



PROJETO HORTA VIVA: RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

Hemerson Fernandes Calgareo¹

Israel Antônio Alfonso²

Carlos Augusto Moraes e Araújo³

RESUMO

O presente trabalho trata de uma experiência de extensão universitária desenvolvida nos anos de 2001 e 2006, envolvendo estudantes universitários, tendo como objetivo principal a promoção da inclusão social de uma comunidade do município de Fernandópolis, estado de São Paulo a partir de iniciativas de capacitação, geração de trabalho e renda, além da melhoria da segurança alimentar e nutricional. Promovido pelos integrantes do Rotaract Club daquela cidade, o Projeto foi desenvolvido em três fases, sendo a primeira dedicada à capacitação das pessoas diretamente envolvidas na produção vegetal de hortaliças, frutíferas e plantas medicinais; seguida pela realização de um curso sobre aproveitamento total dos alimentos e preparação da multimistura como forma de utilização integral dos recursos nutricionais disponíveis nos alimentos, e uma terceira etapa caracterizada pela criação e transmissão de habilidades como meio de gerar renda e condições de empregabilidade através da oferta de cursos de confecção de produtos caseiros de limpeza, de culinária – massas, processamento artesanal de frutas e legumes e o de processamento artesanal da mandioca. Os resultados mostram que foram obtidos ganhos na qualidade e variedade das refeições das famílias beneficiadas, que foram criadas oportunidades de obtenção de renda por meio das capacitações para expressiva parcela dos participantes e que, de modo geral, possibilitou a mudança da realidade local através da ação protagonista dos envolvidos, contribuindo adicionalmente para sua segurança alimentar e nutricional. O Projeto Horta Viva revelou-se uma oportunidade de intervenção do saber universitário para a melhoria das condições locais de vida, numa perspectiva não assistencialista aliando promoção da dignidade humana, inclusão social e exercício da cidadania, possibilitando ao mesmo tempo a aplicação e a consolidação de conhecimentos acadêmicos dos universitários envolvidos por meio de sua inserção na complexidade e riqueza de uma realidade local. Devido ao êxito desta experiência pioneira, este Projeto foi posteriormente implantado no norte do Peru e outras cidades do interior do estado de São Paulo.

Palavras-chave: Extensão universitária. Segurança alimentar e nutricional. Produção de hortaliças.⁴

¹ Doutor em Agronomia. Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, Lins, SP. E-mail: hemerson@unisalesiano.edu.br.

² M.Sc. Geógrafo e Ex-Governador do Rotary International – D4480.

³ Mestre em Geografia. Faculdade de Engenharia de Ilha Solteira. Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Ilha Solteira, SP.

⁴ Projeto desenvolvido inicialmente no município de Fernandópolis pelo Rotaract Club, estado de São Paulo.



THE HORTA VIVA PROJECT: REPORT OF A UNIVERSITY EXTENSION PROGRAM

ABSTRACT

The present work concerns a university extension program involving students, developed in the period 2001-2006, the main objective of which was the promotion of social inclusion of a community in the municipality of Fernandópolis, São Paulo State, Brazil, by means of capacity building initiatives, generation of jobs and income, and improvements in food and nutritional security. Supported by members of the city's Rotaract Club, the project was developed in three phases. The first was dedicated to the empowerment of people directly involved in the production of vegetables, fruit trees, and medicinal plants. This was followed by offering a course on total utilization of food and the preparation of nutrients in such a form as to fully use the available nutritional resources. The third stage concerned the creation and transmission of skills as a means of generating income and employment conditions, by offering courses on the manufacture of homemade cleaning products, food preparation (pasta), fruit and vegetable processing, and the small-scale processing of cassava. The results showed that gains were achieved in terms of the quality and variety of household meals, and opportunities were created for a large proportion of the participants to obtain income following training. This led to a change in local conditions due to the protagonist participation of the population, and contributed to improvements in food and nutritional security. The Horta Viva project demonstrated that university academic knowledge can assist in the improvement of local living conditions, in a manner that is not paternalistic but combines the promotion of human dignity, social inclusion, and citizenship. The project also enabled consolidation of the knowledge of the academics involved, due to their participation in the complexity and richness of a local reality. The success of this pioneering experience resulted in subsequent deployment of the project in northern Peru and in other cities in São Paulo State, Brazil.

Keywords: University extension. Food and nutritional security. Production of vegetables.

PROYECTO HUERTA VIVA: INFORME DE UNA EXPERIENCIA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

RESUMEN

El presente trabajo es una experiencia de extensión universitaria desarrollada entre 2001 a 2006, la participación de los estudiantes universitarios, tuvo como objetivo principal la promoción de la inclusión social de una comunidad en el municipio de Fernandópolis, estado de São Paulo a partir de iniciativas de cursos de capacitación, de generación de empleo, además de mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición. Promovido por los miembros del Club Rotaract de la ciudad, el proyecto se desarrolló en tres fases, la primera dedicada a la capacitación de las personas directamente involucradas en la producción de cultivos de hortalizas, frutas y plantas medicinales, seguido de la



realización de un curso sobre la utilización total de los alimentos y preparación de la mezcla de varios como una forma de plena utilización de los recursos alimenticios disponibles en los alimentos, y una tercera etapa caracterizada por la creación y transmisión de conocimientos como un medio para generar condiciones de empleo, ofreciendo cursos para la fabricación de productos caseros, de limpieza, de cocina - Pastas alimenticias, el procesamiento artesanal de frutas y verduras y el procesamiento artesanal de la yuca. Los resultados muestran que se lograron en calidad y variedad de comidas para los beneficiarios, se crearon las oportunidades de rentabilidad a través de la formación de una proporción significativa de los participantes, en general, permitió cambiar la realidad local a través de la acción protagonista de los participantes, lo que contribuye a la seguridad alimentaria y nutrición. El Proyecto Huerta Viva demostró ser una oportunidad para intervenir en el conocimiento de la universidad, para mejorar las condiciones de vida locales, en una perspectiva no asistencialista aliar la promoción del bienestar, la dignidad humana, la inclusión social y la ciudadanía al tiempo que permite la implementación y consolidación del conocimiento académico de los estudiantes universitarios involucrados a través de su inclusión en la complejidad y la riqueza de una realidad local. Debido al éxito de este experiencia pionera, este proyecto se desplegó posteriormente en el norte de Perú y otras ciudades del estado de São Paulo.

