema, arara, jacu, tucano, sofreu e canário da terra, além de algumas espécies de répteis como o tiú, camaleões e cobras. Nessas fazendas o cerrado encontra-se preservado e abriga várias espécies de árvores, como aroeira, tingui, sucupira, jatobá, além das frutíferas como caju do cerrado, cagaita, mangaba, entre outras. Além do cerrado, nestas fazendas também existem pastagem para o gado de corte e produção de leite e seus derivados.

Na microrregião do Brejão, no dia 20 de janeiro, acontecem as rezas de São Sebastião.



Desenho da Microrregião do Brejão feito por Paulo Henrique, Tereza Cristina e Shirley de Melo

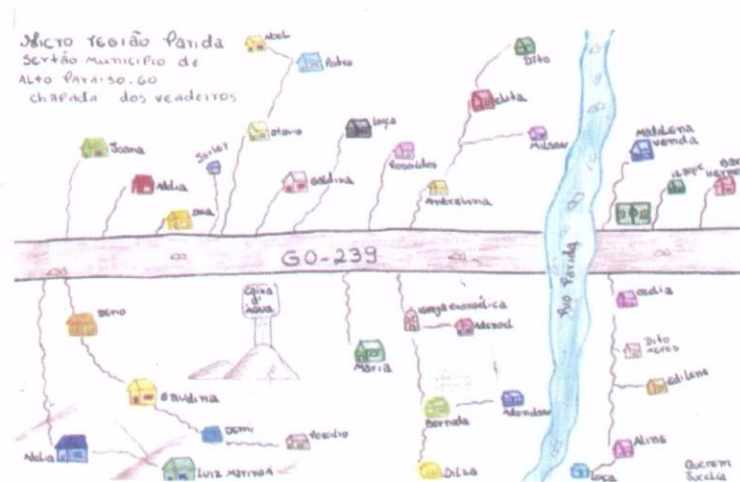
Microrregião da Parida

A microrregião da Parida está localizada em sua maior parte ao sul da GO-239. Ela possui, entre tantas riquezas, os Córregos Parida e São Lourenço, com suas correntes temporárias de água doce, que têm suas nascentes na Serra Geral do Paraná.

O córrego da Parida é cortado pela GO- 239 e é afluente do rio São Bartolomeu. Em alguns pontos das margens de ambos os córregos, suas matas foram derrubadas para fazer plantios.

Mesmo assim é possível encontrar grande diversidade de animais, como alguns mamíferos: anta, veado, tatu, cutia, quati, paca, capivara, tamanduá bandeira, tamanduá mirim, onça, lobo guará e luis caixeiro; e algumas espécies de aves: ema, seriema, jacu, pato silvestre, tucano arazari, canário da terra, papagaio, coruja, periquito e maritaca. Existem também espécies de répteis, como tiú, calango, camaleão, jacaré, jabuti, cobra (coral, jararaca, cascavel, papa pinto, sucuri, cipó, caninana), e de anfíbios, como sapos e pererecas, e peixes.

Nas propriedades desta microrregião existe o cultivo de roças, onde se planta milho, feijão, mandioca, abóbora, gergelim, amendoim, cana de açúcar, banana, melancia, entre outros, além da produção de hortaliças e a criação de gado, porco e galinha.



Desenho da Parida, de Querem Hapuque e Juselia de Brito



Sr. Delcínio e D. Bernarda no preparo da farinha



Sucupira



Coruja Buraqueira

Nessa microrregião, as propriedades são menores e mais próximas, adquirindo características de um pequeno povoado, onde os moradores podem se deslocar a pé para a casa de vizinhos e ir à Igreja Evangélica. Aí se encontram dois pequenos comércios e o campo de futebol, onde a comunidade se reúne aos finais de semana.

Na Parida também acontecem as rezas do dia de Nossa Senhora da Aparecida.

