

ACÇÕES EXTENSIONISTAS DO PROJETO RONDON NO MUNICÍPIO DE RONDON DO PARÁ: UM OLHAR SOBRE AS CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

Diogo Tau Zymborg Tomaszewski

Escola Superior de Agricultura “Luis de Queiroz”
diogo.tomaszewski@usp.br

Márcio Rezende Ribeiro Soares

Escola Superior de Agricultura “Luis de Queiroz”
márcio.soares@usp.br

Nathanael José de Campos

Escola Superior de Agricultura “Luis de Queiroz”
nathanael.campos@usp.br

Odaléia Telles Marcondes Machado Queiroz

Escola Superior de Agricultura “Luis de Queiroz”
odaleiaq@terra.com.br

Pietro Pizão Gonzalez

Escola Superior de Agricultura “Luis de Queiroz”
pietro.gonzalez@usp.br

Rebeca Cristina Ferreira da Silva

Escola Superior de Agricultura “Luis de Queiroz”
rebeca.cristine.silva@usp.br

Samuel de Mello Pinto

Escola Superior de Agricultura “Luis de Queiroz”
samuel.mello@usp.br

Thiago Libório Romanelli

Escola Superior de Agricultura “Luis de Queiroz”
romanelli@usp.br

Vanessa Mendes de Queiroz

Escola Superior de Agricultura “Luis de Queiroz”
vanessa.queiroz@usp.br

Resumo

Com o objetivo de despertar a cultura do não desperdício e elucidar conceitos relacionados às Ciências dos Alimentos na população de Rondon do Pará, foram realizadas duas ações. A “Oficina de Aproveitamento Integral de Alimentos”, de caráter teórico-prático, teve carga horária de 4 horas por edição, contou com quatro edições e distribuição de apostilas referentes ao tema e elaboração de diferentes receitas. A ação “Conceitos Alimentares”, de caráter teórico, teve carga horária de 1 hora, contou com 6 palestras e distribuição de folhetos informativos com temas acadêmicos referentes às Ciências dos Alimentos. As ações ocorreram durante os dias 20 a 31 de julho de 2015, impactando um total de 360 habitantes do município. Concluiu-se que as ações foram efetivas no tocante ao empoderamento e capacitação de agentes multiplicadores e lideranças locais, conceitos-chave do Projeto Rondon. Entretanto, uma maior participação da Prefeitura do município na divulgação do Projeto seria de grande relevância.

Palavras-chave: Projeto Rondon; Operação Itacaiúnas. Ciências dos Alimentos. Aproveitamento Integral de Alimentos. Conceitos Alimentares

EXTENSION ACTIONS OF THE RONDON PROJECT IN THE RONDON DO PARÁ CITY: A LOOK AT THE FOOD SCIENCES

Abstract

In order to awaken the non-culture of waste and elucidate concepts related to Food Sciences in Rondon do Pará population, there were two actions. The "Workshop on Integral Food Utilization" of theoretical and practical character, had a workload of four hours per issue, had four editions and distribution of handouts on the topic and preparation of different recipes. The action "Food Concepts", theoretical character, had a workload of 1 hour, featured six lectures and distribution of leaflets with academic issues related to Food Sciences. The actions took place during the 20th to 31 July 2015, affecting a total of 360 inhabitants of the municipality. It was concluded that the actions were effective with regard to the empowerment and training of multipliers and local leaders, key concepts of Rondon Project. However, the city's Town Hall could have aided the rondonistas team more effectively.

