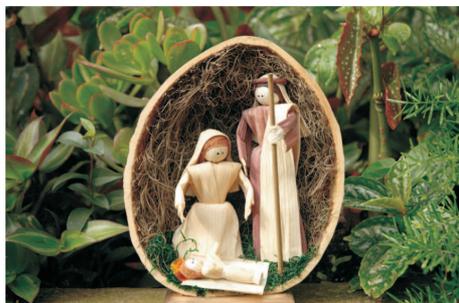


Caderno Jovens Rurais

Colhendo mais saúde e qualidade de vida





Governador do Estado
João Raimundo Colombo

Vice-Governador do Estado
Eduardo Pinho Moreira

Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca
Airton Spies

Presidente da Epagri
Luiz Ademir Hessmann

Diretores

Ditmar Alfonso Zimath
Extensão Rural

Luiz Antonio Palladini
Ciência, Tecnologia e Inovação

Neiva Dalla Vecchia
Desenvolvimento Institucional

Paulo Roberto Lisboa Arruda
Administração e Finanças





**CADERNO DE
ATIVIDADES NÃO AGRÍCOLA E
AUTOABASTECIMENTO**

**COLHENDO MAIS
SAÚDE E QUALIDADE
DE VIDA**



Empresa de Pesquisa Agropecuária
e Extensão Rural de Santa Catarina



**GOVERNO
DE SANTA
CATARINA**
Secretaria da Agricultura
e da Pesca

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Posta 502
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil
Fone: (48) 3665-5000, fax (48) 3665-5010
Site: www.epagri.sc.gov.br

Editado pela Epagri/Gerência de Marketing e Comunicação (GMC)

Coordenador: Lenir Pirola

Equipe de colaboradores: Mariza Elena Menegasso Pires, Romeu Flâmia, Marcia da Rosa Gomes e Maristela Lourdes Soligo

Revisores técnicos: Ivanete Masson e Rose Mary Gerber

Fotos: Antonio Edu Antunes Arruda, Mariza Elena Menegasso Pires, Aires Carmen Mariga, Nilson Otavio Teixeira e Vicente Sandrini Pereira

Ilustrações: Vilton Jorge de Souza e André Luiz Tortato Novaes

Arte final: Zélia Alves Silvestrini

Revisão: Abel Viana

Tiragem: 1.000 exemplares

Impressão: Dioesc

Ficha catalográfica

EPAGRI. *Colhendo mais saúde e qualidade de vida*. Caderno de atividades não agrícolas e autoabastecimento. Florianópolis, SC: 2014. 34p. (Epagri. Boletim Didático, Nº 97).

Agricultura familiar; Qualidade de vida; Pluriatividade; Atividade agrícola. ○

ISSN - 1414-5219

APRESENTAÇÃO

A Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina) possui uma trajetória de interação com os Jovens Rurais no território catarinense desde 1956, quando da criação de sua predecessora, a Acaresc. Nos últimos 10 anos, entretanto, as iniciativas voltadas aos jovens rurais foram consideradas tímidas e, desta forma, a partir de 2012, a Epagri assumiu o desafio de revitalizar as ações criando e desenvolvendo uma nova dinâmica de trabalho que tem como objetivo **contribuir na formação do Jovem Rural como protagonista do processo de desenvolvimento sustentável, promovendo o empreendedorismo e a cidadania no meio rural e pesqueiro.**

Por meio de práticas inovadoras de vivências e experimentação facilitadas pela metodologia de alternância, que combina aspectos teóricos, práticos e de experimentação, você, jovem, estará participando dessa dinâmica que denominamos **Curso de formação em liderança, gestão e empreendedorismo com Jovens Rurais.**

O curso contempla conteúdos com um núcleo comum em Desenvolvimento Humano, Liderança, Turismo Rural, Empreendedorismo e Inclusão Digital; e núcleos específicos de Gestão Ambiental, Negócios, e Técnico com Atividades Agrícolas e Não agrícolas, de acordo com a sua realidade.

Para apoiar essa ação, os colaboradores que atuam nos mais diversos programas da Epagri elaboraram diferentes cadernos que trazem temas importantes e atuais, utilizados como subsídio durante o curso. Esperamos que os cadernos possam contribuir com o desenvolvimento da capacidade de liderança e de empreendedorismo dos jovens rurais. Com conteúdos inovadores e contemporâneos, oportunizam aprendizagens sobre: **o capital social e humano**, que fala da nossa gente, história, cultura (nosso maior patrimônio); **a gestão social do ambiente** e o compromisso com a vida; **as atividades não agrícolas e de auto abastecimento**, como possibilidade de geração de tra-

balho e renda com mais saúde; **a fruticultura, os grãos, a olericultura, a pecuária à base de pasto; a piscicultura e a silvicultura** como oportunidades e alternativas para aumentar a renda e a qualidade da alimentação das famílias de agricultores e pescadores; as práticas de **conservação e recuperação do solo e da água** e a **gestão de negócios e mercado**.

O caderno do **Programa de Atividades Não Agrícolas e Autoabastecimento**, que integra o conjunto dos 11 cadernos dos programas, convida você a refletir. Espera-se que, ao final deste módulo, você, jovem, possa compreender alguns aspectos que dizem respeito à complexidade atualmente presente na agricultura familiar, envolvendo as atividades agrícolas e não agrícolas, a pluriatividade e a produção para o autoabastecimento como alternativas de geração de renda, saúde e qualidade de vida no espaço rural.