Microrregião da Ponte/Murici

A última microrregião, antes da GO-239 cruzar o Rio São Bartolomeu e atingir o município de Nova Roma, é a da Ponte/Murici. O lugar é bem preservado, com muitas árvores, pássaros e outros animais. Em alguns pontos há muitas matas e, em outros, pastos em grandes fazendas.

A vegetação típica é o Cerrado. As árvores e frutos mais conhecidos nessa região são baru, aroeira, ipê, jacaré, pequi, jatobá, sucupira, mangaba, cagaita, cajuzinho, mama-cadela, goiabinha, ananás, gravatá, bacupari e murici.

Os pássaros mais encontrados são canarinhos, arara, papagaio, pássaro preto, nhambu, pomba, seriema, ema, gavião, jacu, rolinha e tucano. Existem várias espécies de mamíferos, como: catitu, veado, onça, tatu, capivara, cutia, porco-espinho e outros.

Os principais rios que cortam a região são: Macaco, São Bartolomeu e Cancela (afluente do São Bartolomeu pela margem esquerda), onde são encontrados vários peixes. A mata ciliar está presente, embora haja pastagens implantadas nas proximidades. O Rio Cancela tem as margens bem preservadas. As pessoas usam a água dos rios para tomar banho, fazer comida, beber, lavar roupas e pescar. É retirada por meio de bomba d'água e roda d'água.

A microrregião faz divisa com o município de Nova Roma e é toda cercada por serras. A comunidade tem como parte de sua economia árvores frutíferas, plantações de milho, arroz, feijão, mandioca e hortaliças, produção de leite e seus derivados.

No dia 19 de março há rezas de São José e também de Nossa Senhora da Aparecida.



Cajuzinho do Cerrado e Rio Macaco



Travessia para pegar o transporte escolar



Desenho da estudante Débora Dias

CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONOMICA E SOCIOAMBIENTAL

Entre os dias 25 e 29 de julho de 2011 foi realizado o Curso de Agentes de Desenvolvimento Rural/IDCR – EMATER -DF/UnB/APROMAS (Associação de Produtores Rurais e Meio Ambiente do Sertão) na comunidade do Sertão. Este curso preparou os estudantes para a aplicação de questionários que caracterizariam a comunidade por meio da definição do Índice de Desenvolvimento Comunitário Rural (IDCR). Após o curso, os questionários foram aplicados em 32 das cerca de 45 unidades produtivas de agricultura familiar do Sertão.

Como etapa inicial do curso, foi feito o levantamento histórico da comunidade, por meio de entrevistas com os moradores mais antigos e o uso do texto da dissertação de mestrado da professora Delmar F. Rezende, cujos resultados foram apresentados no segundo item desta publicação.



Curso de Agentes de Desenvolvimento Rural

Os números do IDCR indicam o estado de sustentabilidade, das pessoas e das propriedades da comunidade, no período em que os dados foram levantados. Os índices servirão como parâmetro para futuras avaliações da efetividade de ações que venham a ser implementadas. O valor do IDCR (que varia entre 0 e 1) da Comunidade do Sertão é de 0,365.

Na análise multidimensional, gerada a partir dos dados coletados, os índices apresentados correspondem às seguintes dimensões: bem estar (0,44); cidadania (0,42); economia (0,44); apropriação tecnológica (0,13); agroecologia (0,30); e ambiental (0,35). A cada uma dessas dimensões é atribuído um peso, de forma a compor o IDCR, ou seja, do total (100%) do valor do índice, 20% são atribuídos à dimensão "bem estar", 20% à "cidadania", 20% ao fator "econômico", 13% à "apropriação tecnológica", 13% à "agroecologia" e 13% à dimensão "ambiental".

As variáveis envolvidas no item bem estar são água (0,53), energia (0,54), saneamento (0,42), saúde (0,14), transporte (0,38) e capacitação, religião e lazer (0,44). Isso mostra que os problemas relativos a saneamento, saúde, transporte, capacitação, religião e lazer são os que merecem mais atenção no caso desta comunidade

No item Cidadania, foram avaliados os direitos e deveres dos trabalhadores, mulheres, aposentados e crianças (0,39), se possuem ou não registro trabalhista (0,43), sua organização social (0,23) e se possuem ou não benefícios de previdência social rural (0,00). Pode-se perceber que estes aspectos merecem ainda mais atenção.