Keywords: Rondon Project. Itacaiunas Operation. Food Sciences. Integral Food utilization. Food Concepts



ACCIONES DE EXTENSIÓN DEL PROYECTO RONDON EN EL RONDON DO PARÁ CIUDAD: UNA MIRADA A LAS CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Resumen

Con el fin de despertar la no-cultura de los residuos y aclarar conceptos relacionados con Ciencias de la Alimentación en Rondon do Pará población, hubo dos acciones. El "Taller sobre Utilización Integral de Alimentos" de carácter teórico y práctico, tenía una carga de trabajo de cuatro horas por tema, tuvo cuatro ediciones y distribución de folletos sobre el tema y la preparación de diferentes recetas. Los de acción "Conceptos de alimentos", el carácter teórico, tenían una carga de trabajo de 1 hora, ofreció seis conferencias y distribución de folletos con temas académicos relacionados con Ciencias de la Alimentación. Las acciones se llevaron a cabo durante el 20 y el 31 de julio de 2015, que afecta a un total de 360 habitantes del municipio. Se concluyó que las acciones fueron eficaces en relación con el empoderamiento y la formación de multiplicadores y líderes locales, los conceptos clave de Rondon Proyecto. Sin embargo, el Ayuntamiento de la ciudad podría haber ayudado al equipo rondonistas con mayor eficacia.

Palavras clave: Proyecto Rondon. Ciencias de la Alimentación. Utilización de los alimentos Integral. Food Concepts

INTRODUÇÃO

O Projeto Rondon é um projeto de integração social, envolvendo a participação voluntária de estudantes universitários na busca de soluções que contribuam para o desenvolvimento sustentável de comunidades carentes e ampliem o bem-estar da população. Tem como objetivos contribuir para a formação do universitário como cidadão, integrar o universitário ao processo de desenvolvimento nacional, por meio de ações participativas sobre a realidade do país, consolidar no universitário brasileiro o sentido de responsabilidade social, coletiva, em prol da cidadania, do desenvolvimento e da defesa dos interesses nacionais e estimular no universitário a produção de projetos coletivos locais, em parceria com as comunidades assistidas (MINISTÉRIO DA DEFESA, 2015). A Operação Itacaiúnas teve início no dia 17 de julho e fim no dia 02 de agosto, e contou com 31 (trinta e uma) equipes participantes, totalizando 310 estudantes e docentes voluntários. A Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, da Universidade de São Paulo (ESALQ/USP) situou-se no Conjunto B (Comunicação, Meio Ambiente, Trabalho, Tecnologia e Produção), e suas ações ocorreram no município de Rondon do Pará, PA. As ações foram executadas por estudantes dos cursos de Engenharia Agrônômica, Licenciatura em Ciências Agrárias, Engenharia Florestal, Ciências Econômicas, Gestão Ambiental e Ciências dos Alimentos.

O decreto de criação do Projeto Rondon estabelece que suas regiões prioritárias de atuação sejam aquelas com maiores índices de pobreza e exclusão social, bem como áreas isoladas do território nacional que necessitem de maior aporte de bens e serviços (MINISTÉRIO DA DEFESA, 2015). Rondon do Pará recebeu esse nome por causa do Projeto Rondon, que no ano de 1969 foi recebido pela então Candangolândia. Na referida época, o Projeto contava com uma abordagem assistencialista, de modo que este pouco tem a ver com a atual versão, de caráter extensionista. Atualmente, o município conta com cerca de 50 mil habitantes (IBGE, 2014), e possui um Índice de Desenvolvimento Municipal (IDHM) de 0,602, o que classifica o mesmo como “Desenvolvimento Humano Médio” (IBGE, 2010). Conta como principal atividade produtiva os serviços (60%), seguido da agropecuária (27%) e indústria (13%). Há uma grande exploração de pecuária de corte e grande produtora de soja (MENTEN, 2015). As ações desenvolvidas na edição 2015 do Projeto Rondon no município tiveram um foco na agricultura, uma vez que essa atividade se configura como de crescente importância na região, aliado ao fato da ESALQ ser um campus da USP voltado às Ciências Agrárias.

