



ÇAÍ E INTEGRAÇÃO DE SABERES NOS ANOS INICIAIS DA EDUCAÇÃO BÁSICA¹

João Paulo Vasconcelos Soares

Graduando do curso de Licenciatura Integrada em Educação em Ciências, Matemática e Linguagens

Universidade Federal do Pará – E-mail: joao_paulo-17@hotmail.com

Jeová Pereira Martins

Mestre em Ciências e Matemática

Secretaria de Estado de Educação do Pará – E-mail: jeovapereira80@outlook.com

Carlos Aldemir Farias da Silva

Doutorado em Ciências Sociais

Universidade Federal do Pará – E-mail: carlosfarias1@gmail.com

Resumo

Dada a importância do açaí na cultura alimentar da população amazônica, elaboramos e organizamos uma cartilha didática interdisciplinar para os anos iniciais do ensino fundamental, com o objetivo de integrar áreas do conhecimento a partir do tema açaí. Na cartilha, enfatizamos aspectos da história desse fruto e seus benefícios para o corpo humano, além de orientações acerca da doença de chagas e medidas de prevenção que as pessoas devem adotar ao consumi-lo. A elaboração do material ocorreu em três etapas: a primeira consistiu na realização da pesquisa bibliográfica – livros e artigos – e em portais de notícias da internet; a segunda na seleção das informações e imagens essenciais para a composição da cartilha. A terceira na elaboração de uma narrativa, seguida de atividades direcionadas aos anos iniciais, com o propósito de integrar conhecimentos. A confecção da cartilha se deu a partir de colagens das folhas impressas em papel cartão, de modo a garantir um melhor acabamento. O resultado da pesquisa nos instigou a produzir um material didático que integrou áreas e conhecimentos curriculares dos anos iniciais de forma interdisciplinar tomando como tema o açaí. Conhecer melhor o tema constitui-se relevante para a população da região amazônica e para os estudantes da educação básica que fazem uso desse fruto cotidianamente na sua dieta alimentar.

Palavras-chave: Açaí. Cartilha didática. Integração de saberes nos anos iniciais. Ensino fundamental.

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho foi desenvolvido a partir de uma atividade curricular no eixo temático de Alfabetização em Ciências Humanas do curso de Licenciatura Integrada da Universidade Federal do Pará (UFPA), que debateu sobre a formação étnica, histórica e cultural da sociedade brasileira, tomando como parâmetro as matrizes indígena, luso e africana na constituição de nosso país (RIBEIRO, 1995; O POVO BRASILEIRO, 2000).

Durante o desenvolvimento do eixo, discutimos sobre a importância da alimentação como elemento constituinte da história e da cultura de um povo e, assim, o professor da disciplina fez a proposição de elaborarmos uma cartilha didática para trabalharmos conteúdos escolares de maneira

¹ Este trabalho foi elaborado como atividade curricular no eixo temático de Alfabetização em Ciências Humanas, sob a orientação do professor Carlos Aldemir Farias da Silva no curso de Licenciatura Integrada em Educação em Ciências, Matemática e Linguagens da UFPA.



interdisciplinar nos anos iniciais do ensino fundamental, a partir da escolha de um tema ligado à alimentação (MARCONI; PRESOTTO, 2011).

Escolhemos pesquisar e trabalhar o tema açaí, devido ser um dos alimentos mais consumidos na região amazônica, notadamente no estado do Pará, não apenas pelos seres humanos, mas também por outros animais, como macacos e antas, além de pássaros e peixes que se alimentam dos frutos e das folhas do açaizeiro. Nossa escolha se justifica posto que valorizar esse fruto no conjunto de conhecimentos culturais que os estudantes possuem a partir de suas vivências e experiências constitui-se de fundamental relevância.

Assim, nossa produção nessa atividade curricular consistiu na confecção de uma cartilha didática interdisciplinar com o tema açaí para os anos iniciais do ensino fundamental, dada a importância desse fruto na dieta alimentar da população amazônica. Busca-se neste trabalho compreender a importância do açaí na alimentação, nas relações comerciais, bem como os seus benefícios para o desenvolvimento do corpo saudável e, por fim, orientar os estudantes dos anos iniciais acerca dos cuidados necessários no consumo do fruto de forma integrada.

