



Projeto Rondon - Operação Tocantins: Oficina “Um pé de Quê” e a relevância para a valorização da cultura local.

Universidade de Brasília

Ancelmo. F, O¹; Araújo, N,J,S²; Júnior, A, R,S³; Miranda. G, S⁴; Torres, K, N⁵

Resumo: O objetivo principal do Projeto Rondon ⁶é gerar multiplicadores, assim sendo, todas as oficinas realizadas seguem esse propósito. Porém, o objetivo específico da oficina “Um pé de quê?” foi valorizar os frutos locais e desenvolver formas de utilização desses frutos na culinária local. Este artigo apresenta a experiência de acadêmicos da Universidade de Brasília na elaboração e no desenvolvimento da oficina “Um pé de quê?” que foi realizada durante a Operação Tocantins do Projeto Rondon, em Janeiro de 2017, no município de Marianópolis do Tocantins. As cozinheiras do Colégio Estadual David Rolins foram capacitadas pela oficina e o fruto escolhido para a realização da prática foi o Murici (*Byrsonima crassifolia*), fruto típico do cerrado que estava abundante durante a época em que o projeto foi realizado. Ao final da oficina ficou evidente o quanto os frutos do cerrado possuem um grande potencial gastronômico.

Palavras-chave: Projeto Rondon, Tocantins, Oficina, Marianópolis, Murici.

¹ Universidade de Brasília

² Universidade de Brasília

³ Universidade de Brasília

⁴ Universidade de Brasília

⁵ Universidade de Brasília

⁶ É uma ação interministerial do Governo Federal realizada em coordenação com os Governos Estadual e Municipal que, em parceria com as Instituições de Ensino Superior, reconhecidas pelo Ministério da Educação, visa a somar esforços com as lideranças comunitárias e com a população, a fim de contribuir com o desenvolvimento local sustentável e na construção e promoção da cidadania.

O Projeto Rondon prioriza, assim, desenvolver ações que tragam benefícios permanentes para as comunidades, principalmente as relacionadas com, a melhoria do bem estar social e a capacitação da gestão pública. Busca, ainda, consolidar no universitário brasileiro o sentido de responsabilidade social, coletiva, em prol da cidadania, do desenvolvimento e da defesa dos interesses nacionais, contribuindo na sua formação acadêmica e proporcionando-lhe o conhecimento da realidade brasileira. Fonte:

https://pt.wikipedia.org/wiki/Projeto_Rondon

Abstract: The main objective of the Rondon Project is to generate multipliers therefore all the workshops follow this purpose. Meantime the specific objective of the "Um pé de quê?" workshop was to value local fruits and to develop ways of using these fruits in local cuisine. This paper introduces the experience of academics from the University of Brasília in the elaboration and development of the "Um pé de quê?" workshop that was carried out during Operation Tocantins of the Rondon Project in January 2017 in the municipality of Marianópolis do Tocantins. The cooks of David Rolins State College were trained by the workshop and the fruit chosen for the practice was Murici (*Byrsonima crassifolia*), a typical fruit of the cerrado that was abundant during the period the project was carried out. At the end of the workshop it was evident how much the fruit of the cerrado has a great gastronomic potential.

Introdução

O presente trabalho propõe apresentar um estudo acerca da vivência dos alunos da Universidade de Brasília (UnB) na Operação Tocantins realizada em janeiro de 2017, no município de Marianópolis do Tocantins pelo Projeto Rondon, do Ministério da Defesa. O Projeto Rondon tem parceria com o governo estadual, os respectivos municípios atendidos e Instituições de Ensino Superior e com isso se torna uma poderosa ferramenta de transformação, não somente das comunidades atendidas de maneira a formar multiplicadores, mas também os estudantes universitários que participam das operações a partir de suas experiências pessoais.

Contudo, sabe-se que o estado do Tocantins possui vasta extensão territorial localizada no cerrado brasileiro, onde suas espécies nativas de frutos possuem elevado valor nutricional e suas possibilidades de aproveitamento são variadas. Nota-se uma importância na valorização das espécies nativas da região, dessa forma, a equipe da Universidade de Brasília apresentou ao município de Marianópolis do Tocantins, a oficina "Um pé de Quê?" que consiste em trazer a importância e a funcionalidade de frutos típicos da região cerrado à população local como forma de valorizar o conhecimento popular aliado ao estímulo da utilização desses frutos de maneira sustentável e com a possibilidade de fonte de renda.

A ideia da oficina veio inspirada no programa televisivo com o mesmo nome: "Um pé de quê?", exibido pelo canal Futura e apresentado por Regina Casé. O

programa tratava sobre as árvores brasileiras com o foco em aspectos como: sua história, seus frutos e o que é possível se obter através da extração de sua raiz, caule, folhas, frutos e flores. O principal objetivo do programa e também da oficina é aproximar as árvores da vida dos espectadores e moradores da região em que ela se encontra.

