

SECRETÁRIA EXECUTIVA DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO -SEDE
GERÊNCIA DE POLÍTICAS EDUCACIONAIS DA EDUCAÇÃO DO CAMPO-
GERÊNCIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO SERTÃO DO MOXOTÓ IPANEMA
EXPERIÊNCIA EXITOSA

Simone Maria de Jesus

PROJETO BENEFICIAMENTO DO UMBU PARA GERAÇÃO DE RENDA
SUSTENTÁVEL

RECIFE

2018

RESUMO

O umbu é um importante fruto do semiárido, pois apresenta excelente sabor, alta No dia 28 de abril, os educados do Riacho do navio II, realizam atividade voltada para práticas agroecológicas e produzem produtos derivados do umbu. E estudaram os benefícios do umbu, tanto para a saúde e geração de renda, e produzem produtos derivados do umbu, como o doce, a presença de substâncias antioxidantes que atuam como bioprotetores. O projeto beneficiamento do umbu para geração de renda sustentável está sendo desenvolvido no município de Betânia, com as turmas da EJA Campo do assentamento do Riacho do Navio II, tendo como objetivo estudar quais são os benefícios que o umbu traz para a saúde e sustentabilidade e geração de renda sustentável. No dia 28 de abril de 2018 foi realizado uma culminância com a produção dos imbus, onde os educandos desmontaram como o umbu pode ser aproveitado. De uma forma dinâmica e prazerosa os educandos produziram doce do umbu, geleia, compota, licor e o mousse. Participaram as duas turmas série finais e ensino médio.

Palavras-chave: produção, beneficiamento, sustentabilidade, renda, alimentos.

ABSTRACT

The umbu beneficiation project for sustainable income generation is being developed in the The umbu is an important fruit of the semiarid, because it presents excellent flavor, high nutritional quality, being source of vitamins of the complex B, C and minerals, besides the presence of antioxidant substances that act as bioprotectors municipality of Bethany, with the classes of the EJA Field of the settlement of Riacho do Navio II, aiming to study what benefits the umbu brings to health and sustainability and generation of sustainable income. On April 28, 2018, the culmination was made with the production of imbus, where the students dismantled the umbu can be harnessed. In a dynamic and enjoyable way the students produced sweet from the umbu, jelly, jam, liquor and the mousse. The two final and high school classes participated.

Key words: production, processing, sustainability, income, food.

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho trata de um tema relacionado ao beneficiamento do umbu, para geração de renda sustentável. O trabalho está direcionado a um tema muito relevante para o público atendido, visto que onde foi vivenciado o projeto a maioria das pessoas não tem uma renda fixa para sobrevivência e sustento da família.

Este projeto foi realizado pelas turmas dos anos finais e ensino médio da EJA Campo anexo que pertence da escola Quilombola Vereadora Alzira Tenório do Amaral da cidade de Custódia no assentamento do Riacho do navio II, no estado de Pernambuco. Com o objetivo de estudar e motivar os educandos sobre a importância do umbu e os seus benefícios, tanto para a saúde e sustentabilidade. Através deste projeto os educandos realizaram práticas agroecológicas e aprendem sobre a produção de alimentos saudáveis.

É Fundamental que as escolas que trabalham com as turmas de EJA Campo tenham um olhar voltado para as questões sociais, econômicas e culturais da região onde está localizada a escola e as turmas, ou seja, trabalhem com temas projetos relacionados às problemáticas do contexto e realidade onde estão inseridas as turmas. Que contemple as necessidades das pessoas e comunidade em geral.

O estudo sobre o umbuzeiro foi muito relevante para todos os educandos da comunidade do assentamento, por ser uma fruta da região do nordeste nativa do semiárido brasileiro, a maioria das pessoas desconhece o seu valor, não possui o conhecimento em relação à fruta. As vitaminas e nutrientes que contém que proporciona um bem estar para indivíduo. O seu fruto possui várias propriedades que faz o organismo funcionar bem. E com isso melhorando a saúde.