Quanto à situação Econômica, foram avaliados os itens: sistema de produção e renda (0,48), comercialização de produtos (0,19), segurança alimentar e financeira (0,74), e a mão de obra disponível (0,36). Percebe-se, portanto, que a comunidade ainda encontra-se muito vulnerável no contexto de produção e comercialização de seus produtos agrícolas.

Entretanto, a segurança alimentar e financeira é boa, o que será reforçado no item "Produção Agrícola" desta cartilha. Esses resultados mostram a relativa autonomia (pouca dependência) da comunidade em relação aos meios convencionais de geração de renda.

Sobre a possibilidade de Apropriação Tecnológica na comunidade, relativa à adoção de novas tecnologias (0,15), tecnologia para produção animal (0,17), agroindústria (0,05) e prestação de serviços (0,09), observa-se que ainda é necessário adotar novas tecnologias voltadas à produção no campo. Esta é, sem dúvida, a dimensão mais frágil desta análise e, portanto, a que mais precisaria de investimentos.

Ainda referente à produtividade, foi avaliada a relação desta comunidade com a Agroecologia, medindo as variáveis: **produção de base ecológica (0,43)**, variedades de insumos (0,51), porcentagem dos ganhos gastos em insumos (0,12), se há ou não compostagem (0,31), se fazem biofertilizantes (0,13), uso de sementes próprias (0,87), como é feito o preparo do solo (0,24), o manejo da vegetação (0,35), a **rotação de culturas (0,13)**, o uso de quebra vento (0,85), **uso de adubo verde (0,09)**, seleção de cultivares adaptáveis (0,00), **variedades (0,28)**, se **fazem consorciação (0,26)**, a **integração nos sistemas de produção (0,18)** e seu nível de **produtividade (0,07)**.

A análise da pesquisa, se comparada à realidade da comunidade, em parte relatada nesta publicação, mostra que é possível ter havido mal entendidos no momento da aplicação dos questionários, mascarando resultados. Os itens assinalados em negrito no parágrafo anterior não condizem com a realidade observada.

Os números mostram produtividade agroecológica muito baixa, o que não condiz com o que foi encontrado. Como a pergunta do questionário refere-se à média de produtividade regional, é mais provável ter havido má compreensão por parte dos entrevistados. Considerando que a base da produção no Sertão é agroecológica, com cultivo de grande variedade de espécies e sua consorciação, conclui-se que os resultados acima precisariam ser revistos.

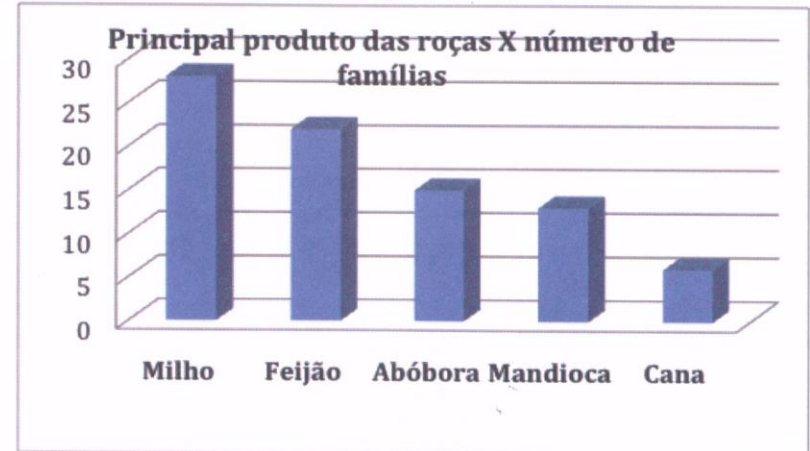
A comunidade produz alimentos sem uso de agrotóxicos e domina muitas técnicas tradicionais de plantio, o que tem garantido a riqueza da produção de alimentos e a segurança alimentar nesta região.