SUMÁRIO

Introdução	7
1 Atividades não agrícolas e pluriatividade no meio rural	9
Pluriatividade e as atividades não agrícolas na agricultura familiar brasileira: limites e probabilidades	9
Artesanato	12
2 Autoabastecimento	17
História da alimentação humana	18
Espaços de produção de alimentos para o autoabastecimento	22
Horta	24
Pomar	27
Pequenos animais domésticos	29
Controle de pragas e doenças	30
3 Importância socioambiental: valores sociais, econômicos, culturais e ambientais	32
Referências	34

INTRODUÇÃO

O conteúdo deste caderno quer mostrar aos jovens que as Atividades Não Agrícolas e de Autoabastecimento (ANAA) são atividades que se apresentam também com muita frequência no meio rural nos dias de hoje, como forma de geração de renda, saúde e qualidade de vida.

1 Atividades não agrícolas e pluriatividade no espaço rural

Pluriatividade e atividades não agrícolas na agricultura familiar brasileira: limites e possibilidades

A pluriatividade (ou atividades não agrícolas no meio rural) é um fenômeno em que famílias de agricultores tradicionalmente ocupadas com atividades estritamente agrícolas passam a desenvolver outras atividades como estratégia de complementação de renda (Anjos, 2003 apud Marafon, 2006). Essa complementação pode ser obtida por meio de várias formas, como a venda da força de trabalho familiar, a prestação de serviços, e com iniciativas internas que podem ser implantadas na propriedade, como o turismo rural, o artesanato e a diversificação na produção ou beneficiamento de produtos.

Se por um lado a pluriatividade é considerada temporária ou esporádica e visa contrabalancear momentos de crise nas atividades agrícolas, por outro ela pode ser encarada como uma oportunidade para algumas famílias devido ao contexto em que elas estão inseridas. Com a crescente integração entre campo e cidade e o aumento do fluxo de populações urbanas para o meio rural, tal fenômeno se evidencia ainda mais.

Porém, Marafon (2006) afirma que a pluriatividade não deve ser encarada como uma situação nova, mas como uma característica histórica importante da agricultura familiar.

Atualmente, o espaço rural tem apresentado novas formas de desenvolvimento, ampliando as possibilidades de emprego. A crescente procura por turismo rural, atividades de lazer, ecoturismo e clubes campestres tem animado o processo. Paralelamente, observa-se a procura cada vez maior por moradias no campo – as pessoas das cidades adquirem de forma gradativa e crescente condomínios, sítios e chácaras. Uma

das consequências desse fenômeno é o aumento das oportunidades de prestação de serviços. As novas formas de ocupação surgem na medida em que novas formas de lazer aparecem no campo, seja na construção civil, nas atividades de caseiro, jardineiro, cozinheiro, motoristas ou com emprego nos pequenos comércios que surgem para atender as demandas desses novos atores no meio rural.



Compondo a redefinição do espaço rural e de oportunidade de novas ocupações, observa-se o processo de migração de unidades fabris para o campo decorrente de processos da descentralização da indústria, o que tem aumentado significativamente a oferta de emprego e renda para as pessoas – especialmente mulheres e jovens – que até então tinham como única opção a atividade agrícola.

Todos esses fatores ajudam a configurar o que autores como Graziano da Silva (2002) chamam de o “novo rural”, ou o processo de “urbanização do rural”, onde a tradicional oposição campo/cidade perde cada vez mais importância e significado. Esse mesmo autor considera que o fenômeno da emergência de atividades tipicamente urbanas no meio rural indica um processo gradativo e crescente de “desidentificação” do meio rural com a agricultura.



O aumento de atividades não agrícolas pode ser observado tanto em países em desenvolvimento como em países desenvolvidos. Esse fenômeno ilustra tanto a capacidade que os agricultores familiares têm de criar saídas para problemas que caracterizaram a evolução da agricultura nos últimos anos quanto a busca de alternativas para o desenvolvimento e a continuidade da família no espaço rural.

Graziano da Silva (2002) cita ainda algumas das possíveis causas da emergência de atividades não agrícolas nos países desenvolvidos, tais como:

- √ A modernização tecnológica liberando integrantes das famílias de agricultores para outras atividades;
- √ A queda na renda agrícola;
- √ As políticas públicas que buscam fomentar a importância dada à questão da multifuncionalidade do espaço rural;
- √ A dinâmica do mercado de trabalho não agrícola caracterizada pelos processos de descentralização industrial em áreas rurais; e
- √ A própria pluriatividade como característica da agricultura familiar, onde famílias tradicionalmente desempenharam atividades não agrícolas como o artesanato.

O processo de modernização tecnológica da agricultura no Brasil também colaborou para a pluriatividade. Alguns agricultores foram excluídos porque não tinham condições de adotar os pacotes tecnológicos, enquanto outros foram substituídos devido às novas funções desenvolvidas pelas máquinas.

A tendência de aumento das atividades não agrícolas no Brasil pode levar ao entendimento de que existem outras formas e possibilidades de atividades econômicas e empregos para a agricultura familiar. As possibilidades surgem devido à evolução dos meios de transporte, comunicação, à maior valorização do estudo por parte de membros mais novos de famílias tipicamente rurais, à melhoria relativa da infraestrutura no meio rural, com energia elétrica, estradas, pontes, desenvolvimento de pequenos comércios, centros de saúde, escolas etc.

Cabe ressaltar, todavia, que o processo de integração do meio rural com o meio urbano tem consequências. Além da infraestrutura e das condições básicas para o desenvolvimento humano, uma família de agricultores precisa estar preparada para se tornar pluriativa. E, nesse sentido, devem-se considerar as enormes variações dentro do território brasileiro.

No Brasil, as regiões Sul e Sudeste têm enorme potencial de contribuir para que uma família de agricultores familiares se torne pluriativa aumentando as oportunidades de renda e emprego no espaço rural. Isso, por outro lado, mostra que a emergência de atividades não agrícolas na agricultura familiar no Brasil apresenta duas faces:

- a) Oportunidades devido ao surgimento de boas ocupações valorizadas no meio rural, como comércio, lazer, indústria e serviços especializados, associadas a um processo de maiores oportunidades de educação fundamental, média e superior;
- b) Situações de exploração com atividades pouco valorizadas e com baixa remuneração.