Palabras clave: Extensión universitaria. Seguridad alimentaria y nutrición. Producción de hortalizas.

INTRODUÇÃO

Não são novidades as profundas dificuldades por que historicamente tem passado o Brasil, sobretudo no plano social. A concentração de renda está de tal forma imbricada no país que constitui quase que parte integrante e indissociável dele ([UNESCO, 2001](#)). Vive-se em um momento de transformações, com desemprego e exclusão social; em todo o mundo, crescem as manifestações em prol de alternativas para solucionar tais problemas. Buscam-se maneiras que possam garantir a sobrevivência das camadas mais atingidas da população, oferecendo lhes oportunidades de se reinserirem na economia por sua própria iniciativa, transformando, dessa forma, desempregados em microempresários ou trabalhadores autônomos. Entre as estratégias de sobrevivência, cabe destacar a ampliação e o desenvolvimento de organizações populares, fundadas nos princípios da solidariedade, constituindo assim, oportunidades de trabalho e geração de renda para os excluídos do mercado de trabalho ([COUTINHO et al., 2005](#)).

O caso do Brasil é significativo e paradoxal, considerando que, apesar de ter a décima maior economia do mundo em função do PIB, o país têm a quarta pior distribuição de renda. Aproximadamente 29% dos domicílios encontram-se abaixo da linha de pobreza, mais 11% adicionais situados abaixo da linha de indigência ([ABRAMOVAY et al., 2002](#)). Estreitamente relacionada às condições de vida estão a educação, as possibilidades de emprego/trabalho, as atividades de lazer, as atividades culturais e a qualidade do atendimento à saúde, centrado especialmente no que diz respeito à saúde



reprodutiva ([TRAVERSO-YEPEZ; PINHEIRO, 2002](#)). O capital educacional de uma pessoa, ou seja, a quantidade e a qualidade da educação recebida é fator preponderante para lhe proporcionar meios de bem-estar. As desigualdades na educação, entendida no sentido mais amplo e holístico, geram desigualdade na saúde, afetam as possibilidades e condições de trabalho e o perfil socioeconômico ([UNESCO, 2001](#)).

A descrição de um relato de caso como modalidade de pesquisa é tido como instrumento de investigação, que pode ser aplicada em diversas áreas do conhecimento, tornando-se uma das principais na área de ciências humanas e sociais. ([VENTURA, 2007](#)). Neste contexto é que se engendrou este artigo.

No presente trabalho, buscou-se enfrentar a fome, não somente com a produção de alimentos, mas também que estes fossem produzidos dentro dos critérios da segurança alimentar e nutricional, como forma de dar qualidade, credibilidade e fácil acesso a uma alimentação saudável, preservando a integridade física e moral do homem como cidadão. Nesta linha de raciocínio, alguns projetos estão sendo implantados e conduzidos com sucesso no país. Em Rondônia, a parceria entre o Instituto Cultural e Educacional Espírita André Luís e a Embrapa trouxe benefícios para mais de 200 crianças, 60 adolescentes e 50 famílias, através de produção de plantas medicinais, horta comunitária e criação de minhocas para produção de húmus ([EMBRAPA, 2006](#)). Em Goiás, a parceria da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Goiás (EMATER-GO) com os Ministérios da Agricultura e do Abastecimento e da Previdência e Assistência Social, as Federações da Agricultura e de Trabalhadores na Agricultura do Estado de Goiás (FAEG e FETAEG) e as prefeituras municipais de 182 municípios permitiu a implantação de lavouras comunitárias beneficiando 26.536 famílias, dando-lhes condições e meios de produzirem alimentos com qualidade, dentro dos padrões da segurança alimentar. O Projeto Área Piloto, na serra do Sudeste do Rio Grande do Sul, serviu-se da extensão rural oficial e de parceiros, para contribuir na evolução do capital social de três comunidades rurais ([NICOLA, 2004](#)).

A publicação deste artigo destina-se a registrar o trabalho que levou a bons resultados, pois mudou hábitos alimentares, enriqueceu e diversificou a alimentação dos envolvidos, permitiu a alguns que tivessem renda e a muitos conferiu dignidade de poderem alimentar os filhos sem a ajuda da caridade alheia. Esses resultados puderam ser constatados nas visitas realizadas *in loco* e nos relatos que se testemunhou de crianças e adultos participantes do Projeto.

Referencial teórico

A UNESCO vem direcionando esforços políticos, sociais e tecnológicos para superar a lacuna que divide o mundo entre ricos e pobres, na tentativa de minimizar a desigualdade social. O combate à pobreza e a desigualdade social pode ser viabilizado pelas políticas públicas e as ações efetivamente implementadas pelos países neste sentido ([PIGATTO, 2006](#)). A Declaração Universal dos Direitos Humanos publicada pela UNESCO em 1948, no seu artigo XXV, ressalta a questão do direito humano à alimentação adequada.



O desenvolvimento de projetos visando minimizar a fome, bem como viabilizar a inclusão social do indivíduo, é o grande desafio atual de muitos países, onde a miséria e a pobreza atingem a maior parte da população. Neste quadro social também se encontra o Brasil; país rico em terras agricultáveis e recursos naturais, embora apresente diferenças discrepantes em suas condições sociais. O subdesenvolvimento é o produto da má utilização dos recursos naturais e humanos, de forma a não conduzir à expansão econômica e a impedir as mudanças sociais indispensáveis ao processo da integração dos grupos humanos subdesenvolvidos dentro de um sistema econômico integrado. Só através de uma estratégia capaz de mobilizar todos os fatores de produção no interesse da coletividade é que poderão ser eliminados o subdesenvolvimento e a fome ([CASTRO, 2006](#)).