PRODUÇÃO AGRÍCOLA

Com a finalidade de levantar o perfil agrícola do Sertão, foram aplicados questionários a 28 famílias da comunidade, respondidos por cerca de 45 pessoas classificadas agricultores familiares.

Os resultados mostraram que a comunidade tem a agricultura de subsistência como ponto forte, havendo abundância e variedade de produtos nas hortas, roças e pomares, além da coleta de frutos do cerrado. Nas hortas são plantadas hortaliças, legumes e as medicinais, enquanto nas roças são consorciados, mais comumente, milho, feijão, mandioca, abóbora, melancia, cana, amendoim, gergelim e café.

Gráfico: produtos das roças X nº de famílias



O plantio de hortas e roças é feito de forma tradicional, utilizando adubos naturais, consórcio e rotação. O uso de agrotóxicos é praticamente ausente. Os gráficos a seguir mostram essa diversidade e abundância na produção de alimentos.

Algumas variedades não foram inseridas nos quadros que seguem, mas também são encontradas nas hortas e roças da comunidade do Sertão, tais como: couve-flor, repolho, maxixe, pimentão, batata, alho, pimenta, espinafre, berinjela, inhame, cará, agrião, abobrinha, algodão, rabanete, batata-doce, café, gergelim, amendoim, arroz e melancia.

A rotação de culturas, adubação verde, diversificação da produção, uso de consorciação e integração dos sistemas de produção são utilizados, normalmente, pela maioria dos agricultores. Mas ainda há muito por ser feito para potencializar o conhecimento tradicional e melhorar a produção.

Com relação à questão Ambiental, foram avaliados os itens: função da propriedade (0,37), uso de queimadas (0,43), destino dos dejetos animais (0,77), destino das embalagens (0,02), a tríplex lavagem das embalagens (0,00), o tipo de equipamento de E.P.I. usado (0,00), frequência de uso de IPI (0,00), se não usa agrotóxicos (0,79), o acesso aos recursos hídricos (0,30), as características da água usada (0,42), a erosão (0,80), a diversidade dos animais (0,38), cobertura vegetal na propriedade (0,66), diversidade de espécies vegetais na lavoura (0,60) e porcentagem da vegetação nativa (0,68).

Em função das embalagens e da forma de uso de agrotóxicos, esta dimensão recebe valor baixo, o que faz com que o valor do IDCR também diminua. Entretanto, em uma comunidade em que quase 80% das pessoas não fazem uso de agrotóxicos, os itens relativos ao uso deveriam ter peso diferenciado. Neste caso, o baixo valor recebido por esta dimensão (Meio Ambiente) deve ser visto com ressalvas, já que entre os 15 itens avaliados, quatro tratam do uso de agrotóxicos e receberam pontuação muito baixa.

Com relação às características da água, ressalta-se que alguns cursos d'água apresentam água salobra (ver item Caracterização Socioambiental), uma característica natural com implicações para a saúde humana, mas não para a qualidade do ambiente em si.

Concluindo, o IDCR é um índice importante, mas não deve ser tomado de forma muito rígida. É importante que a continuidade deste trabalho possibilite a análise, junto à comunidade, de cada um dos itens que compõe as seis dimensões, a fim de tirar o melhor proveito dos resultados, ao invés de considerar somente os dados numéricos finais.