Este artigo proporcionou o conhecimento sobre o umbu, incentivando os educandos e professores na realização e produção de uma forma simples e criativa as receitas, ensinando como faz cada alimento derivados do umbu. Com isso aprenderam uma forma de ganhar uma renda extra.

Através de aulas teóricas os educandos tiveram a oportunidade de estudarem o tema relacionado ao projeto, vivenciado no dia 28 de abril de 2018, Na aula de matemática foi trabalhado as receitas através de problemas que envolvessem a multiplicação e adição e subtração, em geografia foi abordado as regiões do Brasil, onde é encontrado o umbuzeiro, na disciplina de história foi ensinado sobre o processo histórico do umbuzeiro. e sua origem.

Para fomentar essa percepção, foram utilizadas receitas culinárias, que, além de fazer parte do cotidiano dos estudantes, possibilitaram estabelecer relações entre a teoria e a prática, de forma a contribuir para um aprendizado mais significativo. Conforme as Diretrizes Curriculares do Estado do Paraná, “a aprendizagem Matemática consiste em criar estratégias que possibilitem ao aluno atribuir sentido e construir significado às ideias matemáticas”. (PARANÁ, 2008, p.45)

2.1 OBJETIVO GERAL

Estudar quais são os benefícios que o umbu traz para a saúde humana, e geração de renda sustentável.

2.2 OBJETIVO ESPECÍFICOS

- a) Compreender os benefícios que o umbu traz para a saúde e sustentabilidade .
 - b) Apresentar receitas dos produtos que foram produzidas pelos educandos.
 - c) Socializar as práticas didáticas e contextualizadas trabalhadas em sala de aula.
 - d) Estudar e pesquisar as regiões onde o umbuzeiro é encontrado.
 - e) Estudar o processo histórico do umbuzeiro e os estágios de maturação.
 - f) Estudar e produzir produtos derivados do umbu.
 - g) Promover uma culminância com a produção dos produtos que os educandos aprenderam.
 - h) Incentivar a importância da agroecologia para a produção de alimentos saudáveis.
 - i) Valorizar as frutas típicas da região.
- g) Despertar nas pessoas a necessidade de preservação das plantas nativas com agregação de valores.

REFERÊNCIAL TEÓRICO

2.3 Educandos do assentamento do Riacho do Navio II aprendem os benefícios do umbu e realizam práticas agroecológicas. E produzem produtos derivados do umbu.

A comunidade está localizada na cidade de Betânia Pernambuco, o assentamento possui cerca de 250 famílias assentadas e 2 anexos de EJA Campo da Escola Erem Quilombola, com o objetivo de melhorar a renda familiar, os educandos são incentivados pelos professores a aprenderem os benefícios do umbu para saúde e geração de renda sustentável.

No dia 28 de abril, os educandos do Riacho do navio II, realizam atividade voltada para práticas agroecológicas e produziram produtos derivados do umbu. E estudaram os benefícios da fruta para a saúde e geração de renda.



FOTO 07



FOTO 08



FOTO 09



FOTO 10

Na foto 7 mostra os umbus colhidos e trazidos pelos educandos dos umbuzeiros dos locais da cidade onde moram. Para preparo da produção. Na foto 8 os educandos já fizeram o processo de retirada da polpa do umbu, para o condimento do doce e da geleia e colocaram no fogo com o açúcar e mexem para dar o ponto necessário e a cor desejada.

Na foto 09 e 10 mostra os educando dando continuidade ao processo de preparação da compota, colocando a calda do umbu com o açúcar feita, para esfriar dentro de frascos de vidros higienizados.

De cor esverdeada, com as raízes cuja aparência é semelhante a uma batata e uma polpa com sabor ácido, porém delicioso, a fruta umbu é originária da caatinga, além de poder ser encontrada em estados brasileiros como Piauí, Bahia, Paraíba, Pernambuco e no nordeste de Minas Gerais. O umbu possui uma grande quantidade de nutrientes essenciais para a saúde humana e componentes necessários para o organismo como proteínas, fibras, cálcio, magnésio, fósforo, ferro, potássio, zinco, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B3 e vitamina C.