Desde a época do Brasil-colônia, sempre houve fome no país. A partir de 1964, mudanças profundas no modelo de desenvolvimento do país agravaram sensivelmente este quadro. No início dos anos 80, ao mesmo tempo em que se anunciaram safras recordes (alcançando a posição de quarto exportador mundial de alimentos), o Brasil passou ao sexto lugar no quesito desnutrição, atrás da Índia, Bangladesh, Paquistão, Filipinas e Indonésia. Em abril de 1983, na cidade de São Paulo, ocorreram movimentos espontâneos de saques a lojas e supermercados, principalmente nos bairros operários da zona Sul da cidade, envolvendo milhares de pessoas desesperadas pela falta de comida. A escassez de alimentos está ligada ao modelo de desenvolvimento do país, cuja estratégia produtiva da agricultura não se dedica a alimentar a população, mas está voltada ao mercado externo ([HISTORIA NET, 2006](#)).

Relacionada à fome, a qualidade do alimento também é fator intrínseco na garantia da saúde e bem estar. Por isso, em face das recentes crises relacionadas à segurança alimentar, como a questão da BSE, epidemia causada pelo vírus *influenza* e resíduos de agrotóxicos nos alimentos, por exemplo, que envolveram sistemas agroalimentares convencionais altamente artificializados e redes globais de consumo, cada vez mais os consumidores têm associado “qualidade” com alimentos mais localizados e naturais ([MURDOCH; MARSDEN; BANKS, 2000](#)).

[Urban Jonsson \(1986\)](#), em artigo originalmente publicado há mais de 20 anos, já destacava que cada área profissional tende a olhar para a “fome” de um jeito próprio, e propor ações decorrentes desta visão particular. O profissional da saúde “enxerga” desnutrição e doença e propõe vacinação, saneamento, aleitamento materno, etc. O agrônomo “diagnostica” falta de alimentos e propõe maior produção de alimentos, ajuda alimentar, etc. O educador “testemunha” ignorância e hábitos alimentares inadequados e propõe educação alimentar. Os economistas clássicos “identificam” má distribuição de alimentos e propõem uma melhor política fiscal, geração de emprego e renda, etc. Os planejadores diagnosticam “falta de coordenação” e propõem a criação de conselhos de alimentação e nutrição e capacitação.

A questão da alimentação, da fome e da má nutrição não pode ser olhada exclusivamente em sua dimensão econômica (acesso à renda), alimentar (disponibilidade de alimentos) ou biológica (estado nutricional). O ato de se alimentar é uma das atividades humanas que mais reflete a enorme riqueza do processo histórico de



construção das relações sociais que se constituem no que se pode chamar de “humanidade”, com toda a sua diversidade e que está intrinsecamente ligado à identidade cultural de cada povo ou grupo social ([VALENTE, 2002](#)). Relacionada à alimentação, a pobreza é um fenômeno amplo que se refere à estrutura de bem-estar e de participação no cotidiano social e engloba diversos elementos como a desigualdade na distribuição de renda, a discriminação, a falta de acesso à saúde e a educação, levando à exclusão social ([UNESCO, 2001](#)).

Segundo estudo desenvolvido pelo Centro de Políticas Sociais da Fundação Getúlio Vargas de São Paulo (FGV-SP) são necessários R\$1,69 milhão ao mês para acabar com a fome no Brasil. Para se chegar a esse número, bastaria cada brasileiro “não-miserável” ceder R\$14,00 por mês para os miseráveis. Este valor varia entre os estados. Enquanto no Piauí cada cidadão teria que ceder R\$24,35 para os miseráveis, cada paulista precisaria transferir somente R\$4,15. Este foi o valor mínimo necessário determinado para que um indivíduo consiga se alimentar conforme as recomendações da OMS (Organização Mundial de Saúde), de acordo com os preços praticados em São Paulo. O estudo, intitulado “Mapa do Fim da Fome no Brasil”, considerou miseráveis os mais de 50 milhões de brasileiros que não conseguem juntar R\$80,00 mensais para sobreviver (29,3% da população). Coordenada pelo economista Marcelo Néri, a pesquisa baseou-se nos dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE ([PORTAL TERRA, 2006](#)).

Acabar com a fome supõe, como condição prévia, que se produzam alimentos suficientes e que estes alimentos estejam disponíveis para todos. No entanto, cultivar alimentos em quantidades adequadas não é o bastante para assegurar a erradicação da fome. É preciso garantir o acesso de toda a população, em todo o momento, a alimentos nutritivos e seguros, em quantidades suficientes para uma vida ativa, saudável e com segurança alimentar. Uma intensificação dos esforços se faz necessária em todo o mundo para garantir a segurança alimentar e assim acabar com a fome e a desnutrição, junto com suas consequências, para as gerações atuais e futuras.

A economia solidária tem se disseminado cada vez mais como uma possibilidade de sobrevivência para as camadas da população excluídas do mercado formal de trabalho. Manifesta-se sob diferentes formas organizativas, construídas sobre princípios gerais que fundamentam a prática da autogestão, caracterizada por tomadas de decisão mais democráticas, por relações sociais de cooperação entre pessoas e grupos e pela horizontalidade nas relações sociais em geral ([COUTINHO et al., 2005](#)).

A economia solidária sinaliza a possibilidade de criação de uma forma social de produção diferente, que convive com a produção capitalista ([GAIGER, 2000](#)). Já [Lisboa \(2000\)](#) considera a economia solidária como que concebida para atuar fora da esfera estatal e em paralelo à economia mercantil, fundando-se na tradição familiar, na economia camponesa, no trabalho por conta própria e nos empreendimentos autogestores. O objetivo central da economia solidária é a geração de possibilidades econômicas destinadas à reintegração dos “excluídos” pela ordem neoliberal de forma que passem a pertencer novamente ao processo de produção e, portanto, com possibilidade de trabalho e renda ([MACHADO; RIBAS, 2002](#)). Para compreender a lógica

da economia solidária, é fundamental considerar a crítica operária e socialista ao capitalismo, que condena a ditadura do capital nas empresas e o poder ilimitado que o direito de propriedade dá ao proprietário dos meios de produção ([SINGER, 2000](#)).