Entre as causas do aumento da demanda mundial por alimentos está a elevação da população mundial (CNT, 2012). Soma-se o fato que o Brasil é o terceiro maior exportador



mundial agrícola, ficando atrás apenas da União Europeia e Estados Unidos (OMC, 2011), o que pode ser observado através da análise da ilustração 1. Nesse contexto, o curso de Ciências dos Alimentos surge como o primeiro curso no Brasil que possui um profissional que estuda integralmente o alimento sob todos os aspectos: composição e conservação da matéria-prima, transformação na indústria, comercialização no varejo e chegada até a mesa do consumidor. Ele atua na relação homem-alimento e qualidade de vida, respeitando o ambiente e atendendo as necessidades da sociedade (ESALQ, 2015).

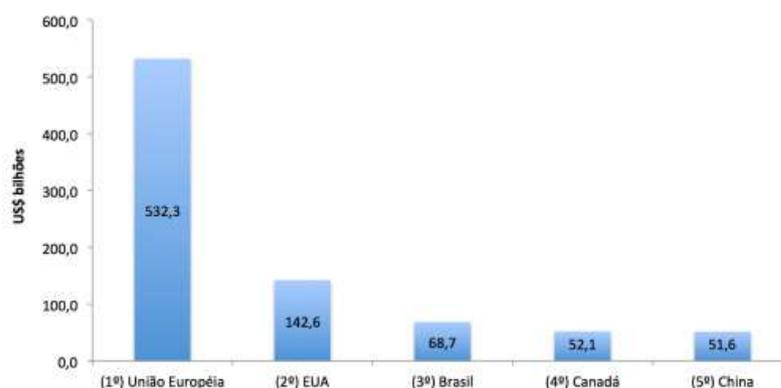


Ilustração 1 – Maiores exportadores agrícolas do mundo em 2010

Fonte: Organização Mundial do Comércio, 2011.

Dessa maneira, foram pensadas duas ações que tiveram por objetivo demonstrar a importância das Ciências dos Alimentos no dia-a-dia da população.

A Oficina de Aproveitamento Integral de Alimentos foi formulada a partir da temática do desperdício de alimentos praticado pela população mundial e brasileira. No Brasil, 26,3 milhões de toneladas de alimentos têm o lixo como destino, sendo a maior parte (45%) proveniente de alimentos de origem hortifrúti (FAO, 2013). Ainda segundo (EMBRAPA, 2012), o desperdício de alimentos se encontra em toda a cadeia, mais especificamente 10% no campo, 50% no manuseio e transporte, 30% na comercialização e abastecimento e 10% no setor varejista (supermercados) e consumidor final.

A ação “Conceitos Alimentares”, por sua vez, buscou elucidar temas vistos no dia-a-dia da população, trazendo um olhar acadêmico sobre temas diversificados presentes no currículo do Cientista de Alimentos.

MATERIAIS E MÉTODOS

Devido ao tamanho da população e da área do município, optou-se pela divisão do mesmo em cinco regiões distintas, a saber: Jaderlândia, Gusmão, Novo Horizonte, Miranda e Zona Rural.

Através do cronograma definido previamente, optou-se por realizar a Oficina de Aproveitamento Integral de Alimentos no Centro de Referência de Assistência Social (em Jaderlândia), na Associação dos Moradores do Bairro Jaderlândia (AMOBAL), na Associação de Moradores do Bairro Gusmão (AMOBAG) e na Associação dos Moradores do Bairro Miranda (AMOBAM), perfazendo um total de 4 (quatro) edições. Cada edição teve duração de quatro horas, sendo dividida em parte teórica (com a distribuição de apostilas impressas com o auxílio da prefeitura do município) e parte prática (com a elaboração de três diferentes receitas – “arroz verdinho”, “bolo de casca de banana” e “doce de casca de abacaxi”). As edições foram realizadas pelo acadêmico em Ciências dos Alimentos Diogo Tau Zymberg Tomaszewski e pela acadêmica em Engenharia Agrônômica Vanessa Mendes de Queiroz. Tiveram como público-alvo moradores interessados pelo tema, lideranças locais e possíveis agentes multiplicadores das regiões citadas. As formulações e modo de preparo das referidas receitas encontram-se no anexo 01.