O que pode se manifestar para alguns produtores familiares como uma escolha vantajosa frente às alternativas presentes e concretas, também pode ser encarado por outros como uma solução única e sofrida de sobrevivência, devido às condições extremamente desfavoráveis em que se desenvolve a agricultura. Entre algumas alternativas, destacamos o artesanato.

Artesanato

O artesanato pode ser caracterizado a partir de sua finalidade, incluindo as matérias-primas utilizadas para a confecção das peças. O artesanato de grande escala tem menos valor cultural que a arte popular, o artesanato indígena e o artesanato tradicional.

Artesanato e identidade cultural

Do ponto de vista antropológico, a identidade é constituída, principalmente, a partir de dois elementos principais: as características presentes no espaço territorial ocupado e o conjunto de símbolos e signos linguísticos, códigos e normas (moral e ética), objetos, artefatos, costumes, ritos e mitos (religião, folclore, música, culinária,

vestimentas etc.) aceitos e praticados coletivamente, capazes de distinguir um determinado grupo social dos demais.

Você sabia?

O artesanato é uma das atividades mais antigas do ser humano. Toda atividade produtiva de objetos e artefatos realizados manualmente, ou com a utilização de meios tradicionais ou rudimentares, com habilidade, destreza, apuro técnico, engenho e arte pode ser chamada de artesanato. Essa definição foi apresentada por Barroso Neto no Seminário Internacional Design sem Fronteiras (1996), na cidade de Bogotá, na Colômbia. Ela desmistifica a ideia de que o artesanato é um ofício puramente manual.

Desenvolver produtos artesanais de referência cultural significa valer-se de elementos que reportem o produto ao seu lugar de origem, seja por meio do uso de certos materiais e insumos ou de técnicas de produção típicas da região, seja pelo uso de elementos simbólicos que façam menção às origens de seus produtores ou de seus antepassados.

O hábito de retratar os tipos humanos e seus costumes mais singulares, o uso de cores da paisagem local, de elementos da fauna e da flora, a utilização de matérias-primas disponíveis na região e de técnicas que foram passadas de geração em geração são os elementos que formam uma tradição cultural. A cada conjunto particular de tais características dá-se o nome de identidade cultural.

Estamos falando de elementos culturais únicos, que dão sentido ao artesanato e indicam que o artesão está situado em seu lugar no mundo. Essas são as referências e os atributos mais valorizados por um mercado globalizado, ávido por produtos diferenciados. Conhecer suas origens, seu passado e sua história é o ponto de partida para a construção dessa identidade.



Tipos de artesanato

O artesanato pode ser categorizado em função de suas finalidades:

- ✓ Utilitários: em geral ferramentas e utensílios desenvolvidos para suprir carências e necessidades das populações de menor poder aquisitivo, substituindo produtos industriais de valor mais elevado. Para a população de poder aquisitivo, servem como objetos de decoração.
- ✓ Conceituais: objetos cuja finalidade principal é de externar uma reflexão, discurso ou conceito próprio de quem o produz, seja ele um indivíduo ou uma comunidade. Em geral tais produtos estão ligados à necessidade de autoafirmação social e cultural de um determinado grupo e por isso mesmo muitas vezes aproximam-se da arte popular e com essa se confundem.
- ✓ Decorativos: artefatos cuja principal motivação é a busca da beleza com a finalidade de harmonizar os espaços de convívio.
- ✓ Litúrgicos: produtos de finalidade ritualística destinados a práticas religiosas ou místicas reforçando os sentimentos de fé e de elevação espiritual.
- ✓ Lúdicos: em geral produtos destinados ao entretenimento de adultos e crianças, intimamente relacionados com as práticas folclóricas e tradicionais, incluindo-se nesta categoria todos os tipos de brinquedos populares e instrumentos musicais.

Artesanato e mercado

O mercado interno está disposto a pagar por um produto com grande agregação de valor. Essa pode ser uma alternativa dos pequenos artesãos quando competem com aqueles que produzem em grande escala. Para se destacar e lucrar nesse mercado, é preciso ter uma infraestrutura adequada, produção que atenda a demanda da clientela, qualidade do produto oferecido, além de observar o diferencial cultural.



Uma forma do artesão se tornar mais qualificado é participando de cursos, trocando experiências com outros artesãos e integrando-se a uma associação ou cooperativa. Dessa maneira, poderá adquirir matéria-prima de forma conjunta, conseguir um preço mais justo para seus produtos, alcançando um melhor poder de negociação.

Locais de comercialização do artesanato

A participação em feiras e eventos é entendida como importante estratégia de promoção do artesanato brasileiro. Ela se constitui em mecanismo de aproximação entre artesãos, lojistas e consumidores diretos, criando oportunidades de vendas futuras e fidelização de clientes.

Além desses espaços, a internet tem se mostrado eficiente estratégia de venda, por meio de redes sociais, *blogs* ou *sites* específicos para venda de artesanatos.

Converse com sua família



Vamos conversar



- √ Temos algum artesão no grupo?
- √ Você conhece algum artesão?
- √ Qual matéria-prima é utilizada para fabricação do artesanato?
- √ Trata-se de matéria-prima produzida no município ou é extrativista?
- √ Esse extrativismo é sustentável?
- √ **O** artesanato produzido é vendido?
- √ Trata-se de atividade de lazer ou para uso da família?
- √ **O** que você acha de trazer um artesanato para fazermos uma exposição?

2 Autoabastecimento

Como em toda a história da humanidade, as famílias que colonizaram o Brasil e, especialmente, Santa Catarina preocuparam-se inicialmente com a produção de alimentos para o autoabastecimento em quantidade e qualidade. Naquela época, as famílias não tinham onde comprar e precisavam produzir os alimentos.