Cada vez mais se buscam alternativas para garantir a sobrevivência das camadas mais atingidas da população. Dentre as estratégias já realizadas, cabe destacar a ampliação e o desenvolvimento de organizações populares, fundadas nos princípios da solidariedade, constituindo, assim, alternativas de trabalho e de geração de renda para trabalhadores excluídos do mercado de trabalho formal e informal.

Segundo a Pesquisa Mensal de Emprego (PME), realizada pelo IBGE nas seis principais regiões metropolitanas, a média da taxa de desemprego até março de 2012 ficou em 6,2%, aproximando-se do índice do mesmo período de 2011. Consequentemente, sabe-se que, de alguma forma, para estas pessoas que não puderam esperar por mais de um ano para serem reabsorvidas pelo mercado, o caminho com certeza foi o da informalidade.

A questão do trabalho informal no Brasil ganha importância a cada dia. Além do grande número de trabalhadores informais existente hoje, esse número vem crescendo ao longo do tempo. A cada ano é menor o percentual de trabalhadores que contribuem para o instituto de previdência e que possui carteira de trabalho assinada. Se for verdadeira a idéia de que os salários no setor informal são menores que os do setor formal, então teremos um contingente cada vez maior de trabalhadores com remuneração mais baixa. Além disso, os trabalhadores do setor formal, protegidos pela lei, conseguem vantagens trabalhistas não acessíveis aos trabalhadores do desregulamentado setor informal, o que resulta na ampliação do diferencial de salários entre os dois grupos ([MENEZES; MENDES; ALMEIDA, 2004](#)).

O assistencialismo não caracteriza apenas a doação de produtos concretos, há os de caráter afetivo e emocional que também sustentam relações de dominação ([GUARESCHI, 2000](#)). Esta forma de relação inviabiliza a emergência do sujeito como ator social e a potencialização das suas próprias capacidades de pensar e de transformar sua realidade. De fato, as famílias marginalizadas não estão acostumadas a exercer um papel ativo na resolução de seus problemas porque as ações de instituições filantrópicas muitas vezes assumem as decisões em busca de proteger quem possa parecer mais frágil e/ou ameaçado ([MINUCHIN et al., 1999](#)). É necessário que a equipe executora das atividades tenha habilidades para estimular uma postura mais ativa da família, paradoxalmente aprendendo a "trabalhar muito ao assumir um papel menos importante" ([MINUCHIN; COLAPINTO; MINUCHIN, 1999](#)).

A intervenção comunitária deve viabilizar que os próprios membros da comunidade desenvolvam mecanismos de ajuda para que estes não permaneçam dependentes da intervenção efetuada ([COSTA; BRANDAO, 2005](#)). Nesse sentido, a intervenção bem feita é aquela que se torna dispensável. Para tanto, o trabalho realizado deve ser fruto de uma negociação entre profissional e comunidade, bem como deve ser constantemente avaliado pela comunidade, estando a cargo da mesma a definição de sua continuidade ou não ([DEMO, 1991](#)).

OBJETIVOS

O objetivo do presente trabalho, descrito como relato de caso, foi o de viabilizar oportunidades de obtenção de trabalho e geração de renda mediante atividades de capacitação quanto a produção de hortaliças, frutas, ervas medicinais, manipulação e preparo de alimentos, além da melhoria da segurança alimentar e nutricional de populações em condições de vulnerabilidade social do município de Fernandópolis – SP.

METODOLOGIA

Local

O primeiro município atendido pelo Projeto Horta Viva foi Fernandópolis, situado no noroeste do estado de São Paulo, distante 590 km da capital paulista, a 554 m acima do nível do mar e fundado em 1º de Janeiro de 1945, pela Lei Estadual, nº 14.334, de 30 de novembro de 1944, com a união de 2 comunidades, Vila Pereira e Brasilândia. Fernandópolis é um dos municípios que integram o Distrito 4480 do Rotary International e conta atualmente com uma população de 64.696 habitantes ([IBGE, 2010](#)) estando sua economia calcada na agropecuária e prestação de serviços.

Seleção do público beneficiado

Foram selecionadas para participação no Projeto pessoas atendidas por duas instituições filantrópicas que atuam junto à população residente na periferia de Fernandópolis. Do Núcleo Espírita Dr. Adolfo Bezerra de Menezes, localizado no Parque Paulistano, 13 famílias foram selecionadas, totalizando 55 pessoas; da Associação Comunitária Maria João de Deus, localizada no Jardim Ipanema, foram selecionadas em torno de 100 pessoas.

A instalação das áreas de produção, isto é, as hortas propriamente ditas, foi realizada de duas maneiras: na Associação Comunitária Maria João de Deus, a instalação foi realizada e conduzida de forma comunitária e no Núcleo Dr. Adolfo Bezerra de Menezes a instalação foi individualizada em cada residência de família beneficiada.

Estratégias e articulações para operacionalização do Projeto

O grupo envolvido na execução do Projeto foi composto por integrantes do Rotaract Club de Fernandópolis, formado por jovens universitários ou pré-universitários que tinham por objetivo a realização de uma intervenção social na realidade local. Esse grupo decidiu contribuir para que pessoas em situação de relativa vulnerabilidade social se tornassem capazes de produzir alimentos para o próprio sustento.

A fonte de inspiração do grupo é a filosofia de servir, preconizada pelo Rotary International. O grupo, no entanto, teve a clara preocupação de não realizar uma ação assistencialista, mas uma ação em que os participantes pudessem exercitar seu

protagonismo. O fato de existirem quatro agrônomos no grupo certamente orientou a opção pela produção de hortaliças (verduras, legumes), frutas e ervas medicinais nos espaços dos quintais ou até mesmo nos jardins das residências, buscando contribuir concretamente para a eliminação da fome e da mortalidade infantil por motivos ligados à desnutrição.

