



12º FÓRUM DE EXTENSÃO E CULTURA DA UEM  
"A Arte, o Esporte e a Saúde na qualidade de vida"  
De 04 a 06 de junho de 2014

## 12º FÓRUM DE EXTENSÃO E CULTURA DA UEM

### ALIMENTAÇÃO E ARTESANATO: ESTRATÉGIAS PARA RESGATAR E VALORIZAR A CULTURA DO CAMPO

Aline Raquel de Oliveira<sup>1</sup>

Lígia Fernandes da Silva<sup>1</sup>

Stefany Ferreira Feniman<sup>2</sup>

Aline Mendes de Lima

Caroline Salvadego Martins

Edson Lopes Junior

Maria das Graças Ramos

Thomás Antônio Burneiko Meira (coordenador)<sup>3</sup>

O presente trabalho tem por objetivo apresentar os resultados obtidos com o projeto de extensão universitária “*Resgatando a alimentação e cultura em comunidades rurais do noroeste do Paraná – RESGATE*”. O mesmo, é vinculado ao Núcleo/Incubadora de empreendimentos econômicos solidários UNITRABALHO/UEM e fomentado pela Secretária da ciência, tecnologia e ensino superior do Paraná (SETI). Por meio de um histórico antropológico cultural, o projeto vislumbrou como foco principal a recuperação e a promoção de saberes e fazeres culinários e artesanais, de três comunidades rurais, com vias à melhoria da qualidade de vida, desenvolvimento local e regional, estímulo à ideologia alimentar e valorização da cultura e identidade camponesa. Pretende-se aqui elucidar seu panorama de atividades e os desafios enfrentados ao longo de suas ações. Foram pesquisados três assentamentos de reforma agrária, localizados na região noroeste do Paraná, que ao todo, contam com cerca de 120 famílias de pequenos produtores de agricultura familiar. A pesquisa possui caráter qualitativo e utilizou como metodologia a abordagem da pesquisa-ação. A mesma foi iniciada em julho de 2013 e tem vigência até junho de 2014.

**Palavras-chave:** Alimentação. Artesanato. Cultura rural.

**Área temática:** Trabalho

**Coordenador(a) do projeto:** Thomás Antônio Burneiko Meira, tbmeira@yahoo.com.br, departamento de Ciências Sociais (DCS) da Universidade Estadual de Maringá.

#### Introdução

Por meio de um histórico antropológico cultural, o projeto “*Resgatando a Alimentação e Cultura em comunidades rurais do Paraná – RESGATE*” vislumbrou como foco principal a recuperação e a promoção de saberes e fazeres culinários e

<sup>1</sup> Psicólogas, UNITRABALHO/UEM, bolsista (SETI)

<sup>2</sup> Cientista social e mestranda pelo departamento de Ciências Sociais (DCS) da UEM

<sup>3</sup> Professor Mestre do departamento de Ciências Sociais (DCS) da UEM



artesaniais, de três comunidades rurais, com vias à melhoria da qualidade de vida, desenvolvimento local e regional, estímulo à ideologia alimentar e valorização da cultura e identidade camponesa.

Para compreender a realidade desta população e propiciar o resgate real da cultura camponesa, primeiramente, fora realizado o levantamento de dados acerca de saberes e fazeres culinários tradicionais, práticas de lazer (brincadeiras e festividade), bem como sobre o trabalho rural.

O projeto também contemplou a valorização identitária por meio de manifestações artísticas – artesanato – e culinárias, que visou estimular sua exposição, troca de saberes e nova geração de fonte de renda. Tais ações foram articuladas junto à teoria e prática, nas três comunidades, por meio do oferecimento de três oficinas, em cada um dos assentamentos: “Artesanato - Trocas e Diálogos Culturais”, “Roda de Conversa: Compotas e Conservas”, e ainda, “Economia Solidária e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)”.

Fora promovido um “Concurso culinário de receitas do campo”, o qual premiou 21 receitas gastronômicas, vinculadas ao contexto rural histórico, econômico, geracional e produtivo dos agricultores. Neste evento, também foram explorados os versos, as trovas e parlendas, que preservam em suas rimas a memória coletiva do patrimônio histórico e cultural popular.

Atualmente o Estado oferece recursos e incentivos para os produtores da agricultura familiar. Entretanto, o meio rural não oportuniza condições plenas de sobrevivência com qualidade de vida ideal, fazendo com que os pequenos produtores careçam de oportunidades e benefícios como forma de incentivo.