A partir da inspiração foi criada a oficina, cujo o foco principal consistia em fomentar a atitude de preservação através do conhecimento popular e ainda, ressaltar a importância da valorização de espécies vegetais nativas como fonte de riqueza.

1. Oficina “Um Pé De Quê?”

A primeira missão da oficina começou na viagem precursora, quando o professor coordenador se responsabilizou em observar e dialogar com os moradores do município acerca dos frutos que mais brotavam na região de Marianópolis do Tocantins⁷, sendo eles o murici, pequi, caju e a mangaba.

Com a informação trazida pelo professor, os rondonistas, alunos da Universidade de Brasília começaram os preparativos para colocar a metodologia em prática, então, para situar todo o grupo sobre os frutos e as árvores foram utilizadas quatro receitas: o bolo de murici, o pavê de caju, o casadinho de mangaba e o pão de queijo de pequi. Após trabalhar com as receitas, o grupo concluiu que utilizar a culinária com os frutos da região do Tocantins seria uma oportunidade muito mais próxima e didática de trabalhar a partir da realidade dos moradores do município, além de ajudar a fomentar a valorização da cultura local.

Ao chegar no município e dar início às oficinas o primeiro desafio foi o de conseguir público. Este obstáculo fez com que o grupo tivesse que readaptar a maneira de captar pessoas interessadas, inclusive para a oficina “Um pé de quê?”. De primeira, o grupo divulgou para todas as pessoas do município que haviam tido contato, colaram cartazes do projeto Rondon e também divulgaram a programação, mas mesmo assim os moradores não apareceram na oficina. Dessa forma, a equipe decidiu capacitar de um grupo específico, e seguindo a posicionamento do Projeto Rondon de trabalhar com

⁷ Marianópolis do Tocantins é um município brasileiro do estado do Tocantins. Localiza-se a uma latitude 09°47'45" sul e a uma longitude 49°39'15" oeste, estando a uma altitude de 146 metros. Fonte: https://pt.wikipedia.org/wiki/Marian%C3%B3polis_do_Tocantins

multiplicadores, os rondonistas começaram trabalhando com a capacitação das merendeiras do colégio David Rolins.

Em parceria com um aluno da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), os alunos do conjunto B incluíram na oficina uma parte que falava sobre boas práticas na cozinha. A oficina foi reformulada, tendo na sua essência a valorização dos frutos e espécies da região, mas também incluindo a importância de falar da boa postura na cozinha, já que o público-alvo eram as merendeiras das escolas. Na prática, a equipe começou falando sobre a postura na cozinha ressaltando pontos como a importância de ter cuidados com os utensílios, com o ambiente e sobre a maneira correta de lavar as mãos.

A segunda parte foi voltada para a “Um pé de quê?”, que falou sobre os frutos da região, sobre as árvores e importância da preservação. Por último veio a prática, juntamente com as merendeiras a equipe uniu as boas práticas na cozinha com a receita do bolo de murici, o que no fim, foi um sucesso. As merendeiras, apesar de conhecerem o fruto, não conheciam receitas sobre o mesmo e tiveram uma experiência completamente nova em fazer um bolo de murici. No fim, o bolo foi aprovado e todas ganharam um folder com receitas dos quatro frutos mais abundantes do município de Marianópolis do Tocantins.

Depois da experiência, a notícia do bolo de murici se espalhou por Marianópolis do Tocantins e a demanda tanto pela oficina “Um pé de quê?” quanto para o folder com as receitas aumentou. Com isso, é possível perceber que a população do município se envolveu muito mais com a oficina quando percebeu que a mesma utilizou uma técnica conhecida e utilizada todos os dias, no caso, a técnica de cozinhar. Foi possível perceber também que a aproximação com a realidade do município fez com que a oficina e o trabalho dos rondonistas fosse bem mais efetivo quando o grupo optou por persistir nos multiplicadores e ressaltar o quanto o trabalho de todos os dias é importante e tem grande potencial para contribuir com o crescimento do município.

2. Conjugação da prática à teoria: A emancipação popular

É notório que a ideologia burguesa permeia e predomina nas distintas classes sociais da sociedade brasileira, influenciando na forma e o modo do fazer humano, ou

seja, maneira de viver, principalmente de famílias em situação de vulnerabilidade seja nos aspectos (social, econômico e educacional e entre outros), estão em consonância com os preceitos estabelecidos pela cultura bancária e explicitada nos meios de comunicação. Isto é problemática, tendo em vista que as práticas cotidianas culturais de âmbito popular estão paulatinamente sendo esquecidas ou simplesmente consideradas como retrógradas, pressupõe-se que este ideário criado significa a ausência de consciência crítica e autônomo das populações, percebe-se que na oficina realizada “Um pé de Quê?” objetiva resgatar os valores e a cultura popular, obscurecida pela incursão das ideologias dominantes no meio social (MACIEL, 2011).