As parcerias e a articulação para a obtenção de apoios institucionais da prefeitura, de órgãos governamentais e entidades ficou facilitada pela ação destes agrônomos e pelo reconhecimento que o Rotary e seus programas para a juventude têm junto à sociedade local.

Além das instituições filantrópicas já citadas, firmaram-se diversas parcerias com a Prefeitura Municipal de Fernandópolis: a) Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, que ficou responsável pelo fornecimento periódico de mudas de hortaliças, ervas medicinais e frutíferas; b) Casa da Agricultura de Fernandópolis⁵, que forneceu material ilustrativo como cartilhas, *folders* e técnicos para ministrarem as capacitações; c) Colégio Municipal Agrícola "Melvin Jones" de Fernandópolis, local da produção das mudas cedidas aos beneficiários do Projeto. A Universidade Camilo Castelo Branco - UNICASTELO Câmpus VII - Fernandópolis/SP também contribuiu para o desenvolvimento do Projeto, cedendo espaço para a realização das aulas práticas, além de vários técnicos para ministrarem cursos (CALGARO, 2005). A UNESP de Ilha Solteira também participou do Projeto por intermédio da consultoria e acompanhamento da área de Extensão Rural.

Realização das atividades de Capacitação

As atividades de capacitação do público envolvido no Projeto ocorreram em três etapas, a saber:

Primeira etapa: Curso de Produção de Hortaliças, Plantas Frutíferas e Medicinais;

Segunda etapa: Curso de Aproveitamento Total dos Alimentos e Multimistura;

Terceira etapa: 1) Curso de confecção de produtos de limpeza caseiros; 2) Curso de culinária – massas; 3) Processamento artesanal de frutas e legumes, e 4) Processamento artesanal da mandioca.

Os técnicos participantes da implantação deste Projeto trabalharam para fornecer às famílias carentes a orientação técnica necessária sobre os diversos aspectos relacionados à produção de vegetais, o preparo de mudas, controle natural de pragas e insetos, informações sobre valor nutricional e a importância dos alimentos que produziram para a saúde de todos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

⁵ Unidade Municipal da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (SAA/CATI).



Um dos resultados mais expressivos do Projeto refere-se às condições que possibilitaram a sua realização: a participação das entidades parceiras envolvidas no Projeto, fator essencial para o seu êxito. Neste sentido, o envolvimento dos estudantes em atividades de extensão universitária aproveitando a oportunidade de poderem construir com as populações envolvidas os conhecimentos teóricos e práticos aprendidos nos bancos universitários representou um diferencial no desenvolvimento do Projeto Horta Viva.

Antes que esta prática extensionista propriamente dita pudesse se manifestar nas atividades ou fases em que o Projeto se estruturou, o papel dos profissionais já formados – tantos os de cursos como agronomia, mas também os de nutrição e os de outras formações profissionais – na busca de entidades parceiras foi outro fator preponderante para o sucesso do Projeto.

Também, a credibilidade e reputação da instituição Rotary em face de seu histórico de ações de prestação de serviços junto à comunidade de Fernandópolis funcionou como um fator agregador das demais entidades parcerias que se juntaram ao Projeto.

Em cada uma destas instituições, tanto os recursos humanos quanto os materiais foram alocados para o desenvolvimento do Projeto, tendo sido possível observar e vivenciar parcerias entre organismos governamentais e não governamentais, inclusive das esferas estadual e municipal.

Esta união interinstitucional fortaleceu o Projeto, uma vez que instituição participante contribuiu de forma significativa no que coube a cada uma, permitindo a plena execução das estratégias com reduzido dispêndio de recursos financeiros e, ainda, otimizando os recursos econômicos de cada uma.

O Projeto foi iniciado em outubro de 2001, na entidade parceira Núcleo Espírita Dr. Adolfo Bezerra de Menezes, sendo dividido em 3 fases. A primeira destas, a de capacitação de todos os participantes quanto à produção vegetal (hortaliças, frutíferas e medicinais); a segunda com o curso de Aproveitamento Total dos Alimentos e Multimistura como forma de utilizar todos os recursos nutricionais disponíveis nos alimentos; e a terceira, caracterizada pela criação e transmissão de habilidades como meio de gerar renda e condições de empregabilidade por meio dos cursos de Confecção de produtos de limpeza caseiros, de Culinária – massas, Processamento artesanal de frutas e legumes e o de Processamento artesanal da mandioca.

Os conceitos e toda metodologia aplicada estavam de acordo com as boas práticas de fabricação, tanto para manipulação de alimentos, como na segurança alimentar e higiene. Estas informações foram transmitidas aos participantes a partir da segunda fase do Projeto, em cada capacitação realizada. Todas as capacitações foram realizadas em fins de semana e de forma que houvesse, obrigatoriamente, aulas teóricas e práticas e material didático para cada participante.

Nestes momentos, técnicos das instituições parceiras, como a CATI, a UNICASTELO e mesmo profissionais autônomos membros do Rotaract Club se alternaram na condição de monitores, instrutores enquanto outros universitários e até mesmo pré-universitários participaram na função de apoio e auxílio aos participantes, moradores das duas comunidades beneficiadas pelo Projeto.



Cabe destacar que somente em setembro de 2004 o Projeto foi ampliado, estendendo suas atividades a integrantes da Associação Comunitária Maria João de Deus, do mesmo município, seguindo a mesma sequência de ações, metodologia e objetivos.

Com respeito aos trabalhos desenvolvidos nas diversas etapas do Projeto, destaca-se, logo a partir da primeira fase, o Curso de produção de hortaliças, plantas frutíferas e medicinais, realizado de modo objetivo e didático, com a realização de aulas teóricas e práticas que possibilitaram um aprendizado independente do nível de escolaridade do participante. Como material de apoio foram utilizados microfone, retroprojetor e quadro negro, tendo como instrutores do curso técnicos e professores voluntários das entidades parceiras do Projeto.