2 DIETA ALIMENTAR E EDUCAÇÃO ESCOLAR

O Brasil abriga uma das mais ricas biodiversidades do mundo. A floresta amazônica ocupa a maior parte da Região Norte do país e é nesse local que nasce e cresce um fruto típico da Amazônia: o açaí. Ele é encontrado em vários estados brasileiros, sobretudo nos que compõem a Amazônia legal: Amazonas, Amapá, Pará, Rondônia, Acre, Tocantins, Maranhão e Mato Grosso. Dentre eles, destaca-se o Pará como o principal centro de dispersão natural da palmeira que produz o fruto arredondado e comestível de cor roxa, retirado em cachos do açaizeiro – *Euterpe oleracea* Mart. (PORTINHO; ZIMMERMANN; BRUK, 2012; SANTANA; LIMA; MOURÃO, 2014).

A origem do nome açaí advém de uma lenda indígena:

Há muito tempo atrás, uma tribo indígena no Pará começou a ficar sem comida. Para diminuir o sofrimento de seu povo, o cacique mandou matar todas as crianças, inclusive a de Iaçá, sua filha. Iaçá ficou muito triste e, andando pela mata, viu a imagem de sua filha perto de uma palmeira. O cacique foi atrás de Iaçá e a encontrou abraçada na planta que estava cheia de pequenos frutos pretos. O cacique preparou um “vinho” com aquela fruta e levou para sua tribo para matar a fome. Para homenagear a palmeira que até hoje alimenta seu povo, o cacique inverteu o nome de sua filha e chamou a palmeira de açaí (SHANLEY, SERRA e MEDINA, 2010, p. 167).

Quanto à etimologia da palavra, ela é oriunda do tupi *yasa'i*, que significa “fruto que chora”, numa alusão ao sumo desprendido pelo seu fruto (XAVIER; OLIVEIRA; OLIVEIRA, 2009). A sua exploração é essencial para as economias dos estados mencionados anteriormente, especialmente



Pará, Maranhão, Amapá, Acre e Rondônia, que atende ao consumo da população local e a exportação para as demais regiões geográficas do Brasil (PORTINHO; ZIMMERMANN; BRUK, 2012).

No estado do Pará, o comércio desse fruto é significativo e ocorre diariamente. “Somente na Região Metropolitana de Belém, são produzidos cerca de 471 mil litros de açaí e comercializados em mais de 3.000 pontos de venda, no período da safra”. Porém, a comercialização tem aumentado de maneira expressiva, conforme afirma Brandão et al (2012, p. 3). A estimativa para o período da safra do açaí, entre os meses de agosto a dezembro de 2017, de acordo com Andreza Carvalho (2017), é que cerca de 10.000 pontos de venda comercialize o fruto, gerando renda para os belenenses. Isso se deve à importância do açaí na dieta alimentar diária dos paraenses, pelos altos índices nutricionais e pela procura desse fruto de sabor singular².

É importante enfatizar que nas últimas décadas o açaí ganhou destaque nacional e internacional, devidos os estudos comprovarem os seus “benefícios à saúde, associados à sua capacidade fotoquímica e antioxidante” (PORTINHO; ZIMMERMANN; BRUK, 2012, p. 1). Rico em vários nutrientes como carboidratos, proteínas, vitaminas E, minerais (cálcio e potássio), fibras e grande quantidade de antocianinas, compostos hidrossolúveis que concedem uma cor vermelha escura a muitas frutas, o açaí apresenta grande capacidade antioxidante que inibe ou diminui a oxidação causada pelos radicais livres no corpo (MENEZES; TORRES; SRUR, 2008; PORTINHO; ZIMMERMANN; BRUK, 2012).