Dessa forma, a produção tinha como característica agregar ao que cada etnia trazia em suas memórias alguns aprendizados adquiridos com as populações indígenas que habitavam as diferentes regiões de Santa Catarina. As famílias produziam, armazenavam, trocavam alimentos e viviam com uma boa alimentação, pois colhiam e consumiam alimentos frescos.



Com os novos hábitos transmitidos pelos meios de comunicação e com a comodidade de encontrar alimentos processados, muitas famílias passaram a comprar o alimento da indústria em vez de produzi-lo. A Revolução Verde prometia acabar com a fome. Com a disponibilidade de assistência técnica e o advento dos agrotóxicos, tudo parecia mudar para melhor. As famílias, preocupadas com a renda, elegeram a monocultura como principal atividade, abandonando a produção para o autoabastecimento.

Esse processo expandiu-se tanto que as famílias mudaram seus hábitos alimentares e abandonaram a identidade étnica e cultural de produção e preparo de alimentos. Como resultado, surgiram doenças relacionadas à nutrição, como obesidade, desequilíbrio alimentar, desnutrição infantil, depressões, entre outras.

Diante desse cenário, e com a ampliação da consciência de que os alimentos que temos hoje trouxeram sérios problemas de saúde, vem-se observando uma tentativa de retorno a uma produção mais limpa, aliada ao preparo de uma alimentação mais saudável e sem prejuízo ao meio ambiente.

Outra questão central diz respeito às muitas formas de armazenagem e ao excedente da produção, atribuída ao surgimento das indústrias de alimentos que passaram a demandar matéria-prima. Por um lado, as indústrias vêm crescendo e, em alguns casos, absorvendo mão de obra da agricultura familiar, especialmente jovens e mulheres; por outro, muitas famílias estão ampliando sua autonomia com a transformação de sua produção em pequenas agroindústrias familiares.

História da alimentação humana

Toda trajetória do *Homo sapiens* – ou seja, da nossa espécie, que apareceu por volta de 200 mil anos atrás –, pode ser contada sob o ponto de vista da alimentação. Veja quanta coisa interessante apareceu – ou desapareceu – ao longo dos tempos. Lá no comecinho da história, nossos primeiros ancestrais costumavam consumir tudo que encontravam para comer. Alimentavam-se, sobretudo, com raízes e frutos silvestres.

Depois de um longo período em que fomos nômades, a introdução da agricultura foi uma grande novidade. A atividade surgiu há “apenas” 10 mil anos, quando as mulheres iniciaram o cultivo de plantas e a domesticação de pequenos animais. Com a possibilidade de fixar-se em um território, foram fundadas as primeiras aldeias.

O tipo de alimentação foi definindo as culturas dos povos a tal ponto que alguns historiadores dividem as sociedades tradicionais em grandes grupos representados pelos cereais que estão na base do seu cardápio: o arroz, no caso da Ásia Oriental; o trigo na Europa; e o milho na América.

Por volta de 500 anos atrás, as navegações permitiram a primeira onda de globalização. O impulso para cruzar oceanos e conhecer o que havia do outro lado do mundo deveu-se, em parte, ao desejo de obter novos alimentos.



Você sabia?

O molho de tomate das italianíssimas massas, por exemplo, é feito com o fruto de uma planta nativa da América Central, que começou a ser cultivada pela civilização Inca; a manga e a berinjela vieram da Índia; o pêsego, da China; a laranja, a banana e a alface também são asiáticas; o brócolis é europeu, assim como o repolho; a batata é nativa do Peru e a cenoura, do Afeganistão; já a castanha do Pará, o açaí, o caju, a mandioca e a goiaba são brasileiros.

Do início da agricultura até meados do século passado, o sistema de produção de alimentos predominante era baseado em pequenas propriedades familiares quase autossuficientes. Os vegetais cresciam em hortas e pomares domésticos, lado a lado com a criação de porcos, galinhas e bovinos, que forneciam carne, ovos e leite. Porém, muita coisa mudou. É o que veremos a seguir.

O que mudou com a industrialização

O mundo se transformou drasticamente com a Revolução Industrial, há cerca de dois séculos. À medida que as cidades inchavam e começaram a surgir ferrovias e depois estradas, as lavouras foram sendo empurradas para longe dos centros consumidores. Os vegetais e outros alimentos frescos cederam espaço no comércio e na mesa das pessoas para produtos que duravam mais tempo e que podiam ser transportados com maior facilidade.

No século XX, o desafio de alimentar grandes populações urbanas parecia ter sido plenamente resolvido com o aparecimento da comida enlatada, congelada, industrializada e também do *fast-food*. Só não se levou em consideração que, com essas mudanças, o cardápio ficaria cada vez menos nutritivo.

Durante toda sua história, a humanidade conviveu com a fome, situação ainda presente em algumas regiões do planeta, sobretudo na África. Pragas, secas, inundações e longos invernos tinham efeitos devastadores, e a falta de alimento representava um perigo sempre à espreita. É compreensível, portanto, que os cientistas da era moderna tenham desenvolvido os defensivos agrícolas (“agrotóxicos”) e os adubos artificiais para tentar garantir o abastecimento de populações cada vez maiores, sobretudo após a Segunda Guerra Mundial.

Mais tarde, porém, descobriu-se que essa alternativa tem efeito negativo não só para a saúde humana como também para a natureza.



Volta às origens

A agricultura orgânica e a alimentação natural começaram a ganhar força em 1960. O número de pessoas que se interessam por elas, de lá pra cá, só tem crescido. É um novo modelo de produção de alimentos que se preocupa em manter os produtos o mais próximo possível da sua origem (esses são os famosos alimentos naturais e integrais).

O momento em que vivemos representa um resgate da tradição, do sabor e da nutrição de verdade. É uma forma de trazer à nossa mesa alimentos mais nutritivos e naturais, cultivados da melhor forma possível. Uma verdadeira volta ao passado, que valoriza o cuidado não só com nossa saúde, mas também com a do planeta.