As populações rurais da agricultura familiar buscam reinserção econômica, social, política e até tecnológica, pela sua reafirmação, redefinição e atualização de seus modos de vida e construção de alternativas. O índice de evasão do campo hoje é cada vez mais expressivo, e os filhos de pequenos produtores não apresentam mais a mesma vontade de permanecer no campo e trabalhar com a terra, de modo que, migram para a cidade em busca de melhores condições de vida.

Sendo assim, é preciso que haja pessoas, projetos e políticas públicas voltadas para tal problemática, empreendendo ações que propiciem soluções eficazes e eficientes para que este quadro seja revertido.

## **Materiais e Métodos**

As atividades do projeto foram desenvolvidas praticando uma metodologia participativa, com construção dialógica entre a equipe da universidade e os produtores rurais, de forma horizontal, seguindo os preceitos educativos de Paulo Freire (1971).

Buscou-se identificar as potencialidades dos produtores rurais e de suas propriedades a fim de encontrar, junto deles, vias adequadas para promover manifestações culturais nestas comunidades. Articulou-se conhecimentos populares e acadêmicos durante as idas a campo da pesquisa-ação, sendo que o vínculo estabelecido com os produtores subsidiou o planejamento das oficinas teóricas e práticas. A coleta de dados foi realizada pelo método da pesquisa-ação, definida por Engel (2000) como uma metodologia em que o pesquisador executa seu trabalho intervindo diretamente junto ao grupo abordado, atuando efetivamente na realização das ações do processo de conhecimento e de compreensão dos fenômenos tomados como objeto.



12º FÓRUM DE EXTENSÃO E CULTURA DA UEM  
"A Arte, o Esporte e a Saúde na qualidade de vida"  
De 04 a 06 de junho de 2014

Foram aplicados 15 questionários semiestruturados em cada assentamento, compondo uma amostra de 45 questionários ao todo. Estes materiais serviram, essencialmente, como estratégia de abordagem às famílias de produtores e levantamento de dados para compreender a realidade de cada comunidade e embasar a atuação da equipe multidisciplinar.

Uma cartilha de receitas do campo foi elaborada a partir dos questionários aplicados.

As conversas informais, além de fornecerem informações relevantes que auxiliaram na atuação do projeto, também contribuiu com fortalecimento do vínculo entre as comunidades e a equipe. Foram tais conversas, que conduziram para o cumprimento do objetivo maior do projeto – compreender resgatar, valorizar a identidade do Homem rural.

Nos três assentamentos foram realizadas três oficinas teórico-práticas, com a finalidade de fornecer qualificação profissional.

## **Discussão de Resultados**

Sabe-se que a diversidade encontrada no espaço rural deu origem a cultura historicamente peculiar. As características da agricultura familiar têm a família como proprietária dos meios de produção, o trabalho na terra, modalidades de produção e manifestações de valores e tradições (patrimônio sociocultural) em torno da e para a família (TEDESCO, 2001).

A agricultura familiar possui um patrimônio sociocultural riquíssimo, principalmente relacionado à alimentação, pois o ato de comer envolve muito mais que se alimentar para repor as energias vitais para a sobrevivência. Estudos antropológicos mostram que a alimentação faz parte de um sistema de comunicação, que diz respeito também a raízes históricas, àquilo que é tradicional, como também ao que se constitui novos hábitos. Outros fatores que também dão sentido às escolhas e aos hábitos alimentares são as identidades sociais (BRAGA, 2004). Além do mais, a agricultura familiar se resume na produção e fornecimento de alimentos.

A crescente padronização e homogeneização da alimentação por meio da produção industrial em massa e o aumento de monocultura, geram o desmantelamento dos sistemas locais de produção, impactando diretamente na distribuição e consumo de alimentos, na diversidade e no direito de escolha da alimentação (MINTZ, 2001).

Os alimentos ligados aos antepassados estão renegados à segundo plano, modo de preparo, condimentos, uma série de elementos típicos que deveriam ser recuperados para a valorização da diversidade alimentar, para reforçar os aspectos referentes à saúde e a nutrição, levando em conta características culturais dos grupos.

Este resgate proposto no projeto foi também uma forma de auxiliar no reaproveitamento de alimentos, os quais seriam descartados ou desperdiçados. Mas a questão mais importante deriva da forma de como este alimento é manipulado; os elementos simbólicos que ele aciona e com isso paralelamente, a aplicação das boas práticas de manipulação, garantindo o acesso ao alimento de quantidade e qualidade adequada, e de forma permanente. Para a comercialização dos alimentos preparados no meio rural das comunidades pesquisadas, as boas práticas de



12º FÓRUM DE EXTENSÃO E CULTURA DA UEM  
"A Arte, o Esporte e a Saúde na qualidade de vida"  
De 04 a 06 de junho de 2014

manipulação aplicadas tiveram o potencial de agregar valor ao produto, já que a matéria-prima é de boa qualidade.