A ação “Conceitos Alimentares”, por sua vez, ocorreu nos intervalos entre cada “Oficina de Aproveitamento Integral de Alimentos”, de forma a complementar e apresentar novos conteúdos relacionados às Ciências dos Alimentos durante o decorrer da ação referida. A ação foi repetida mais uma vez no Centro de Referência de Assistência Social e na Associação de Moradores do Bairro Gusmão (AMOBAG), de forma a contemplar um total de 6 (seis) edições. De caráter teórico, a ação contou com a distribuição de folhetos informativos, elaborados em parceria com o Centro Acadêmico de Ciências dos Alimentos (CACAL) e a Comissão Organizadora de Curso – Ciências do Alimentos (CoC-Alimentos), ao final da explanação. Os conceitos abordados durante a ação foram “Cultura Alimentar”, “Aquisição de Alimentos”, “Alimentos Industrializados”, “Higiene de Alimentos” e “Alimentos Funcionais”. O acadêmico de Ciências dos Alimentos Diogo Tau Zymberg Tomaszewski foi o responsável por ministrar a palestra e distribuir os folhetos informativos. Como público-alvo, esperou-se impactar moradores interessados pelo tema, lideranças locais e possíveis agentes multiplicadores das regiões citadas.

RESULTADOS E ANÁLISES

Os dados demonstram que 360 pessoas foram impactadas diretamente com as ações citadas. Entretanto, não é possível mensurar o impacto indireto das ações, bem como a assimilação do conteúdo ministrado. A participação da população envolvida se deu de forma bastante ativa, com a intensa interação dos participantes durante as ações.

Uma vez que a cidade conta com uma população aproximada de 50.000 (cinquenta mil) habitantes (IBGE, 2014), pode-se considerar que o número total de impactados foi relativamente pequeno. Uma possível explicação para tal fato pode ser a instabilidade político, fruto do intenso jogo político presente na região. Pode-se citar também o porte da cidade: para que as ações fossem executadas, houve a dependência do transporte cedido pela Prefeitura, que nem sempre cumpriu corretamente os horários estipulados pela própria.

O quadro 1 estabelece um quadro comparativo entre as ações “Oficina de Aproveitamento Integral de Alimentos” e “Conceitos Alimentares”.

Ação	Oficina de Aproveitamento Integral de Alimentos	Conceitos Alimentares
Realizador(es)	Diogo Tau Zymberg Tomaszewski; Vanessa Mendes de Queiroz	Diogo Tau Zymberg Tomaszewski
Cursos envolvidos	Ciências dos Alimentos; Engenharia Agrônômica	Ciências dos Alimentos
Metodologia aplicada	Curso teórico-prático, com distribuição de apostilas e elaboração de receitas	Curso teórico, com distribuição de folhetos informativos
Carga Horária/edição	4 horas	1 hora
Locais atendidos	Centro de Referência de Assistência Social (CRAS); Associação de Moradores do Bairro Jaderlândia (AMOBAJ); Associação de Moradores do Bairro Gusmão (AMOBAG); Associação de Moradores do Bairro	Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) (2x); Associação de Moradores do Bairro Jaderlândia (AMOBAJ); Associação de Moradores do Bairro Gusmão (AMOBAG) (2x); Associação de Moradores do Bairro

	Miranda (AMOBAM)	Miranda (AMOBAM)
Regiões atendidas	Jaderlândia; Gusmão; Miranda	Jaderlândia; Gusmão; Miranda
Número de edições	4 (quatro)	6 (seis)
Datas realizadas	22/07; 23/07; 24/07; 27/07	21/07; 22/07; 23/07; 24/07; 27/07; 28/07
Público esperado	Moradores interessados pelo tema, lideranças locais e possíveis agentes multiplicadores	Moradores interessados pelo tema, lideranças locais e possíveis agentes multiplicadores
Total de impactados	180 pessoas	180 pessoas

Quadro 1 – Comparativo entre as ações referentes às Ciências dos Alimentos no município de Rondon do Pará.
Fonte: Elaborado pelos Autores, 2015.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Projeto Rondon, após 10 anos de retorno sob uma nova dinâmica, se firma como um dos maiores projetos extensionistas do Brasil, uma vez que reúne, a cada operação, mais de 300 (trezentas) pessoas, entre docentes e estudantes. A parceria entre Ministério da Defesa, Prefeituras dos Municípios e Instituições de Ensino Superior vem apresentando resultados positivos para todos os envolvidos.