Outro ponto positivo é que o alimento é fonte de fibras e são encontrados 2 g a cada 100g da fruta. As fibras são conhecidas por promoverem uma sensação de

saciedade no organismo, o que é bastante útil para controlar o apetite e reduzir a ingestão calórica total diária. É um alimento pouco calórico e muito nutritivo e indicado para as pessoas que desejam perder peso, visto que fornecem parte dos nutrientes que o organismo necessita para funcionamento correto, sem trazer o acúmulo de calorias como é o caso da fruta do umbu.

De acordo com a professora e pesquisadora Maria Spínola, da Universidade Federal da Bahia (UFBA) o umbu possui metade da quantidade de vitamina C que é encontrado no suco de laranja e possui um teor do nutriente mais alto do que frutas como a uva, A vitamina C é importante para estimular o sistema imunológico, auxiliar a absorção de ferro por parte do organismo, reparar e manter cartilagens, ossos e dentes, curar feridas e formar o tecido de cicatrização. O componente também possui ação antioxidante, bloqueando a ação de radicais livres, e é utilizado na formação de uma proteína que, por sua vez, é usada na constituição da pele, dos tendões, dos ligamentos e dos vasos sanguíneos.

É energética a fruta umbu é classificada como um energético, tanto que as nutricionistas já consideraram a geleia, o suco e o doce preparado com umbu os alimentos mais energéticos da merenda escolar do município de Uauá, localizado no sertão baiano. Combate a moléstias da córnea a medicina caseira acredita que a decocção das folhas de umbu (processo em que as partes da planta são fervidas juntamente com a água durante alguns minutos), colocando uma colher de folhas em uma xícara de água, pode ajudar a combater moléstias da córnea. Entretanto, caso você sofra com esse problema, o ideal é que converse com seu médico antes de usar o umbu para auxiliar o tratamento.

Vermífuga Outra crença da medicina caseira é que a água da fruta umbu é vermífuga, ou seja, tem a ação de matar, destruir ou expulsar vermes do intestino. No entanto, assim como foi falado em relação aos problemas na córnea, é necessário tratar a complicação com acompanhamento médico e não somente com remédios caseiros, consultando o especialista para saber se a fruta realmente pode ajudar.

Antidiarreica Também acredita que a água da fruta umbu possua propriedades antidiarreicas. Como a diarreia pode ser sintoma de outra doença ou complicação, é importante que o médico também seja consultado ao experimentar o problema, inclusive para se certificar de que o umbu realmente pode colaborar nesse sentido.

A fruta além de ser saborosa tem diversas utilidades e podem ser aproveitada como uma fonte rica de vários tipos de vitaminas e nutrientes que o corpo necessita e podem ser utilizada para preparação de alimentos saborosos e nutritivos que contribuem com a saúde e o bem estar do ser humano de uma forma econômica.

2.4 Receitas dos produtos do umbu que foram produzidos pelos educandos.

Os professores das turmas da EJA Campo do assentamento Riacho do navio II, passaram o vídeo das receitas dos produtos do umbu que foram produzidos pelos educandos e que contribuiu muito no processo de ensino e aprendizagem.

Receita do Doce de umbu

Ingredientes 500g de polpa de umbu e 250g de açúcar cristal

Como fazer.

Para obter a polpa, cozinhe os frutos. Depois coe para separar a polpa do caroço. Dissolva o açúcar na polpa e leve ao fogo. Mexa de 10 a 15 minutos. O doce está no ponto, quando parar de borbulhar e soltar do fundo da panela é necessário deixar esfriar para cortar.



FOTO 11



FOTO 12



FOTO 13

Na foto 11 mostra as duas educandas das séries Finais iniciando o processo da receita do licor preparando o umbu para ir ao fogo com os materiais adequados para realização e finalização do produto. Antes das alunas irem para aula prática, houve uma preparação, os professores ensinaram os passos para preparo de cada alimento.

Na foto 12 as educandas do ensino médio, estão tirando a polpa do umbu para preparação do doce. Foi dividido em dois grupos para realização desta oficina, cada grupo foi delegado as tarefas e orientados pelos professores na questão da produção de cada produto derivado do umbu.