Gráfico: Produção nas hortas X Nº de famílias

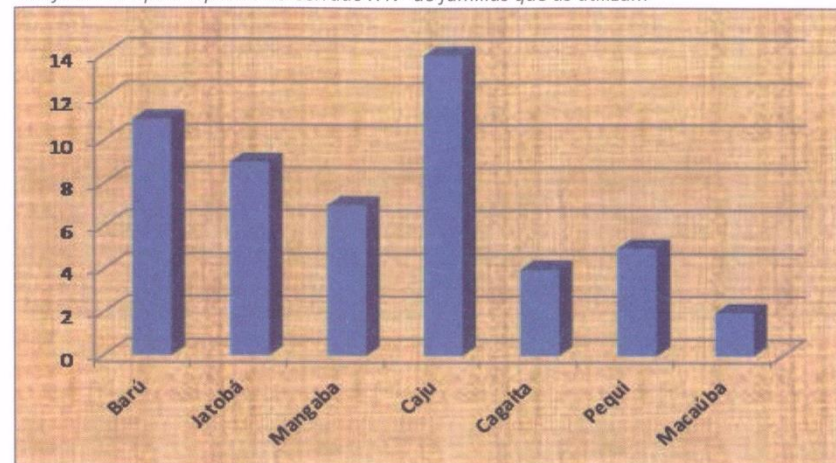


O cultivo de plantas medicinais é outra prática importante entre as famílias do Sertão. Elas geralmente cultivam erva cidreira, boldo, erva doce, mastruz, poejo, alfavaca, babosa, vick, novalgina, capim santo, guaco e folha santa.

Nota-se que a produção de frutas é comum em todas as casas da comunidade. As mais abundantes são: laranja, limão, banana, tamarindo, amora, manga, acerola, mamão, goiaba, caju, mexerica e abacate. Algumas famílias do Sertão colhem ainda em seus quintais: lima, maracujá, jaca, pitanga, côco, romã e jabuticaba.

Todas as famílias entrevistadas possuem em seus quintais pelo menos uma entre as seguintes espécies: pitomba, mutamba, ingá, saputá, araçá, quitoco, sucupira, pinha, emburana, embaúba, fruta do conde e caja-manga.

Gráfico: Principais espécies do Cerrado X Nº de famílias que as utilizam



Informações sobre plantas e frutos do cerrado, assim como sua utilidade, foram coletadas pelos estudantes junto a pessoas mais velhas da comunidade e expressam a riqueza do saber tradicional local, conforme mostra o próximo quadro. Observa-se que a maioria destes produtos possui ação nutritiva e medicinal, e são amplamente usados pela comunidade.

Frutos	Usos
Jatobá	Farinha. Casca: pedaço no filtro é bom para memória; gastrite, úlcera, infecções. Seiva: vinho, cicatrizante (uso interno), depurativo; fígado. Resina: cicatrizante para ossos e cartilagens.
Baru	Farinha, bolos, doces, paçoca, polpa. Óleo da castanha é usado como revigorante e estimulante do suor, menstruação e contra reumatismo. Casca para gastrite. Madeira para cercas. Entrecasco usado para emagrecer, contra diabetes e picada de cobra.
Pequi	Doce, sabão, sorvete, pratos típicos; castanha da semente torrada. A semente é expectorante; as folhas regulam a menstruação.
Mangaba	Fonte de vitamina C. Folha: diabete, obesidade, verrugas; casca: pulmões, fígado e câimbra.
Caju	Fruto: doce, sorvete, geleia, suco. Folha: chá
Cajá	Sucos e polpas.
Cagaita	Sucos, doces, geleias. Casca: remédios
Sangue de Cristo	Depurativo do sangue

PROJETOS DESENVOLVIDOS NA ESCOLA E NA COMUNIDADE

Em 2011, durante o curso de Agroecologia, foram iniciados alguns empreendimentos na Escola, como a pequena área de Sistema Agroflorestal (SAF), composteira, criação de abelhas sem ferrão (uma caixa de Uruçu e outra de Jataí) e edificação de viveiro. Este ano, as ações começadas tornaram-se projetos mais concretos nas mãos dos estudantes, que se dividiram em grupos para a execução do trabalho. O propósito é de que a produção seja usada em serviço da escola,

mas também que os jovens levem a iniciativa para suas propriedades, a fim de gerar renda para eles e suas famílias.



Composteira e implantação do SAF na Escola

Grupo de Trabalho Saúde

O trabalho deste grupo tem como objetivos:

- i) incentivar estudantes e comunidade a utilizar as plantas medicinais da região; ii) oferecer apoio para a saúde da comunidade e dos estudantes; iii) propiciar de forma provisória espaço para atendimento médico; iv) mostrar a necessidade da construção de um posto de saúde na comunidade.