Por apresentar essa composição nutricional, esse fruto proporciona diversos benefícios ao corpo humano: prevenção e combate ao câncer, melhora na saúde do coração, diminuição do colesterol, alívio nos problemas digestivos e atua no antienvhecimento (PORTINHO; ZIMMERMANN; BRUK, 2012). Contudo, faz-se necessário ressaltar a importância da sua higienização, devido à possibilidade de transmissão da doença de chagas pela contaminação do fruto. Trata-se de uma infecção causada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*, adquirida pelo contato com as fezes do barbeiro³. A transmissão acontece quando as fezes são misturadas à polpa durante o preparo; os sintomas da doença de chagas são febre, inflamação dos rins, fígado e coração, que conduz para um estado grave e, em muitos casos, evolui para a morte se houver demora no tratamento (PASSOS et. al, 2012).

² Neste trabalho, tomo como foco o estado do Pará, especialmente a capital Belém. Assim, os dados numéricos apresentados são todos referentes a Belém.

³ Inseto existente em várias regiões do Brasil, sobretudo em áreas rurais.



Para eliminar os riscos de contaminação do açaí, faz-se necessário realizar alguns procedimentos como, por exemplo, o processo de branqueamento, regulamentado pela Prefeitura Municipal de Belém, que consiste em mergulhar o fruto em água com temperatura de 80° durante 10 segundos para, em seguida, fazer o resfriamento e somente após esse processo o fruto ser levado para as máquinas de processamento (DIÁRIO ONLINE, 2016).

Segundo o portal de notícias G1 Pará (2015), o departamento de vigilância sanitária (DEVISA) de Belém fez um trabalho de orientação ao consumidor quanto aos locais que realizam a higiene adequada do fruto e distribuiu o selo de qualidade “AÇAÍ BOM” aos batedores que fazem o branqueamento e as boas práticas de preparo do produto. Além disso, também foram realizados cursos de qualificação para os trabalhadores que se ocupam desse ofício diariamente nessa capital, posto que esse cuidado se faz necessário, devido ao açaí ser um dos alimentos mais apreciados e consumidos pela população belenense. É importante ressaltar que essa regulamentação é somente da capital Belém (municipal) e não vale para todo o estado do Pará, inclusive este selo de qualidade.

Foi a partir das verificações acerca dos problemas de saúde causados pelo açaí na população que produzimos uma cartilha didática, com fins meramente educativos, para os anos iniciais do ensino fundamental. Pretende-se trabalhar com os estudantes, aspectos relativos à sua história, comercialização e os perigos de consumir este alimento sem antes conhecer a sua procedência, visto que suas famílias fazem uso cotidiano deste. Assim, foi possível integrar diferentes conhecimentos que podem ser trabalhados na escola a partir do açaí, em disciplinas como história, geografia, ciências e matemática.

3 METODOLOGIA

O trabalho e a confecção da cartilha didática foram desenvolvidos em três etapas. A primeira consistiu na pesquisa bibliográfica e imagética em livros, artigos e em portais da internet sobre o tema açaí, com ênfase nas dimensões histórica, geográfica, cultural, ambiental e matemática acerca do tema. Na segunda etapa, selecionamos as informações essenciais e as imagens. A terceira consistiu na confecção da cartilha e se desdobrou em três momentos: (1) capa e ficha de identificação; (2) elaboração de uma narrativa na qual são mencionadas a lenda do açaí, as características do fruto, importância comercial e orientações sobre a doença de chagas quando o fruto não é higienizado adequadamente durante o seu preparo; (3) organização e montagem final da cartilha, apresentando curiosidades sobre o fruto e atividades elaboradas para os anos iniciais, juntamente com as referências. O trabalho consistiu em dispor os textos juntamente com as



imagens e as atividades realizadas, que foram impressas, recortadas, coladas em papel cartão e encadernadas.

4 CONCLUSÃO

Diversos autores advogam que entre os materiais didáticos disponíveis na escola, o livro didático ainda é, sem dúvida, o mais solicitado e utilizado pelos professores e alunos, tornando-se, assim, quase o único suporte para o ensino e a aprendizagem de quase todos os conteúdos. Embora tenha a sua relevância, essa ferramenta didática não pode se constituir como o único instrumento de uso do professor em sala de aula.

Nesse sentido, o trabalho desenvolvido no eixo temático de alfabetização em Ciências Humanas instigou os docentes do curso de graduação em Licenciatura Integrada em Educação em Ciências, Matemática e Linguagens, a produzir o seu próprio material didático, articulando as disciplinas curriculares dos anos iniciais de maneira interdisciplinar por meio de um tema relevante, tanto para a região amazônica como para a comunidade escolar: o açaí.