A oficina realizada pelos rondonistas segue a perspectiva de Paulo Freire, e neste sentido opondo-se ao modelo hegemônico, portanto, a utilização de recursos inerentes ao contexto de vida dos sujeitos de Marianópolis, bem como a oportunização e valorização dos saberes da população, adquirem valores incomensuráveis que implica no empoderamento na escolha e seletividade de alimentos saudáveis e ampliação da criticidade acerca do consumismo desenfreado que ocasiona a ingestão de alimentos industrializados podendo emergir-se doença crônicas para com a população. Neste sentido, a oficina obtinha a conotação horizontalizada, propiciando que no decorrer das atividades que o conhecimento prévio das cozinheiras pudessem nortear o direcionamento das ações, desta forma, houve-se a liberdade de que as mesmas declarassem a volição na escolha, no preparo, no modo, e no tempo do produzir o alimento.

É de grande valia observar este processo, pois anterior a oficina as cozinheiras não imaginavam o emprego do murici para a variedade alimentícia que poderia ser realizado, mesmo diante da abundância dessa fruta no município, notava-se o desperdício e o não conhecimento da população na aplicabilidade do murici a novas receitas. Após a oficina, a consciência, a autonomia e a reflexão das cozinheiras foram nítidas, o processo dialógico propiciado no ambiente ocorreu no âmbito teórico e prático, neste sentido, nas entrelinhas desta oficina, o processo educativo em si da oficina, propiciou a emancipação das profissionais, ou seja, significa na transformação social, pois as cozinheiras tornam-se facilitadoras no compartilhamento do conhecimento as outras pessoas (MACIEL, 2011).

O novo pensar das cozinheiras implica em dizer no sair da condição de “oprimidas” e assume-se o protagonismo de suas vidas, mesmo diante da marginalização da sociedade no que se refere a cultura dos grupos de baixa renda, as profissionais que participaram da oficina incorporaram novas concepções, ou seja, a dimensão atribuída ao murici transcende o ato de cozinhar, mas sim, das capilaridades advindas da reflexão crítica social envoltas na fruta, adquire assim a conotação revolucionária. A oficina realizada estava imbricado com a educação popular, considerando-as na integralidade de suas vidas, pois o reducionismo existente no modelo hegemônico negligência aspectos de fundamental importância do contexto social, onde os rondonistas fomentaram a criatividade e sujeitos ativos na produção de novos conhecimentos (BRASIL, 2007).

A oficina realizada proporciona resgatar a identidade dos sujeitos, porque como é sabido, a ideologia dominante reverbera nas características, experiências, vivências e significado que os sujeitos atribuem, corrobora-se a isto a experiência em Marianópolis, neste sentido, a oficina faz uma “revisão de vida”, pois a procura, preparo, a alimentação pressupõe melhor qualidade de vida, e inclusive, repercute nas relações sociais. As repercussões supracitadas pressupõe-se que desde a cadeia produtiva, no qual as pessoas se relacionariam com o objetivo de plantio das sementes da fruta, bem como na seletividade dos ingredientes e preparo, as pessoas estarão constantemente se relacionando, ou seja, as relações sociais entre familiares, amigos e vizinhos são restauradas, de modo que a alimentação não signifique apenas o “comer” (PEREZ e ALMEIDA, 2010).

No contexto histórico – social dos sujeitos de Marianópolis, hábitos, rotinas, cotidianos dos sujeitos e papéis ocupacionais eram distintos do que a realidade atual desvela-nos, portanto, essa modificação gradativa em decorrência que a contemporaneidade proporciona, não necessariamente seja maléfica para os segmentos sociais, entretanto, nota-se que a vida de pessoas nas pequenas cidades brasileiras, como Marianópolis, houve-se mudanças de vida de maneira vertiginosa. Isto pressupõe-se que, as novas gerações de pessoas surgidas provavelmente não obtiverão conhecimentos de maneira incisiva como as gerações passadas, a exposição continua a “cultura global”, significa na perda gradativa das singularidades da cultura, isto é, desencadeia o não reconhecimento e valorização das especificidades locais (PEREZ e ALMEIDA, 2010).