Espaços para produção de alimentos para autoabastecimento: os quintais domésticos

Geralmente localizado em torno da casa, no interior da propriedade rural, o quintal é a área destinada ao plantio de um conjunto de espécies de plantas, como fruteiras, palmeiras, ornamentais, útil para cultivos alimentares e para a criação de animais domésticos. Trata-se na verdade de uma área com múltiplas funções que, além do papel ecológico, é importante para a segurança alimentar e representa fonte de renda para a agricultura familiar.

No Brasil, **quintal** é o termo utilizado para se referir ao terreno situado ao redor da casa, definido na maioria das vezes como a porção de terra próxima à residência, de acesso fácil e cômodo, na qual se cultivam ou se mantêm espécies que fornecem parte das necessidades nutricionais da família, bem como outros produtos, como lenha e plantas medicinais (Brito & Coelho, 2000).

A formação de quintais tem-se constituído como uma importante estratégia de subsistência utilizada desde o período neolítico (8.000 a 3.000 a.C.), quando as pessoas deixaram de apenas colher os alimentos da natureza e passaram a realizar também atividades de cultivo de hortas e domesticação de animais. Suas funções, que vêm evoluindo conforme a agricultura e a cultura de cada região, possibilitam uma infinidade de recursos tanto para a subsistência quanto para a qualidade.



Para a realidade das famílias rurais, o quintal é considerado um importante sistema de produção, complementar às outras formas de uso da terra, como a roça e a floresta, pois compreende benefícios tangíveis como cultivo de alimentos e extração de matérias-primas, e benefícios difíceis de serem mensurados, correspondentes aos valores estéticos, de lazer e aos aspectos emocionais ligados à tradição e à cultura, ou seja, à identidade.

Como sistema de produção, entende-se a combinação dos elementos utilizados para esse fim, no âmbito da unidade produtiva, cuja racionalidade socioeconômica é determinada pelas relações estabelecidas com o meio em que se encontra. Como os quintais integram elementos humanos, animais, geofísicos e vegetais, uma combinação eficiente desses componentes pode resultar em uma melhoria significativa da alimentação familiar e da qualidade de vida no meio rural.

A composição, a forma e o manejo dos quintais traduzem vários aspectos da tradição local e da família, sendo uma expressão do conhecimento das técnicas utilizadas. Com isso, pode-se afirmar que o quintal rural é um agroecossistema complexo, influenciado por uma série de fatores, tais como: a orientação cultural das famílias; a extensão de terra disponível em contraposição às lavouras; a permanência dos membros da família na propriedade; o clima; o tamanho da propriedade; o acesso às espécies apropriadas e o conhecimento de seus usos; os animais existentes etc. (Harwood, 1986).

Os quintais, dessa maneira, estão intimamente associados à produção diversificada de frutas e alimentos que complementam a dieta alimentar das famílias. Assim, os pomares cultivados possibilitam o suprimento das necessidades de subsistência por longos períodos, ainda que sob condições adversas.

Van Leeuwen e Gomes (1995) caracterizam os pomares caseiros como sistemas tradicionais de aproveitamento das áreas em torno da casa, compostos por espécies arbóreas, arbustivas e herbáceas utilizadas para diversos fins e serviços, como, por exemplo, produção de alimentos, lenha, remédio, artesanato, tintura, ornamentação, perfumaria, forragem, sombreamento, dentre outros.

A função ambiental dos quintais abrange: a preservação de espécies nativas; a conservação e disseminação de sementes crioulas e outros materiais genéticos; a regulação e o equilíbrio do clima; a presença de aves e pequenos animais silvestres, bem como a sua preservação.

Harwood (1986) ressalta as principais funções exercidas pelas plantas existentes nos quintais, como: a existência de uma diversidade de cultivos que rompem a monotonia da dieta da família quando não possuem recursos para comprar as frutas e hortaliças desejáveis; o fornecimento de sombra, abrigo e proteção contra ventos fortes quando as árvores são adequadamente selecionadas e espaçadas; o valor estético e recreativo proporcionando bem-estar geral à família do agricultor; a privacidade que se pode adquirir a partir de arvoredos densos; o complemento da renda com a venda de uma parte da produção em mercados locais; a existência de produtos que podem ser transformados em materiais de construção e combustíveis para cozinhar; e o aproveitamento de esterco e resíduos utilizados como adubo orgânico.

A horta doméstica entra como peça-chave na formação de um quintal doméstico, onde são produzidas hortaliças e bioativas de grande importância para o bem-estar familiar sem a preocupação com a produtividade.

Horta

Muita gente pensa que horta é coisa de dona de casa para distração e lazer, mas pense bem: com o custo de vida tão alto e tudo tão caro, a horta significa muito mais. Ela pode ajudar no sustento da família, economizar despesas e garantir uma alimentação de qualidade, pois é um espaço que permite o cultivo na própria unidade familiar.



Nos últimos 25 anos vêm se observando uma mudança gradativa e crescente nos hábitos alimentares. Atualmente, com o surgimento de problemas de saúde em decorrência da alimentação, as pessoas buscam uma alimentação mais equilibrada, trocando alimentos calóricos, ricos em gordura e hidratos de carbono pelos chamados “alimentos protetores”, que são hortaliças, frutas e sucos naturais, entre outros.

Nesta ótica, a horta doméstica surge como fonte de saúde para o ser humano que em pequenos espaços pode colher alimentos que contêm proteínas, cálcio, ferro e vitaminas, elementos protetores do corpo humano, encontrados em hortaliças, ervas aromáticas e frutas que podem ser facilmente produzidos nesses espaços. Além da saúde proporcionada por uma dieta mais natural, os benefícios podem ir para a mesa ou para o bolso do agricultor com a venda do excedente.