Na foto 13 as educandas estão colocando em prática o processo da receita do doce seguindo cada detalhe da preparação para sair como aprendeu com a aula teórica que tiveram na formação para realização deste trabalho. A educanda Layane de Lima do ensino médio coloca o açúcar na panela até dissolver na polpa do umbu. E a educanda Lindinalva da Silva, também do ensino médio mexe a panela, até o doce pegar a forma, misturando bem o açúcar. Esse processo foi possível por que houve o processo teórico de troca de conhecimento destas informações que brilhantemente as educandas colocaram em prática.

Receita do mousse do umbu

Ingredientes

500g de polpa de umbu e 250g de açúcar, 1 lata de creme de leite.
1 lata de leite condensado

Como fazer.

1. Coloque uma 5 colheres de sopa de água em um recipiente e polvilhe a gelatina, deixe hidratar por uns 5 minutos e leve ao micro-ondas 15 segundos.
2. Coloque no liquidificador junto com todo o outro ingredientes e bata.
3. Coloque em forma untada com óleo e passada água
4. Leve para geladeira por umas 4 horas
5. Pode ser decorado com uvas passas

Dica de como tirar a polpa do umbu

É necessário ferver os umbus para não ficar tão ácido. Colocar os umbus em uma panela cobrir com água e ferver.
Depois espere esfriar retire todos os caroços é só apertar. Coloque a polpa no liquidificador, bata e depois passe na peneira. Pronta já dá para usar em diversas receitas



FOTO 14



FOTO 15

A foto 14 mostra os imbus no fogo fervendo dentro de uma para não ficar ácido e para dar o condimento necessário, para a preparação do doce do umbu os ingredientes, equipamentos e utensílios higienizados para realização da tarefa proposta.

Na foto 15 as educandas Marcilene Cardoso, Josefa Resende, Maria Rosilene Nogueira da Silva Santos, estão com a polpa na peneira para preparação do mousse da fruta do umbu. Todo este processo só foi possível por causa da motivação e iniciativa das duas turmas na realização deste projeto tão importante para a comunidade.

Receita da geleia do umbu

Ingredientes 500g de umbu sem caroço 2500g de açúcar Meio litro de água 1 fatia de limão.

Leve ao fogo a água, os umbus e deixe ferver por 15 minutos. Coe e leve novamente ao fogo com o açúcar e um pouco mais de água cerca de 100 a 200 ml. Quando começar a ferver esprema a fatia de limão. A geleia estará pronta quando atingir uma cor parecida com mel.



FOTO 16



FOTO 17

Na 16 as educandas estão acendendo e organizando as panelas para o condimento no fogo de lenha dos umbus, para a preparação da geleia as mesmas foram procurar nas residências dos vizinhos da comunidade do assentamento, pedaços de madeiras e tijolos para montar o fogo de lenha.

O fogo de lenha é uma cultura da zona rural, pois as pessoas que residem nestes espaços falam que a comida quando é cozida a lenha fica mais gostosa e apetitosa para todos. Que o gosto é incomparável as comidas que são cozinhadas no fogo com fogão a gás.

A foto 17 mostra duas panelas no fogo de lenha feito pelos educandos, na primeira panela está a geleia e o educando dos anos Finais Ronaldo Pedro dos Santos mexendo até atingir uma cor de mel. Na segunda panela está seu Zé mexendo o doce para ficar no ponto para socializar a experiência adquirida através do projeto. E ao redor estão os colegas participando e observando o processo de condimento dos alimentos. Essa oficina com o preparo dos alimentos foi de grande importância, pois os alunos aprenderam as disciplinas de uma forma dinâmica e satisfatória. A realização desta atividade mostra a relação que os educandos têm com as questões relacionadas a vida deles no campo, e a valorização da sua cultura camponesa.

Receita da compota do umbu

Ingredientes

1 kg de umbu descascado ½kg de açúcar 1 copo americano de água Cravo e canela em rama. Modo de preparo faça uma calda rala com o açúcar e a água. Em seguida, coloque a fruta, o cravo e a canela e deixe ferver até começar a ficar transparente. Deixe esfriar na própria panela e guarde em vidros, previamente higienizados.