Os primeiros participantes dessa capacitação, cerca de 18 pessoas, receberam material didático como apostilas, *folders* ilustrativos e uma “lâmina” de enxada com a finalidade de que iniciassem o preparo dos canteiros com suas próprias ferramentas e começassem, desde o início, a desenvolver a valorização de seu trabalho, além de se inserirem em atividades práticas também desde o princípio das atividades.

Esse mesmo curso foi posteriormente ministrado a novas turmas de participantes, sobretudo porque uma nova comunidade aderiu ao Projeto a partir de 2004.

A partir desse curso, os beneficiários passaram a receber, gratuitamente, mudas de hortaliças, frutas e plantas medicinais produzidas pelo Viveiro de Mudas da Prefeitura Municipal de Fernandópolis⁶. A distribuição dessas mudas ficou sujeita a uma frequência mensal pré-estabelecida ao longo do ano, sendo renovada anualmente, fato que implicou em um compromisso e comprometimento por parte do beneficiário para com o andamento do Projeto, pressupondo atitudes como disciplina e responsabilidade e até mesmo protagonismo por parte dos participantes.

Portanto, nesta primeira etapa do Projeto, os participantes do curso tornaram-se capacitados na arte da produção vegetal, inclusive com orientações sobre agricultura orgânica, compostagem e preparo e utilização de defensivos alternativos, tendo em vista a obtenção de uma produção saudável e livre de agrotóxicos.

Numa segunda fase do Projeto, ministraram-se vários módulos do Curso de aproveitamento total dos alimentos e Preparo da multimistura, em que foram compartilhadas receitas para aproveitamento de talos, folhas, cascas, raízes e grãos geralmente descartados dos produtos da horta, tanto na cozinha como nas quitandas e supermercados, ou seja, utilizaram-se partes das plantas muitas vezes descartadas, mas que possuem propriedades organolépticas e nutricionais desejáveis para a segurança alimentar e nutricional.

O consumo da multimistura, um complemento vitamínico desenvolvido pela Pastoral da Igreja Católica, vem alcançando resultados positivos junto às comunidades carentes brasileiras no que tange ao fortalecimento da saúde infantil. Essa parte da capacitação foi recebida com muito entusiasmo pelos participantes por ser a multimistura um produto de baixo custo, de fácil acesso e prático de se fabricar. Os beneficiados foram

⁶ Subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Fernandópolis.



capacitados e sensibilizados da importância de aproveitarem e usar os alimentos em sua totalidade, aproveitando todos os nutrientes encontrados mesmo em parte da planta que normalmente não são utilizadas na culinária doméstica tradicional. O valor nutricional destes componentes, a função de algumas vitaminas em nosso organismo e técnicas básicas de higiene, manipulação e segurança alimentar, também foram tópicos importantes abordados neste treinamento.

À medida que as famílias participantes do Projeto foram se beneficiando dos frutos de seu próprio trabalho; já se apropriando dos benefícios concretos do trabalho na horta (por exemplo, a alimentação saudável e sem custos para incorporar à sua alimentação diária) e de um excedente produtivo que passaram a comercializar, a renda familiar teve aumento. A partir desse momento, a terceira fase do Projeto teve início. Esta consistiu na realização de ações de transmissão de habilidades como meio de gerar renda e condições de empregabilidade em outras áreas como o Curso de preparo de produtos caseiros de limpeza. Neste curso foram transmitidos ensinamentos quanto ao preparo de produtos como sabão em pó e em barra, sabão de abacate, água sanitária, detergente, líquido para passar roupa, xampu, cera neutra, desinfetante, amaciante e outros produtos de limpeza pessoal e doméstico. Tais produtos são preparados a partir de receitas contendo ingredientes de baixo custo, fácil acesso e de baixo risco ou intoxicação de uso pelos beneficiários e de baixo impacto ao meio ambiente. O curso teve como intuito, minimizar o custo de vida dos beneficiários com produtos que substituíssem sem prejuízo aos tradicionais vendidos nos mercados e oferecer, adicionalmente, uma oportunidade de comercializá-los junto a moradores da própria comunidade.

Outra capacitação realizada nesta terceira fase do Projeto foi o oferecimento do curso de Culinária sobre Massas, em que foram particularmente transmitidas receitas de massa para lasanha e pizza, além das receitas de montagem desses pratos. O objetivo foi de proporcionar aos participantes a oportunidade de estarem tecnicamente aptos a trabalharem em cozinha de restaurantes ou pizzarias ou mesmo como autônomos, comercializando, ainda que informalmente, pratos pré-preparados ou congelados.

Intimamente relacionado às atividades da horta propriamente dita, ofereceu-se e realizou-se o curso sobre processamento artesanal de frutas e legumes, no qual foram transmitidas receitas de processamento artesanal de frutas e legumes, como a confecção de geleias, compotas, "geleizadas", doces em pasta, preparo de picles e desidratação de frutas. O objetivo foi o de capacitar os beneficiários a se qualificarem quanto ao beneficiamento e introduzir conceitos de prolongamento da vida útil de frutas e legumes, uma vez que, com o presente Projeto, passaram a produzi-los em suas próprias hortas, além de prepará-los para o mercado de trabalho e gerar renda.

O curso sobre processamento artesanal de mandioca foi realizado, atendendo a uma necessidade detectada, pois praticamente todos os beneficiários possuíam quintais de terra ou residiam vizinhos ou próximos a áreas com espaço livre de solo agricultável. Desta forma, elegeu-se uma cultura agrícola que poderia ser prática, fácil de produzir, acessível, rústica, resistente à seca, a pragas e doenças, totalmente adaptada à região em termos de clima, pouco exigente em fertilidade do solo, tendo sido assim definida a cultura da mandioca. Seu objetivo foi o do uso racional dos espaços vazios de quintais e



lotes, substituição do mato por uma cultura com retorno alimentar e econômico, além de ser nutritiva e com a possibilidade de se colher conforme a demanda.