Ao planejar a instalação de uma horta doméstica, comunitária ou escolar, é interessante seguir algumas recomendações:

a) Escolha do local: A horta deve ficar próxima à residência para facilitar os tratos culturais e a colheita. Ela deve estar afastada de sanitários, esgotos e chiqueiros. A área deve ser ensolarada, protegida dos ventos fortes e frios, evitando-se os terrenos orientados para o sul, dando-se preferência às áreas pouco inclinadas e próximas de fonte de água de boa qualidade. Após a escolha da área, deve-se fazer a análise do solo, seguindo a orientação do técnico do município, para conhecer a acidez e a fertilidade.

b) O tamanho da horta: O tamanho pode variar de acordo com a finalidade e disponibilidade de terra e mão de obra, número de pessoas beneficiadas e espécies de hortaliças que serão cultivadas.

c) Escolha das espécies, sementes e variedades: No planejamento da horta é importante a escolha correta das espécies e das variedades, conforme a preferência, o tamanho do terreno, o sistema (semeadura, plantio ou transplante) e a época do plantio. Para o verão devem-se escolher espécies que não exigem muitos cuidados e que não sejam muito dependentes de irrigação. Sugerem-se hortaliças que fazem boa cobertura do solo, tais como -batata-doce, -abóbora, moranga, repolho, aipim e milho-verde consorciado com outras hortaliças. Deve-se tomar cuidado na aquisição de sementes de boa qualidade (vigor e germinação adequados), verificando-se o prazo de validade. Recomenda-se a aquisição de sementes embaladas em latas ou envelopes de papel aluminizado fechados. Caso haja sobra, recomenda-se guardar em saco plástico, eliminando-se o ar e colocando-o na gaveta da geladeira destinada a frutas e legumes.

d) Preparo dos canteiros: Para algumas espécies cultivadas em espaçamentos maiores, basta revolver e destorroar o solo. Em seguida, devem-se abrir covas e sulcos ou ainda fazer camalhões ou leiras, adubar e plantar conforme o sistema de cada cultura. Após o revolvimento do solo, os canteiros são levantados e destorroados com enxada. Deve-se evitar preparar o canteiro quando o solo estiver muito seco ou muito úmido. No preparo dos canteiros recomenda-se:

- ✓ Fazer dois sulcos paralelos de 15 a 20cm de profundidade com 30 a 40cm de largura e distanciados de 1 a 1,2m, utilizando-se cordões ou bambu para alinhamento;
- ✓ Com o auxílio do ancinho (rastelo) fazer o nivelamento da terra e retirar-se torrões menores, raízes, pedras e outros materiais;
- ✓ Com a pá curva, fazer o acabamento, limpando-se a passagem entre os canteiros.

Os canteiros, depois de prontos, ficarão com cerca de 1m de largura, 15 a 20cm de altura e separados por 30 a 40cm entre si para facilitar a passagem das pessoas que cuidarão da horta. Em terrenos inclinados, os canteiros devem ficar atravessados em relação à declividade para evitar que a água da chuva os destrua. Podem ainda ser feitos outros tipos de canteiros, como mandalas, ferraduras, suspensos ou com outras formas geométricas, conforme espaço disponível.

Algumas considerações

A horta doméstica pode ser instalada no meio rural ou urbano. Basta que se disponha de um espaço de terra.

A instalação de uma horta também pode ser feita em comunidades ou escolas. Nas escolas cumpre dupla finalidade: a) ilustrar aspectos de disciplinas ministradas aos alunos, como biologia, matemática, entre outras, tornando o ensino mais atraente, e b) contribuir para autoabastecimento da unidade escolar na merenda.

O local da horta pode ser o mesmo do jardim, pois o consórcio de flores e hortaliças é benéfico para o desenvolvimento saudável das plantas. O ambiente ecológico correto é aquele que dispõe de várias espécies, pois é assim na natureza, ou seja: as plantas crescem juntas em um mesmo ambiente. Implantar uma horta e produzir hortaliças para consumo familiar, escolar ou comunitário é garantir saúde e mais qualidade de vida.

Plantas medicinais

No planejamento da horta, deve-se reservar espaço para as plantas medicinais. Além de suas propriedades terapêuticas, algumas plantas servem para o controle de pragas e doenças de hortaliças.



Cultivo: As plantas medicinais produzem melhor quando recebem suprimento e nutrição adequados. Algumas espécies, como a babosa, o boldo, a carqueja, o confrei e o sabugueiro são pouco exigentes de água. Outras, como a alfavaca, o guaco, o mil-folhas, o poejo e a sálvia são muito exigentes.

Quanto à nutrição, em geral, um solo com bom teor de matéria orgânica é o ideal. Recomenda-se a utilização de esterco curtido de gado ou de aves na proporção de 5 e 2 Kg/m², respectivamente. Certas espécies não toleram solos ácidos (confrei, mil-folhas, menta), por isso necessitam que seja feita a calagem (aplicação de calcário) em dose adequada para corrigir a acidez. A maioria das espécies se desenvolve melhor no verão.

Cuidados na coleta das plantas

- √ Identificar a planta certa e as partes utilizadas;
- √ Utilizar plantas bem desenvolvidas e com aspecto sadio;
- √ Fazer a colheita no período da manhã e em dias secos e a secagem em lugar limpo, arejado e à sombra;
- √ Após a secagem, armazenar as plantas em recipientes limpos e esterilizados em local arejado, escuro e livre de insetos, ratos, mofo e poeira.

Pomar

Inicialmente é interessante pensarmos por que implantar um pomar doméstico. São vários fatores a serem considerados. Entre eles destaca-se a saúde, pois assim sabemos o que estamos consumindo, como as frutas são produzidas, quando e como foram colhidas. Sem contar o prazer de comer uma fruta diretamente do pé. Quanto à questão econômica, há a vantagem de não ser preciso comprar frutas para consumo.