Rendimento: 15 porções



FOTO 18



FOTO 19



FOTO 20

Depois de terem higienizados os vasos, na foto 18 mostra os educandos colocando a calda que foi feita com água e açúcar por eles, dentro dos vidros com o umbu para dar a composição da compota. E os demais educandos estão observando e esperando para contribuir ajudando no processo de preparo do alimento.

Na foto 19 os educandos continuam no processo de realização da tarefa para ver os produtos prontos para socialização desta prática educativa agroecologia e social que incentiva a produção de alimentos saudáveis para consumo da família e da comunidade do assentamento. Na foto 20 mostra o educando Márcio Barbosa de Lima colocando a calda com o açúcar que aprendeu a fazer, com o para a preparo da compota nos fracos de vidro, para a finalização do processo do produto derivado do umbu.

Nas três fotos mostra o interesse da turma na participação e no desenvolvimento da atividade, visto que essa atividade contribui muito na formação de alguns valores, como trabalho, em equipe, união, solidariedade. A receita foi apresentada de uma forma dinâmica e criativa, onde envolveu a todos de forma prazerosa. Onde envolveu todos na busca de um conhecimento favorável para o bem comum de todos na comunidade. O trabalho dos educandos mostra um compromisso e responsabilidade com as questões sociais, que eles estudam na escola em relação a uma educação de qualidade que priorize e trabalhe a realidade local onde a escola está inserida.

Receita do licor do umbu

Ingredientes

2 K de geleia de umbu

2 L de água,

2 L de cachaça

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, e em seguida coe e está pronto para servir.



FOTO 22



FOTO 23

Na foto 22, mostra os educandos envolvidos no processo de formação social, em que eles são sujeitos de sua própria história. É uma participação efetiva e comprometida com sua realidade social, econômica e cultural que vai muito mais além dos muros da escola. É que é necessário uma vivência como essa da sua história na prática, para entender que cidadania se faz com participação ativa da vida em sociedade e autonomia de expressão para realidade e experiência que cada indivíduo traz na sua bagagem

É fundamental esse processo de formação nas turmas de EJA Campo, pois essa prática fortalece a educação do campo de forma que todos se sentem capazes de intervir na sua realidade individual e comunitária, pensando em alternativas para melhorar a vida de todos.

A foto 23 mostra os educandos compartilhando essa experiência significativa de troca de conhecimento e saberes na realização desta atividade, que proporcionou o desenvolvimento da criatividade, do saber compartilhado, da motivação na realização da tarefa, e o envolvimento de todos de uma forma satisfatória e ágil. Foi fundamental a participação efetiva de todos, na realização deste trabalho contribuiu com o desenvolvimento de cada educando, no aspecto social, econômico, político e cultural. Dar continuidade ao que aprenderam e venderem esses produtos nas feiras de produtos agroecológicos.

2.5 Contextualizando as práticas teóricas didáticas do projeto Beneficiamento do umbu para geração de renda sustentável que foram trabalhadas nas salas de aula.

Os professores durante a realização do projeto teve a preocupação de trabalhar práticas voltadas para o tema do projeto que está sendo realizado. Ensinar não é transferir conhecimento, mas criar possibilidades para produção ou construção. (FREIRE 1996, 47)

Segundo Paulo Freire ensinar vai muito além do que transmitir informações prontas que não incentiva o aluno a pensar e questionar o que está estudando. Na sua fala Paulo Freire expressa que o professor não deve só falar bonito sobre o determinado conteúdo que está transmitindo, mas é necessário que o educador faça uma relação da teoria com a prática do contexto atual, realidade do aluno, despertando o aluno vivencia, ou que está acontecendo na atualidade, ou faça uma relação do conhecimento o interesse sobre a aula. É necessário que o professor trabalhe questões relacionadas do contexto atual e social do cotidiano do aluno o buscando forma de envolver o aluno no processo de ensino e aprendizagem de uma forma que possa trabalhar a criatividade do educando e o prazer na produção e construção.