A alimentação é base da vida e dela depende o estado de saúde do ser humano. Além de garantir o sustento, a alimentação deve promover saúde e, para isso, deve ser variada e rica em nutrientes, permitindo assim o equilíbrio do organismo (ONG BANCO DE ALIMENTOS, 2013). Nesse contexto, aproveitar todas as partes dos alimentos, incluindo casca, folhas, talos, sementes e a própria polpa é necessário, inclusive sobre o ponto de vista da Segurança Alimentar e Nutricional, uma vez que garante a ingestão de diferentes nutrientes e vitaminas.

O curso de Ciências dos Alimentos possui um futuro promissor no Brasil, uma vez que é a única graduação que aborda o alimento como foco principal. Não se deve menosprezar outras carreiras relacionadas com o tema, tais como Engenharia de Alimentos, Nutrição ou Gastronomia, uma vez que cada profissão tem a sua devida importância na cadeia agroalimentar.

O maior problema enfrentado durante a Operação no município de Rondon do Pará foi a falta de comunicação entre a Prefeitura e a população, fato que terminou por prejudicar o bom andamento das ações do Projeto Rondon na região. A instabilidade política presente pode ter contribuído para que tal situação de agravasse. Entretanto, as ações propostas no tocante das Ciências dos Alimentos foram todas cumpridas, sem que houvesse grandes prejuízos em relação à sua execução.

A volta dos rondonistas (ou do próprio Ministério da Defesa) ao local da Operação, após a passagem de certo período de tempo após a atuação seria interessante, uma vez que os mesmos poderiam visualizar se as ações realizadas de fato tiveram um efeito duradouro no município.

Durante o Projeto Rondon, aprendemos a nos tornar mais humanos. Voltamos diferentes, com outra visão daquela realidade que conhecemos somente através dos livros e da televisão. Retornamos mais inspirados em fazer do mundo um lugar um pouco melhor para se viver. Aprendemos muito mais do que ensinamos.

REFERÊNCIAS

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DO TRANSPORTE. **Demanda Mundial por Alimentos.** Disponível em <<http://www.cnt.org.br/Paginas/Economia-em-foco.aspx>>. Acesso em: 10 ago. 2015.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **O papel dos bancos de alimentos na redução do desperdício de alimentos.** Disponível em <<http://www.mds.gov.br/backup/teste/seguranca-alimentar-e-nutricional-san/banco-de-alimentos/i-seminario-tecnico-do-programa-banco-de-alimentos>>. Acesso em: 10 ago. 2015.

ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA LUIZ DE QUEIROZ. **Graduação em Ciências dos Alimentos.** Disponível em <<http://www4.esalq.usp.br/graduacao/cursos>>. Acesso em: 10 ago. 2015.

FAO – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. **Pérdidas y desperdicios de alimentos em América Latina y el Caribe.** Disponível em <<http://www.fao.org/3/I4655S.pdf>>. Acesso em: 10 ago. 2015.

ONG BANCO DE ALIMENTOS. **Por que aproveitar integralmente?** Disponível em <<http://www.bancodealimentos.org.br/alimentacaosustentavel/aproveitamento-integral-dos-alimentos>>. Acesso em: 10 ago. 2015.

Ações extensionistas do Projeto Rondon no município de Rondon do Pará: um olhar sobre as Ciências dos Alimentos

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Dados geográficos e estatísticos referentes ao município de Rondon do Pará – PA.** Disponível em <<http://cod.ibge.gov.br/23LJK>>. Acesso em: 10 ago. 2015.