Porém, o sucesso de um pomar está diretamente ligado à escolha da área; à variedade; à qualidade da muda; e aos cuidados no plantio.

Em relação à escolha da área/do solo, temos que levar em conta:

- ✓ Terreno plano a levemente inclinado;
- ✓ Isolamento de animais;
- ✓ Existência de água potável;
- ✓ Solo profundo e bem drenado;
- ✓ Posição favorável em relação ao sol.

Quanto à escolha das espécies, é importante considerar:

- ✓ Produção distribuída por todo o ano;
- ✓ Espécies preferidas pela família;



- ✓ Adaptação ao clima da localidade;
- ✓ Utilização em forma de sucos, doces e *in natura*.

Após os tópicos acima elencados, precisamos pensar no preparo da área, observando certos cuidados, tais como o controle de formigas, as dimensões do pomar e o espaço entre as plantas.

Além disso, sugere-se que o preparo das covas seja feito 60 dias antes do plantio.

Tabela 1. Espaçamento recomendado entre as plantas de acordo com a cultura

Planta	Espaço	
	Entre linhas	Entre covas
Pêssego	6 metros	5 metros
Ameixa	6 metros	5 metros
Pera	6 metros	5 metros
Caqui	6 metros	5 metros
Citros	4 metros	4 metros
Parreiras	3 metros	2 metros

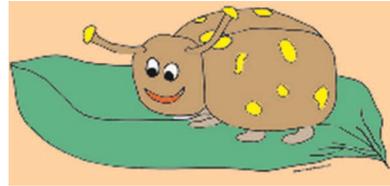
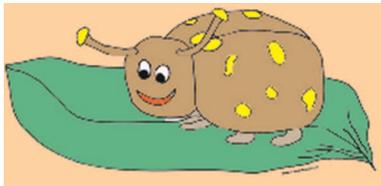
Pequenos animais domésticos

A criação de pequenos animais também colabora com a ampliação da oferta de alimentos para as famílias, mas atenção: criar animais no quintal é uma tarefa que exige cuidados.

Muitas vezes, observa-se a geração de um vínculo de carinho e respeito, até mesmo para com aqueles que se destinam à alimentação das pessoas. Por exemplo, as galinhas e os porcos servem de alimento para o grupo familiar ao mesmo tempo em que são alimentados por essas pessoas.

Outros animais, como cachorro, gato, passarinho, não geram fonte de renda. No entanto, desempenham funções diversas e não menos relevantes, fazendo parte da afetividade familiar. O cachorro, por exemplo, segundo Garcia Jr. (1983), tem o papel de defensor da casa, sendo o companheiro do pai de família em suas atividades de caça ou mesmo na roça. O gato defende o interior da casa de roedores que possam atingir as reservas de alimentos. Ambos servem como companhia para as pessoas que habitam a propriedade.

Controle de pragas e doenças



Plantas companheiras

Quando plantadas em linhas alternadas às culturas principais, algumas plantas repelem uma série de pragas. São conhecidos os efeitos repelentes das seguintes plantas: alho, hortelã, tomilho, alecrim, cravo de defunto etc. Prover condições favoráveis à manutenção dos inimigos naturais, consiste em manter plantas que servem de abrigo e reprodução dos insetos que se alimentam das pragas, tais como o nabo forrageiro (*Raphanus raphanistrum*), o mentrasto (*Ageratum conyzoides*) etc.

Medidas curativas

Pode-se utilizar duas formas de medidas curativas: pela coleta manual e destruição dos insetos-praga ou pela eliminação das partes atacadas pelas doenças. O descarte de plantas doentes e de restos de culturas é recomendável para a redução do potencial de patógenos das doenças e para o controle dos insetos nocivos no início da sua infestação.

A pessoa que está cultivando sua horta deve visitar, no mínimo a cada dois dias, a área com os canteiros para tentar visualizar insetos nocivos ou a presença de doenças. Deve-se, também, tomar cuidado para não ficar levando pragas ou doenças de um lugar para outro. Se achar algum problema, deve fazer a desinfecção de roupas e sapatos.

Outra forma é fazer a escavação de insetos sociais (principalmente a formiga). Para tanto, segue-se cavando com enxadão pelo “olheiro” até chegar ao ninho, de onde se retira a rainha, a cria e o fungo, deixando-se os adultos que, sem alimento, irão definhando. Esse método é 100% eficiente. Aplica-se bem em áreas pequenas.

Há ainda a catação manual, aplicável sempre que o foco de ataque estiver no início, principalmente em áreas pequenas. Exemplos: cochonilhas, besouros etc.

Uso de armadilhas

As armadilhas podem ser coloridas, atrativas, adesivas, feromônios, luminosas etc. O seu emprego consiste no monitoramento (determinação de infestação) ou como auxiliar no combate aos insetos-praga.

A armadilha luminosa é especialmente eficiente para insetos noturnos como a mariposa. Você mesmo pode montar, é muito simples! Vamos aprender?

Trata-se de uma lâmpada de mercúrio (colocada na vertical), ou mesmo uma lâmpada comum, colocada na altura de 1,50 metros do solo, no meio da sua horta caseira. Abaixo da lâmpada, distanciado de 15 a 20cm, coloca-se uma bandeja de óleo para captura dos insetos, que ficam presos ao óleo. A lâmpada deve ser acesa ao anoitecer e permanecer assim até em torno das duas horas da manhã. Esse é o período de maior revoada dos insetos.

Com a armadilha luminosa reduz-se a população de insetos adultos, que fazem a postura nos frutos. Como exemplo, podem-se citar as brocas grande e pequena do fruto e a lagarta-rosca, que atacam as cucurbitáceas (abóbora, melão, melancia, abobrinha, pepino etc.), como também o pimentão e o tomate.