A realização do projeto do beneficiamento do umbu para geração de renda sustentável possibilitou que os professores contextualizassem sua didática ao cotidiano a vivência do aluno. Antes de dar início a aula prática do projeto a professora de matemática Eunice Djanira, utilizou como ferramenta pedagógica e didática um vídeo ensinando como fazer as receitas dos produtos do umbu. Foram distribuídas também apostilas que foram utilizadas como material pedagógico pelos professores. O projeto permitiu que fossem trabalhados conteúdos relacionados ao preparo das receitas do umbu.

Na aula de matemática a professora trabalhou as receitas relacionadas à culinária dos alimentos derivados do umbu. Como quantidades, unidade de massa, fração, números decimais, resolução de problemas matemáticos de multiplicação e adição,

O processo de conhecimento é dinâmico e inacabado, pois o ser humano está sempre em constante processo de aprendizagem, o que possibilita tomar consciência da sua realidade, tornando-os sujeitos capazes de interagir, compreender e, através do conhecimento, transformar sua realidade. (PARANÁ, 2008)

De acordo com o texto citado acima o conhecimento precisa ser passado de uma forma criativa e que o professor deve sempre inovar suas práticas, incentivando ao aluno buscar alternativas que possa direcioná-lo em constante processo de aprendizagem. Formando sujeitos que sejam capazes de transformar sua realidade através do conhecimento.

Na aula de português o professor Eraldo Marques dos Santos trabalhou gênero textual. O mesmo utilizou a receita culinária e foi proposto pelos alunos que estudassem alguns gêneros discursivos, que a receita é um tipo de texto que tem a função de instruir (BARBOSA, 2003)

Na aula de Geografia a professora Lionete Maria dos Santos trabalhou as regiões do Brasil onde é encontrado o umbuzeiro e os estados. No Piauí, Bahia, Paraíba, Pernambuco. Ela utilizou diferentes metodologias para envolver o aluno em uma atividade voltada para seu cotidiano, que o estado de Pernambuco estava inserido na realidade do aluno e que o umbu é uma fruta típica do nordeste brasileiro.

Na aula de ciências foi trabalhada a questão da saúde humana através dos benefícios que o umbu traz, como vitaminas e nutrientes que o corpo humano precisa para viver. Na aula de biologia foi ensinado sobre as plantas da região do nordeste e uma delas é o umbuzeiro árvore sagrada assim citada pelo autor Euclides, pois a mesma transmite sombra e água fresca.. O projeto consistiu em abordar conteúdos relacionados ao cotidiano do aluno de modo que esses fossem capazes de estabelecer ligação direta com o tema do projeto beneficiamento do umbu para geração de renda sustentável.

2.6 O processo histórico do umbuzeiro e os estágios de maturação

O umbu também conhecido como imbu é fruto do umbuzeiro, é uma frutífera nativa do semiárido brasileiro. Seu nome deriva do tupi-guarani que dá de beber, devido á capacidade de armazenar grande quantidade de água nas raízes, garantindo sobrevivência no período seco. Tendo em vista este exemplo classificado como árvore sagrada do sertão pelo escritor Euclides da Cunha, na obra "Os sertões" a árvore é sagrada do sertão" pelo escritor Euclides da Cunha, na obra.



Popularmente conhecido como **umbuzeiro** ou **jique** é uma árvore de pequeno porte mede até seis metros de altura, pertencente à família das anacardiáceas, de copa larga (até quinze metros de largura), originária dos chapadões semiáridos do Nordeste brasileiro, que se destaca por fornecer sombra e aconchego. Dada a importância de suas raízes, foi chamada "árvore sagrada do Sertão" por Euclides da Cunha. O umbuzeiro conserva água em sua raiz, podendo chegar a armazenar até mil litros, e, além disso, produz uma batata, que, em época de grande estiagem, é utilizada como alimento. O umbuzeiro vive em média 100 anos, e é considerado um símbolo de resistência.