Assim, podemos considerar que a produção da cartilha didática possibilita ao professor em formação momentos significativos de aprendizagem, com relação ao tema pesquisado, que resultarão no desenvolvimento de um trabalho pedagógico com seus futuros alunos no espaço escolar, de modo a integrar o conhecimento e tornar o ensino mais adequado ao seu contexto sociocultural.

REFERÊNCIAS

BRANDÃO, C. R. F. et. al. **Açaí no estado do Pará e seu potencial para o desenvolvimento sustentável da região**. 2015. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

CARVALHO, A. **Selo garante qualidade do açaí vendido em Belém e é motivo de comemoração**. Disponível em: <<http://agenciabelem.com.br/Noticia/152263/selo-garante-qualidade-do-acai-vendido-em-belem-e-e-motivo-de-comemoracao>>. Acesso em: 27 jun. 2017.

DIÁRIO ONLINE. **Açaí ganha data comemorativa no calendário paraense de setembro**. Disponível em: <<http://www.diarioonline.com.br/noticias/para/noticia-438294-acai-ganha-data-comemorativa-no-calendario-paraense-de-setembro.html?v=351>>. Acesso em: 01 ago. 2017.

G1 PA. **Abaetetuba lidera número de casos de doenças de chagas no Pará**. Disponível em: <<http://g1.globo.com/pa/para/noticia/2012/09/abaetetuba-lidera-numero-de-casos-de-doenca-de-chagas-no-para.html>>. Acesso em: 26 jun. 2017.



G1 PA. **Belém conta com 54 pontos de venda com o selo 'Açaí Bom'; confira o mapa.** Disponível em: < <http://g1.globo.com/pa/para/noticia/2015/07/belem-counta-com-54-pontos-de-venda-o-selo-acai-bom-confira-o-mapa.html>>. Acesso em: 26 jun. 2017.

G1 PA. **Novos casos de doenças de chagas preocupam autoridades.** Disponível em: <<http://g1.globo.com/pa/para/noticia/2016/11/novos-casos-de-doenca-de-chagas-preocupam-autoridades-no-para.html>>. Acesso em: 26 jun. 2017.

MARCONI, M. A.; PRESOTTO, Z. M. N. **Antropologia: uma introdução.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MENEZES, E. M. S.; TORRES, A. T.; SRUR, A. U. S. **Valor nutricional da polpa de açaí (Euterpe oleracea Mart.) liofilizada.** Acta Amazônica, v.38, n.2, p. 311-316, 2008.

O POVO BRASILEIRO. Documentário baseado na obra de Darcy Ribeiro. Direção: Isa Grinspum Ferraz. Distribuidora: Versátil Home Vídeo. Coprodução: GNT e TV Cultura. DVD. Colorido. 2000.

PASSOS, L. A. C. et. al. Sobrevivência e infectividade do Trypanosoma cruzi na polpa de açaí: estudo in vitro e in vivo. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 21, p. 223-232, 2012.

PORTINHO, J. A.; ZIMMERMANN, L. M.; BRUCK, M. R. **Efeitos Benéficos do Açaí.** São Paulo: Associação Brasileira de Nutrologia, 2012.

RIBEIRO, Darcy. **O povo Brasileiro.** A formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SANTANA, M. de F. S. de; LIMA, A. K. V. O. de; MOURÃO, M. Avaliação prospectiva do açaí: análise através dos pedidos de patentes e referências bibliográficas. **Revista GEINTEC.** São Cristóvão, v. 4, n.1, 2014, p.437-452.

SHANLEY, P.; SERRA, M.; MEDINA, G. **Frutíferas e plantas úteis na vida Amazônica.** 2. ed. Belém: CIFOR, 2010.

XAVIER, L. N. B.; OLIVEIRA, E. A. A. Q.; OLIVEIRA, A. L. Extrativismo e Manejo do Açaí: atrativo amazônico favorecendo a economia regional. **Revista UNIVAP**, v. 01, p. 01, 2009.