Evidencia-se que o multiculturalismo existente nas sociedades atuais configuram-se fundamentais na formação do Estado brasileiro, como também demonstram a diversidade e diferenças entre os segmentos populacionais, no entanto, a identidade cultural dos cidadãos de Marianópolis encontram-se subjugadas a cultura majoritária burguesa mercadológica. Torna-se um desafio para a população de Marianópolis reconhecer-se protagonista no palco da vida, valorizando suas especificidades, sabendo de maneira crítica vislumbrar a potência na sua cultura, bem como identificar a influência da cultura hegemônica sobre as vidas das pessoas da cidade.

3. Considerações finais

A oficina “Um pé de quê?” contribuiu para a valorização da cultura local, além de oferecer capacitação para as cozinheiras da escola envolvida. Segundo Barreto (2016), é necessário fomentar uma reflexão sobre a importância das raízes culturais de um povo, no sentido da afirmação de sua identidade e pertinência a sua região, nesse sentido, é primordial ter conhecimento e manter viva na memória as próprias origens. Ainda, segundo este autor, a cultura é uma expressão da construção humana, sendo construída através do diálogo entre as pessoas no dia a dia. Nessa interação social é construído gradativamente símbolos e significados que tem sentido a essas pessoas, e são compartilhados entre elas.

Durante a oficina, a interação entre as cozinheiras, o aprendizado de uma nova receita, com um fruto local, a contribuição que elas poderão dar inserindo suas próprias receitas no cardápio escolar, tudo isso, contribui para a formação da cultura local. A construção de uma cultura está repleta de elementos e significados que vão identificar esse povo como pertencente a uma determinada comunidade ou região, diferenciando-os de outras comunidades, surgindo assim, a identidade cultural.

Para a oficina “Um Pé de Quê?” foi utilizada o Murici, um fruto abundante na região. Muitas vezes, justamente por essa abundância, pode gerar uma desvalorização do mesmo. Segundo Souza e Naves (2016), o ser humano só consegue valorizar e cuidar daquilo que ele conhece e aprende a apreciar. A oficina, ao utilizar o fruto, promove uma educação ambiental em relação ao cerrado. O cerrado é um bioma

riquíssimo, mas muito desvalorizado dentre os demais biomas brasileiros, como mostra a sua contínua degradação. Assim, conhecer os valores e as riquezas desse bioma é essencial e auxilia para que se aprenda a preservá-lo. Esta educação ambiental promovida é de extrema importância para potencializar o conhecimento da utilização dos frutos do cerrado e os frutos abundantes na região, principalmente nas novas gerações que estão mais sujeitas a perderem e a desconhecerem as riquezas, sabores e culturas inseridas dentro desse bioma, como o Murici.

Souza e Naves trazem em um estudo realizado em 2016, que a “introdução de frutos do cerrado na merenda escolar não só colaboraria para a disseminação dos sabores desse bioma, como também reafirmaria a cultura das populações inseridas nele, através das novas gerações que passariam a cobrar os produtos no mercado aprendendo e se acostumando desde a infância com os sabores do cerrado, principalmente em escolas onde há grande socialização, seria possível uma maior valorização e conhecimento a respeito ao bioma.”.

Este trabalho desenvolvido teve grande contribuição para a propagação de valores e hábitos alimentares regionais e culturais. Promoveu ainda, a reflexão crítica de valorização da cultura e frutos locais. Além de todos os benefícios propiciados pela oficina, a utilização dos frutos do cerrado ainda foi uma estratégia de preservação do bioma. Ainda, agregou valores aos indivíduos envolvidos e fez deles, protagonistas de mudanças e multiplicadores na região, atendendo os objetivos do Projeto Rondon.

Referências bibliográficas

BARRETO, Susie Silva. **A Importância das Raízes Culturais para a Identidade Cultural do Indivíduo**. 2016.

BRASIL, **Ministério da Saúde. Caderno de Educação Popular e Saúde**. Ministério da Saúde – Brasília, 2007.

MACIEL, K.F. **O pensamento de Paulo Freire na trajetória da educação popular. Educação em Perspectiva**, Viçosa, v. 2, n. 2, p. 326-344, jul./dez. 2011

PEREZ, M. P.; ALMEIDA, M. H. M. **O processo de revisão de vida em grupo como recurso terapêutico para idosos em Terapia Ocupacional**. *Rev. Ter. Ocup. Univ. São Paulo*, v. 21, n. 3, p. 223-229, set./dez. 2010.

SOUZA, Harley. NAVES, Lorena. **Preservação do Bioma Cerrado e o Aproveitamento dos Frutos Nativos na Merenda Escolar em Goiânia no Contexto da Educação Ambiental.** VII Congresso Brasileiro de Gestão Ambiental Campina Grande/PB – 21 a 24/11/2016 IBEAS – Instituto Brasileiro de Estudos Ambientais.