Como a maioria das plantas na Caatinga, o umbuzeiro possui grande resistência à seca, tendo, assim, todas suas folhas perdidas nos períodos de estiagem, mas que, contudo, voltam a florescer nas primeiras chuvas. Sendo assim, a floração desta planta ocorre no fim da estação de estiagem e, seu período de frutificação, estende-se por todo o período chuvoso. Seu fruto é conhecido como umbu ou imbu e possui grande importância econômica, uma vez que são bastante comercializados in natura. Suas folhas e raízes também podem ser

utilizadas para alimentação e, além disso, a água armazenada nesta última é utilizada na medicina popular.

Além da importância econômica, apresenta grande valor ecológico, fornecendo recursos florais, tais como néctar e pólen, bem como local de nidificação para algumas abelhas da tribo Meliponini^[4]. Em um modo geral, a *tuberosa*, é cultivada em larga escala, tanto referente à alimentação humana, quanto à suplementação alimentar de animais.

Umbuzeiro também conhecido popularmente como imbuzeiro é uma frutífera nativa do semiárido brasileiro. Seu nome deriva do tupi-guarani “y-mb-u”, que significa árvore que dá de beber, devido à capacidade de armazenar grande quantidade de água nas raízes, garantindo sua sobrevivência no período seco. Tendo em vista este exemplo de adaptação da flora da caatinga à falta de água e sua importância para os sertanejos, Euclides de Cunha, em Os sertões, o denominou a árvore sagrada do sertão.

2.7 A importância do umbu para geração de renda sustentável e os benefícios para a saúde.

O umbu tem sido uma fonte importantíssima para geração de renda no sertão Pernambuco, visto que seu fruto é saboreado em todo nordeste brasileiro através de receitas com o umbu que podem ser feitas tanto para o consumo, como para comercialização. A maior importância do umbu está ainda numa “face oculta”, isto é, no beneficiamento. E uma vez explorada de forma mais organizada implicará na melhoria da renda das pessoas que vivem no meio rural onde o umbu produz em abundância.

O projeto beneficiamento do umbu para geração de renda sustentável está sendo realizado no assentamento Riacho do navio II, na cidade de Betânia no estado de Pernambuco, os educandos aprenderam sobre a importância que o umbu traz, para a saúde e geração de renda e sustentável, com isso produzindo estamos trabalhando a agroecologia incentivando a comunidade e os educando a produzirem alimentos saudáveis sem o uso do agrotóxico.

O beneficiamento do umbu sempre tem ocorrido no meio rural, porém de uma forma bem rudimentar e que tem proporcionado para a população da zona rural, na cadeia produtiva é o alimento para as diversas aves, animais domésticos, caprinos e ovinos do semiárido. Rico em fibras, vitamina C e antioxidantes, o umbu tem cheiro doce e casca de sabor azedo.

2.8 Relatos da educanda da EJA Campo Josefa Neide sobre o projeto Beneficiamento do UMBU.

A educanda Josefa cursa o ensino médio da turma da EJA Campo mora no assentamento Riacho do Navio II, na cidade de Betânia/PE, relata que participar do projeto foi uma grande oportunidade, ela aprendeu como o umbu pode ser reaproveitado e produzido para benefício da família, tanto para geração de renda sustentável como para a saúde, a mesma aprendeu a fazer o mousse, licor, doce, geleia e a compota. A educanda da EJA Campo relata que foi muito gratificante participar do projeto beneficemente do umbu, e que aprendeu como a fruta é rica e pode ser aproveitada no lugar onde ela reside atualmente.

A aluna relata que o conhecimento adquirido contribuiu muito, com o melhoramento da renda de toda a família, e que na época da safra ela pretende aproveitar para continuar produzindo para vender nas feiras e ensinar a outras pessoas do assentamento do Riacho do Navio II, Oferecendo seu conhecimento através de cursos,. E futuramente pretende montar uma cooperativa no assentamento onde ela reside

2 METODOLOGIA

O presente Estudo, contemplou a metodologia de característica qualitativa e descritiva e método de investigação de BARDIN, (2009) com fontes primárias e secundárias e revisão de conteúdos e literaturas. A natureza aplicada foi de abordagem qualitativa, os educandos foram a campo, para pesquisar onde é encontrado o umbuzeiro. Houve a exibição de um vídeo ensinando como fazer os produtos derivados do umbu. Houve uma palestra com o engenheiro agrônomo Lucivan da empresa sementes com o tema sustentabilidade ambiental. No dia 28 de abril houve a realização de oficinas, os educandos da EJA Campo dos Anos finais e ensino médio participaram da aula prática do projeto beneficiamento do umbu para geração de renda sustentável e da produção dos produtos derivados do umbu.