Com o resgate dessas e de outras culturas foi possível melhorar a qualidade do alimento que comemos, evitando assim doenças relacionadas à má alimentação, potencializando a prevenção de carências em vitaminas e minerais, bem como de doenças causadas por alimentos contaminados.

O resgate histórico de receitas culinárias antigas e de itens alimentares regionais em processo de esquecimento, sob o viés do desenvolvimento social das populações rurais, promoveu a valorização da identidade rural, retomando o vínculo do homem do campo com a terra, e responsabilizando as famílias de pequenos produtores da agricultura familiar, uma vez que esta supre atualmente a demanda de 70% dos alimentos consumidos pelos brasileiros.

Concomitantemente, o esclarecimento sobre a importância do resgate da ideologia alimentar típica do meio rural, dos fazeres tradicionais, conhecimentos e saberes populares do campo a respeito da culinária, além de promover a identidade e o sentimento de pertença, promoveu também agregação no capital cultural, semeando que esses saberes fossem multiplicados de geração em geração e cessassem da estagnação no tempo, diante das modernidades que aniquilam elementos culturais clássicos.

Em relação às manifestações artísticas, estas, promovem trocas de experiências e valorização de saberes e fazeres artísticos e da identidade individual e coletiva, bem como o incentivo para a geração de novas fontes de renda.

Considerando que os pequenos produtores rurais buscam uma reinserção econômica, social, política e até tecnológica, pela sua reafirmação, redefinição e atualização de seus modos de vida e construção de alternativas (NORDER, 2009). Os recursos e incentivos fornecidos pelo Estado ainda são insuficientes para promover mudanças sociais necessárias e efetivas.

## **Conclusões**

Este projeto de extensão visou formar e capacitar novos agentes, docentes, recém-formados e discentes, sensibilizando-os com o convívio que o tripé "Ensino, Pesquisa, Extensão" proporciona entre sociedade e academia. Trata-se, portanto, de promover uma via de muitas mãos, na qual o conhecimento sobre a alimentação e arte se aprimora em benefício de todos os agentes envolvidos e da humanidade, em um processo educativo, cultural e científico.

A iniciativa deste projeto interdisciplinar visou fortalecer a agricultura familiar e suas organizações, por meio de metodologia educativa, participativa e estimuladora, integrada em total consonância às dinâmicas locais, buscando viabilizar as condições para o exercício da cidadania e melhoria da qualidade de vida da população atingida, utilizando o conhecimento gerado pela pesquisa e pelo ensino e enriquecendo-o com o saber popular, reformando-o e validando-o num processo de geração de novos conhecimentos que, retornando à universidade, são retrabalhados.

Tratou-se, portanto, de prestar atendimento a uma população rural, por vezes de políticas públicas, oportunizando aos acadêmicos e profissionais envolvidos que participem ativamente da realidade cotidiana do meio rural, aprofundando os conhecimentos teóricos oferecidos curricularmente, bem como exercitando a práxis das ciências vinculadas ao projeto. O campo, além de ser responsável pela



12º FÓRUM DE EXTENSÃO E CULTURA DA UEM  
"A Arte, o Esporte e a Saúde na qualidade de vida"  
De 04 a 06 de junho de 2014

produção e oferecimento de uma variedade de alimentos, possui inúmeras riquezas culturais, que merecem ser evidenciadas e valorizadas por aqueles que lá vivem, e principalmente, por toda a população.

## Referências

BRAGA, Vivian. **"Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação"**. In: *Saúde em Revista*, Piracicaba, 2004.

ENGEL, Guido Irineu. **Pesquisa-Ação**. In: *Educar*, Curitiba, n. 16, Editora da UFPR, 2000 - p. 181-191.

FREIRE, Paulo. **Papel da educação na Humanização**. In: *Revista Paz e Terra*, Rio de Janeiro, 1971.

MINTZ, Sidney W. **"Comida e antropologia: uma breve revisão"**. In. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, out. 2001, p. 31-41.

NORDER, L. A. C. **Mercantilização da agricultura e desenvolvimento territorial**. In: In: SCHNEIDER, S. (Org.). *A Diversidade da Agricultura Familiar*. 2 ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

SCHNEIDER, S. **A diversidade da agricultura familiar**. 2 ed. Porto Alegre: UFRGS, 2009. p.59-83. (Estudos Rurais).

TEDESCO, João Carlos. **Agricultura Familiar: realidades e perspectivas**. 3º Ed. Passo Fundo: Ed. UFP, 2001.