Os indicadores de monitoramento e avaliação do Projeto foram a verificação e acompanhamento dos participantes nas diversas atividades realizadas, o acompanhamento pelos universitários às atividades realizadas pelos beneficiários no que diz respeito à produção, utilização dos produtos desta produção tanto para consumo próprio, com para comercialização, entrevistas junto aos beneficiários sobre as mudanças ocorridas em suas vidas (em termos de alimentação e de obtenção de renda), além de visitas de acompanhamento e realização de fotografias ilustrando as condições de suas áreas produtivas.

Nestas oportunidades, provocava-se o diálogo com e entre os beneficiários de forma que pudesse mensurar os resultados e examinar casos particulares. Havia também visitas esporádicas, sem uma frequência determinada, às casas dos beneficiários para constatação da efetiva participação no Projeto e resultados atingidos.

Como consequência de todo o trabalho então articulado, foram surgindo alguns outros trabalhos paralelos que permitiram a obtenção de outros resultados, além do inicialmente proposto, ou seja, o de proporcionar às pessoas condições de produzirem alimentos para o próprio consumo e melhorarem a qualidade e diversificação dos mesmos. Com a geração de um excedente, alguns passaram a distribuí-lo gratuitamente para a vizinhança e outros a auferir uma renda extra com sua venda. Todos esses resultados não eram incompatíveis com os objetivos iniciais do Projeto e foram produzindo alterações de procedimento, de orientação e de trabalho do grupo.

Observou-se a transformação das condições de vida dos beneficiários no tocante a empregabilidade e estarem aptos a gerarem renda. Quanto a isto, verificou-se que algumas pessoas conseguiram atingir essa meta, fato constatado em visitas e momentos de conversação entre os beneficiados, sendo que o aprendizado, oriundo dos cursos de produção de hortaliças, frutas e plantas medicinais e de produtos de limpeza caseiro foram os mais utilizados.

O curso de aproveitamento total de alimentos e multimistura atuou no âmbito familiar, promovendo benefícios para a própria família, aumentando a variedade de alimentos nas refeições e contribuindo para o incremento de uma dieta mais nutritiva e saudável.

O Projeto Horta Viva foi um projeto que teve sua continuidade garantida devido à forma com que foi engendrado e desenvolvido, tornando-se auto-sustentável, ou seja, com as segunda e terceira fases executadas, os beneficiários puderam dar seguimento por si mesmos, colhendo resultados de suas próprias investidas.

No presente Projeto, o papel dos mediadores, no caso os agrônomos e outros técnicos diretamente envolvidos com o Rotaract Club de Fernandópolis foram cruciais ao construir a articulação de entidades parceiras que o viabilizaram, tendo atuado "como catalisadores de processos sociais e econômicos, como facilitadores das ações e atividades diversas, tanto técnicas como culturais, entre outras", como [Araujo \(2005\)](#) já evidenciara em outro trabalho sobre o processo de organização coletiva de agricultores familiares.

Tudo isso é o que definimos como consciência desperta para o bem, para o auxílio ao próximo; tudo isso é exercer o direito de cidadania por meio de ações integradas que tiveram em conta as dimensões ética, social, política, cultural, econômica e ambiental, que resultaram, enfim em sustentabilidade.

Já na primeira fase do Projeto, obtiveram-se mudanças no hábito alimentar, inserindo as hortaliças no cardápio diário das famílias, muitas vezes sendo a "multimistura" preferida por alguns. A satisfação de se produzir, pelo menos parte do próprio alimento, deixava alegres as pessoas, fato constatado presencialmente nas entregas das mudas de hortaliças ou visitas. Além do mais, o Projeto Horta Viva teve como premissas conquistadas pelos beneficiários a inclusão social, o resgate da dignidade, da autoestima e da confiança daqueles que a perderam, fatos constatados em visitas e durante a distribuição de mudas de hortaliças ou mesmo nas capacitações posteriores à de produção de alimentos.

CONCLUSÕES

As conquistas do Projeto não se resumiram apenas ao plantar para colher. Houve muitas outras, como por exemplo, a promoção ou ampliação do diálogo intrafamiliar e a cooperação mútua entre os elementos da família, manifestando um amor fraterno no seio familiar, superando muitas vezes o anseio pelo consumo de bebidas alcoólicas ou de outras substâncias ilícitas que pessoas em condições de vulnerabilidade social muitas vezes utilizam. O Projeto Horta Viva, neste sentido, configurou-se como um projeto de caráter intervencionista, capaz de promover condições para que os próprios beneficiários mudem sua realidade local, por meios sustentáveis e não assistencialistas. O Projeto contemplou ainda a ação de segurança alimentar e nutricional, não gerando comodismo, conformismo e ao mesmo tempo instigando, estimulando os beneficiários a buscarem por si só o que desejam da vida, focando o bem estar de suas famílias. Programa semelhante foi realizado em Porto Alegre (RS), executado pela prefeitura, quanto ao uso pelos próprios participantes dos benefícios da implantação de iniciativas integradas ao Fome Zero do Governo Federal, ([PRESTES, 2004](#)).

Na gestão rotária 2005/2006, o Projeto Horta Viva ganhou ênfase e tornou-se prioridade no âmbito do Distrito 4480 do Rotary International como projeto modelo, recomendado pela governadoria e, assim, sendo adotado por clubes do distrito em três outras cidades, além do município de Lins (SP), que aderiu à metodologia em 2007. No caso deste último município, aos beneficiados foi possível o acesso ao programa do governo federal, intitulado Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) do Ministério de Desenvolvimento Social e Combate a Fome (MDS); a Patrulha Agrícola da Prefeitura Municipal de Lins; pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), referente a Lei Federal n.11.947/09 que trata da aquisição, por parte das prefeituras, de gêneros alimentícios produzidos por agricultores familiares e destinados a merenda escolar; participação no Programa Municipal de Produção Orgânica de Olerícolas, e, por fim, àqueles com área suficiente, puderam participar do Programa de Melhoramento Genético



do Gado Leiteiro, com vistas a contribuir para a melhora genética do plantel e da produção leiteira.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos aos parceiros, colaboradores e professores da UNESP de Ilha Solteira que contribuíram para a concretização e manutenção do Projeto; a Dra. Glenda Barbudo Calgaro pela colaboração na formatação do texto do artigo; e também ao Rotary, tanto em nível de Governadoria do Distrito 4480, quanto em nível de Rotary International e Fundação Rotária.