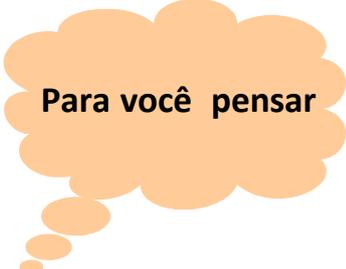
Há também a armadilha de cor, utilizada para atrair o besouro “brasileirinho”. Ela consiste em uma chapa de 20x30cm, pintada de amarelo-gema, e disposta a 45°. Coberta com goma colante ou com graxa bem grossa, retém os insetos que pousarem nela.

Finalmente, podemos nos remeter às iscas para lesmas e moluscos: colocam-se sacos de estopa ou de algodão, úmidos e embebidos em xarope de açúcar, leite ou cerveja entre os canteiros atacados. Os moluscos são atraídos durante a noite, podendo ser catados na manhã seguinte.

Uso de extratos vegetais

Existem inúmeras plantas que têm ação inseticida ou repelente contra pragas e doenças. Dentre elas, pode-se citar: o alho, o nim, a urtiga, o cravo de defunto, a arruda e a cavalinha.

3 Importância socioambiental: valores sociais, econômicos, culturais e ambientais



Para você pensar

Analise o texto abaixo e discuta com seus colegas

Do jeito que estão indo as coisas, com a seca, os custos altos, eu acho que teria muita gente passando fome se não produzissem os alimentos. O trigo agora se foi com a geada. A soja, nos três últimos anos praticamente não deu safra. Com o que eles vão comprar se não tivessem em casa? (I 09, SM). (Depoimento de uma agricultora do RS).

A produção para o autoconsumo cumpre uma importante função ao manter internamente a unidade familiar, a satisfação de uma das necessidades principais para a reprodução social, **a alimentação**. Os alimentos seguem direto da unidade de produção (quintal) para a unidade de consumo (casa), sem nenhum processo de intermediação que os transforme em valor de troca.

Segundo Garcia Jr. (1989, p. 127), autoconsumir, para as unidades familiares, “[...] diminui o tempo em que estão expostas à flutuação dos preços pagos ao consumidor, reduzindo os momentos em que são apenas compradoras”. Além de economizar o valor pago, a família deixa de gastar, aumentando a sua renda. Outro aspecto econômico importante que não é contabilizado, mas deve ser levado em conta, é a saúde. Vitaminas, sais minerais e fibras, presentes em quantidade suficiente nas hortaliças frescas, previnem doenças. Com isso, há economia em médico e remédios.

Além do acesso e da disponibilidade de alimentos, ao manter sob controle da família a atribuição de produzir a própria alimentação, asseveram-se outros princípios da **segurança alimentar** como a adequação aos hábitos alimentares locais e a qualidade dos alimentos.

Desfrutar de alimentos “sem venenos” e saber o que está consumindo são algumas das principais justificativas para a existência da produção de autoconsumo nos estabelecimentos. Os alimentos comprados parecem não ser confiáveis quanto a esse critério, mesmo adotando medidas profiláticas (lavar e descascar) para garantir a qualidade e a sanidade.

A produção destinada ao autoconsumo geralmente é isenta de agrotóxicos e outros produtos químicos e utiliza esterco animal, cinzas, restos de alimentos e outros materiais que não comprometem a sua qualidade. Essa é uma das características marcantes da produção para o autoconsumo.

A promoção de manejos mais sustentáveis através da utilização e reciclagem de recursos disponíveis localmente, sem agredir o meio ambiente e a capacidade futura de produção e consumo, sem comprometer a condição socioeconômica da família, fortalece ainda mais a produção para o autoabastecimento.

Em relação à diversidade cultural, o autoconsumo é uma significativa forma de reprodução das preferências alimentares, práticas de preparo e consumo das comunidades locais sendo esses espaços de produção palco de troca de saberes e reprodução cultural.

Sugestão de atividade:

Fazer uma coletânea de receitas familiares antigas pesquisando com sua família.

Referências

AMARAL, Cleomara Nunes do; GUARIM Neto, Germano. Os quintais como espaços de conservação e cultivo de alimentos: um estudo na cidade de Rosário Oeste (Mato Grosso, Brasil). **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v.3, n.3, p. 329-341, set.-dez. 2008.

GRISA, Cátia. Para além da alimentação: papéis e significados da produção para autoconsumo na agricultura familiar. **Revista Extensão Rural**, DEAER/CPGExR – CCR – UFSM, ano 14, jan.-dez. 2007.

MASCÊNE, Durcelice Cândida; TEDESCHI, Mauricio. **Termo de referência: atuação do Sistema SEBRAE no artesanato**. Brasília: Sebrae, 2010.

PENTEADO, Silvio Roberto. **Horta doméstica e comunitária sem veneno**. 2.ed. Campinas: Edição do Autor, 2007.

SILVA, Antônio Carlos Ferreira da. Colheita e conservação das hortaliças. 18 ago. 2011. **Cultivo orgânico de hortaliças**. Disponível em: <<http://cultivehortaorganica.blogspot.com.br/2011/08/colheita-e-conservacao-das-hortalicas.html>>. Acesso em: 5 mar. 2013.

VIEIRA, Fernanda Rodrigues; LEE, Francis. A importância dos quintais para o autoconsumo dos agricultores familiares associados à Cooperativa de Agricultura Familiar de Itapuranga, GO (COOPERAFI). Disponível em: <<http://www.alasru.org/wp-content/uploads/2011/09/GT28-Fernanda-Rodrigues-Vieira.pdf>>. Acesso em: 1 dez. 2012.

PASTORAL DA CRIANÇA. **Alimentação e hortas caseiras na Pastoral da Criança**. Curitiba, 2009. Disponível em: <http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=15792>. Acesso em: 1 dez. 2012.