Ações já realizadas:

Sala de Atendimento Médico - A Escola cedeu uma pequena sala para o grupo que, em sistema de mutirão, fez a limpeza, pintura e encomendou vidros novos para as janelas. O objetivo é possibilitar condições para atendimento médico e mostrar a importância de espaço mais estruturado e apoiado pelo poder público.

Canteiro da Vida - A preparação do canteiro de ervas foi feita pelo grupo, que limpou a área, fez adubação, regou e forrou com folhas secas. No espaço foram plantadas algumas espécies, como hortelã, poejo e erva doce. A equipe também consertou a cerca que isolava esta área.



Preparação do canteiro de ervas medicinais



Próximos Passos:

Ampliar o canteiro e a variedade de espécies plantadas. Essas plantas atenderão às necessidades da Escola, incluindo a merenda escolar.

Para a sala de atendimento, estão sendo providenciadas as instalações hidráulica e elétrica, e serão buscados outros equipamentos específicos junto ao poder público.

Grupo de Trabalho Agroecologia

O trabalho deste grupo tem como objetivos:

- i) melhorar e enriquecer a merenda escolar, para uma alimentação mais saudável e equilibrada;
- ii) proporcionar aos demais estudantes da escola espaço pedagógico de valorização da produção de alimentos e de estudos sobre alimentação saudável;
- ii) produzir mudas para reflorestamento de nascentes e áreas degradadas;
- iii) gerar renda.

Ações já realizadas:

Horta - Limpeza da área, coleta e preparação de adubo, dos canteiros e plantio de pepino, rúcula, tomate e cebolinha.

As sementes e mudas foram doadas por amigos da Escola. As de bananeira foram plantadas próximo à cerca.



Horta na Escola do Sertão

Viveiro - Já estava edificado desde o ano anterior. O espaço foi limpo, os corredores para as mudas foram construídos e sementes de espécies do Cerrado colhidas.



Viveiro de Mudas



Sistemas Agroflorestais – O trabalho foi iniciado em 2011, com o plantio de mudas frutíferas e outras espécies como: mandioca, cará, banana, café, caju, abacaxi, milho, tomate, acerola, além do capim elefante, para adubação.

Próximos Passos:

Pretende-se investir na produção de mudas e sementes para reflorestamento, e para a autossustentabilidade do projeto, por meio do comércio. Para o uso das sementes e mudas, devem ser realizadas na comunidade campanhas de alerta sobre a importância de recuperar áreas degradadas, sobretudo nascentes, começando o plantio em áreas próximas à Escola.

Grupo de Trabalho Meliponicultura

O trabalho tem como objetivos:

i) ampliar o número de colmeias implantadas na Escola em 2011 (espécies Jataí e Uruçu); ii) obter benefícios para merenda escolar e para tratamento de saúde; iii) levar a atividade para as propriedades dos participantes, com objetivo de geração de renda.

Ações já realizadas:

Duas caixas de abelhas (Jataí e Uruçu) foram colocadas na Escola, em 2011, e receberam manutenção.

Já estão definidas as áreas onde serão colocadas as 20 novas caixas confeccionadas com reaproveitamento de madeira existente na comunidade. As duas espécies de abelha vão continuar sendo produzidas na escola.



Confeção de caixas para as meliponas na Escola e caixa de Jataí

Uma pesquisa foi aplicada a moradores do Sertão experientes com o cultivo de abelhas Jataí e com conhecimento sobre os usos medicinais do mel que, além de ser rico em proteína, serve para o preparo de remédios contra gripe e febre. A cera pode ser usada para a manutenção da afinação de instrumentos musicais.

Para descobrir um pouco mais sobre as abelhas Uruçu, o tema tem sido pesquisado na literatura, que oferece importantes informações.

Próximos passos:

Finalizar a confecção das caixas, implantar seis na Escola e distribuir as demais nas propriedades dos interessados.