REFERÊNCIAS

[ABRAMOVAY, M. et al.](#) **Juventude, violência e vulnerabilidade social na América Latina: desafios para políticas públicas.** Brasília, DF: UNESCO: BID, 2002.

[ARAUJO, C. A. M.](#) **Caracterização da Associação dos Pequenos Agricultores no Contexto do Projeto Cinturão Verde de Ilha Solteira.** 2005. Dissertação (Mestrado)-Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual Paulista, Presidente Prudente, 2005.

[CALGARO, H. F.](#) **Projeto Horta Viva.** Rotary International, Distrito 4480, 2005. 29 p. Apostila.

[CASTRO, J.](#) **Desenvolvimento e subdesenvolvimento.** Disponível em: <<http://www.iosuedecastro.com.br/port/desenv.html>>. Acesso em: 7 dez. 2006.

[COSTA, L. F.; BRANDAO, S. N.](#) Abordagem clínica no contexto comunitário: uma perspectiva integradora. **Psicologia Social**, Porto Alegre, v. 17, n. 2, p. 33-41, 2005.

[COUTINHO, M. C. et al.](#) . Novos caminhos, cooperação e solidariedade: a Psicologia em empreendimentos solidários. **Psicologia Social**, Porto Alegre, v. 17, n. 1, p. 17-28, 2005.

[DEMO, P.](#) **Assistência social como direito da cidadania.** Brasília, DF: DME, SAE, 1991.

[EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA.](#) **Apoio comunitário.** Disponível em: <www22.sede.embrapa.br/publicações/balsoc1998/apcom.htm>. Acesso em: 7 dez. 2006.



GAIGER, L. I. Sentido e possibilidades da economia solidária hoje. In: KRAYCHETE, G. et al. (Org.). **Economia dos setores populares**: entre a realidade e a utopia. Rio de Janeiro: Vozes, 2000. p. 167-190.

GUARESCHI, P. Relações comunitárias - relações de dominação. In: CAMPOS, R. H. F. (Org.). **Psicologia social comunitária**: da solidariedade à autonomia. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 81-99.

HISTORIA NET - A NOSSA HISTÓRIA. Um regime de fome: Brasil República. **Retratos do Brasil**, v. 1, p. 61-64, 2006. Disponível em: <<http://www.historianet.com.br/conteudo/default.aspx?codigo=621>>. Acesso em: 7 dez. 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Banco de dados: Cidades. 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 30 jan. 2013.

JONSSON, U. As causas da fome. In: VALENTE, F. L. S. (Org.). **Fome e desnutrição**: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986. p. 48-65.

LISBOA, A. M. **Empresa cidadã**: na metamorfose do capital? Florianópolis: Cidade Futura, 2000.

MACHADO, L. C. P.; RIBAS, C. **Economia solidária**: solução ou engodo? Florianópolis: UFSC, 2002. Digitado.

MENEZES, F. N. A.; MENDES, M.; ALMEIDA, E. S. O diferencial de salários formal-informal no Brasil: segmentação ou viés de seleção? **Revista Brasileira de Economia**, Rio de Janeiro, v. 58, n. 2, p. 235-248, abr./jun. 2004.

MINUCHIN, P.; COLAPINTO, J.; MINUCHIN, S. **Trabalhando com famílias pobres**. Porto Alegre: Artes Médicas. 1999.

MURDOCH, J.; MARSDEN, T.; BANKS, J. Quality, nature, and embeddedness: Some theoretical considerations in the context of the food sector. **Economic Geography**, v. 76, n. 2, p. 7-125, Apr. 2000.

NICOLA, M. P. **Ação extensionista e formação de capital social no projeto área piloto – RS**. 2004. Dissertação (Mestrado)- Curso de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria, 2004.

PIGATTO, L. M. M. **A afetividade na cultura digital**. 2006. Disponível em: <<http://www.cibersociedad.net/recursos/ressenya.php?id=45>>. Acesso em: 9 ago. 2010.

PORTAL TERRA. **A miséria no Brasil**. Disponível em: <http://educaterra.terra.com.br/almanaque/miscelanea/brasil.htm>. Acesso em: 7 dez. 2006.

PRESTES, V. B. **Programa de Agricultura Urbana - Ação de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento Alimentar**. Comitê Gestor do Programa Fome Zero da Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio de Porto Alegre (SC). Processo n. 001.037850.03.2, Parecer n.1093/2004, aprovado em 16/02/2004. Porto Alegre, 2004.

SINGER, P. Economia solidária: um modo de produção e distribuição. In: SINGER, P. **A economia solidária no Brasil: a autogestão como resposta ao desemprego**. São Paulo: Contexto, 2000. p. 11-28.

TRAVERSO-YEPEZ, M. A.; PINHEIRO, V. S. Adolescência, saúde e contexto social: esclarecendo práticas. **Psicologia & Sociedade**, Belo Horizonte, v. 14, n. 2, p. 133-147, jul./dez. 2002.

UNESCO. Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. **Brasil: novos marcos de ação**. Brasília, DF, 2001. 152 p.

VALENTE, F. L. S. Segurança alimentar e nutricional: transformando natureza em gente. In: VALENTE, F. L. S. **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002. p. 103-136.

VENTURA, M. M. O Estudo de Caso como modalidade de pesquisa. **Revista SOCERJ, Rio de Janeiro**, v. 20, n. 5, p. 383-386, set./out. 2007.