3 RESULTADOS E DISCURSSÃO

4 CONCLUSÃO

O trabalho realizado possibilitou uma análise de como é necessário envolver os educandos da EJA Campo, nas atividades de práticas educativas de uma forma dinâmica e prazerosa tornando o processo de ensino e aprendizagem mais dinâmico e criativo, Permitiu também que o professor inovasse suas práticas didáticas e metodologias, envolvendo o aluno no processo de produção do conhecimento de uma forma diferenciada.

Também através deste projeto foi possível observar que existe interesse dos educandos em dar continuidade ao projeto beneficiamento do umbu para geração de renda sustentável e que o conhecimento adquirido sobre o umbu foi de grande relevância para sua vida, visto que a fruta na cidade onde eles residem era desconhecida o seu valor, benefícios para saúde e de uma forma prazerosa os educandos aprenderam através do projeto a valorizar o umbu. E que pretende continuar desenvolvendo projetos que trabalhe as questões sociais, econômicas e culturais que trabalhe a realidade do contexto que está inserido.

A participação dos educandos foi muito importante neste projeto, visto que motivou a todos a valorizar a fruta nativa do semiárido, como é conhecida por Euclides da Cunha árvore sagrada do sertão. O autor classifica árvore desta forma pela abundância que ela oferece na sua essência pelo armazenamento de água nas suas raízes e por ser uma árvore que mesmo na seca permanece verdinha dando os seus frutos.

A produção dos produtos produzidos pelos educandos trouxe resultados significativos para sua vida, e que a fruta na sua região pode ser encontrada facilmente e que pretende com o conhecimento adquirido melhorar a renda familiar, desejam continuar produzindo para venda nas feiras da cidade.

A motivação dos professores na realização do projeto foi muito satisfatória visto que 90% dos educandos participaram da realização do projeto e produziram os produtos e que pretendem dar continuidade através de uma culminância que será realizada através das turmas com objetivo de divulgar os produtos para comercialização na feira que vai haver na comunidade. E que o projeto trabalhou a importância da produção de alimentos saudáveis no lanche da escola.

Este projeto proporcionou agregação de valores, como trabalho em equipe, união, solidariedade entre as turmas, visto que algumas pessoas não tem uma renda fixa para manter sua família. E que futuramente os mesmo pretende abrir uma fábrica com os produtos derivados do umbu beneficiando a todos da comunidade do assentamento que precisam trabalhar e trazendo um crescimento econômico e uma renda para as famílias.

REFERÊNCIAS

<https://vejasp.abril.com.br/cidades/receita-de-compota-de-umbu-do-restaurant-na-cozinha/>

Revistagloborural.globo.com/vida-na-fazenda/receitas/noticia/2017/01/seis-receitas-com-umbu.html

Leia mais <https://www.mundoboaforma.com.br/8-beneficios-da-fruta-umbu-para-saude-e-boa->

Fonte: BARRETO, L.S. e Castro, M.S. 2010. Boas Práticas de Manejo para o Extrativismo Sustentável do Umbu. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

BARBOSA, J. P. Trabalhando com gêneros do discurso: receita. São Paulo. Editora FTD, 2003

PARANÁ. SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO. Diretrizes curriculares da educação básica: matemática. Curitiba: SEED, 2008

FREIRE, P. Conscientização: teoria e prática da libertação: uma Introdução ao pensamento de Paulo Freire. 3. ed., São Paulo: Moraes, 1980.

PARANÁ. SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO. Diretrizes curriculares da educação básica: matemática. Curitiba: SEED, 2008

FREIRE. pedagogia da autonomia: saberes necessários á prática educativa/ Paulo Freire.- São Paulo: Paz e Terra, 1996