MD - MINISTÉRIO DA DEFESA. **Projeto Rondon: lição de vida e de cidadania.** Disponível em <<http://projettorondon.pagina-oficial.com/portal/>>. Acesso em: 10 ago. 2015.

MENTEN, J.O. **Projeto Rondon e Desenvolvimento Sustentável.** Disponível em <<http://agriculturasustentavel.org.br/artigos/projeto-rondon-e-desenvolvimento-sustentavel>>. Acesso em: 10 ago. 2015.

PROGRAMA ALIMENTOS SEGUROS. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Aproveitamento Integral dos Alimentos.** Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 45 pág. (Mesa Brasil SESC Segurança Alimentar e Nutricional).



ANEXOS

ANEXO 01 – Formulações utilizadas na “Oficina de Aproveitamento Integral de Alimentos”

Arroz verdinho (rendimento: 6 porções)	
Ingredientes e porções	
- 2 xícaras (de chá) de arroz;	
- 4 xícaras (de chá de água;	- 4 colheres (de sopa) de óleo;
- 1 colher (de sopa) de cebola picada;	- 4 folhas de couve;
- 1 dente de alho;	- Sal a gosto
Modo de preparo	
- Aquecer o óleo, dourar a cebola e o alho;	
- Cozinhar o arroz em fogo baixo, com a panela tampada, até a água secar- Retirar do fogo, acrescentar a salsa e bater no liquidificador;	
- Reservar a mistura em um recipiente e adicionar os talos de agrião picados em pequenos pedaços;	
- Conservar em geladeira	

Doce de casca de abacaxi (rendimento: 4 porções)	
Ingredientes e porções	
- 1 xícara (de chá) de cascas de abacaxi;	- ½ colher (de sopa) de margarina;
- 1 xícara (de chá) de água;	- 6 cravos;
- 1 xícara (de chá) de açúcar;	- 2 colheres (de sopa) de coco
Modo de preparo	
- Lavar o abacaxi com escova em água corrente e descasca-lo;	
- Picar as cascar e leva-las ao fogo em uma panela com casca, deixando ferver até que as mesmas estiverem amolecidas;	
- Bater no liquidificador a casca junto com a água;	
- Levar essa mistura ao fogo, juntando o açúcar, a margarina, o cravo e o coco ralado;	
- Mexer até desprender do fundo da panela.	

Bolo de casca de banana (rendimento: 20 porções)	
Ingredientes e porções	
Para a massa	
<ul style="list-style-type: none">- Cascas de 4 bananas;- 2 ovos;- 2 xícaras (de chá) de leite;- 2 colheres (de sopa) de margarina;- 3 xícaras (de chá) de açúcar;- 3 xícaras (de chá) de farinha de rosca;- 1 colher (de sopa) de fermento em pó	Para a cobertura; <ul style="list-style-type: none">- ½ xícara (de chá) de açúcar;- 1 ½ xícara (de chá) de água;- 4 bananas;- Suco de ½ limão
Modo de preparo	
Para a massa: <ul style="list-style-type: none">- Untar uma assadeira com margarina e polvilhar com farinha, ou utilizar papel-manteiga;- Pré-aquecer o forno em temperatura média.- Lave as bananas e descasque-as, separando as cascas para a massa;- Bater as claras em neve, reservando-as na geladeira;- Bater no liquidificador as gemas, o leite, a margarina, o açúcar e as cascas das bananas;- Despejar a massa em uma vasilha e acrescentar a farinha de rosca, mexendo bem;- Misturar delicadamente as claras em neve e o acrescentar o fermento;- Despejar a massa na assadeira previamente untada e polvilhada e levar ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos;	
Para a cobertura: <ul style="list-style-type: none">- Queimar o açúcar em uma panela e juntar a água, formando um caramelo;- Acrescentar as bananas cortadas em rodela e o suco de limão;- Cozinhar até as bananas começarem a se desmanchar;- Cobrir o bolo com a calda ainda quente;	