

Projeto de Extensão Valorização das Propriedades Nutritivas da Rapadura: uma breve avaliação

(Carla Mailde Feitosa Santa Cruz; Edilma Pinto Coutinho) – CFT/UEPB

Resumo

Este trabalho tem como objetivo avaliar as ações e repercussões do projeto de extensão Valorização das Propriedades Nutritivas da Rapadura, desenvolvido por professores e alunos do Centro de Formação de Tecnólogos da Universidade Federal da Paraíba. As informações foram obtidas através dos relatórios de atividades do projeto. Inicialmente, o projeto visou desenvolver um plano de marketing para a rapadura, no entanto, não conseguindo consolidar parcerias com o setor produtivo, suas ações ficaram enfraquecidas e restritas a promoção das propriedades nutritivas e a divulgação de receitas com rapadura.

Palavras-chave: extensão universitária, rapadura, avaliação

1. Introdução

Durante os debates no I Fórum de Pró-reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras (2001), se definiu que “A extensão é concebida como um processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre universidade e sociedade”. A indissociabilidade entre as atividades de extensão, ensino e pesquisa é fundamental no fazer acadêmico. A relação entre o ensino e a extensão supõe transformações no processo pedagógico, pois professores e alunos constituem-se como sujeitos do ato de ensinar e aprender, levando à socialização do saber acadêmico.

Ainda segundo o I FÓRUM, é de fundamental importância a avaliação da sociedade sobre o papel da universidade, bem como a análise do impacto da ação extensionista na transformação da própria universidade, que pode ser percebido pelo estabelecimento de novas linhas de pesquisa, criação de estágios e novos cursos. Assim, a extensão deve ser realizada considerando o compromisso social da universidade enquanto instituição pública empenhada no equacionamento das questões que afligem a maioria da população.

Para Ferreira (2005), a extensão na Universidade Federal da Paraíba-UEPB possibilita a ampliação da intervenção de cunho social, tendo interação com municípios paraibanos e grupos sociais de origem popular. Para o autor, o caminhar da extensão na UEPB tem se pautado por uma permanente busca de articulação com a pesquisa e o ensino. Neste contexto, a Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários - PRAC da UEPB vem desenvolvendo uma série de trabalhos de extensão, que promovem uma relevante articulação entre os setores organizados da sociedade paraibana e a academia.

O projeto de extensão Valorização das Propriedades Nutritivas da Rapadura atuou entre os anos de 2003 a 2005 e teve como objetivo apoiar e incentivar o setor de produção de rapadura no Estado da Paraíba. Suas ações enfocaram o desenvolvimento de um plano de marketing para a rapadura, conscientizando sobre a importância do consumo da rapadura para a dieta humana e para a economia da Paraíba.

A produção da rapadura é desenvolvida artesanalmente, em unidades de gestão familiar. Ainda que ofertando empregos de baixa remuneração, a produção de rapadura desempenha importante papel social, sendo fonte geradora de emprego e renda, que contribui na fixação do homem no campo. Segundo dados do SEBRAE & IEL (2005), uma unidade de produção artesanal pode gerar de 10 a 20 empregos diretos, dinamizando a economia das pequenas cidades interioranas.

Coutinho (2003) relata que a partir da segunda metade da década de 90, o setor rapadureiro na Paraíba iniciou um processo de modernização, investindo em tecnologia e trabalhando a apresentação do produto, mesmo assim, o consumo do produto é reprimido por preconceitos, ignorando-se o grande valor nutricional da rapadura. Ainda segundo Coutinho, tendo em vista a importância econômica e social, urge campanhas de esclarecimento, conscientizando sobre seu valor nutritivo e apresentando novas formas de utilização.

Diante do citado, este trabalho tem como objetivo avaliar as ações e repercussões do projeto de extensão Valorização das Propriedades Nutritivas da Rapadura que foi desenvolvido por professores e alunos do Centro de Formação de Tecnólogos da Universidade Federal da Paraíba.

2. Metodologia

A pesquisa é bibliográfica e documental. As fontes de dados são secundárias: os dados foram coletados nos artigos científicos relativos ao assunto e, principalmente, nos relatórios de atividades do projeto de extensão Valorização das Propriedades Nutritivas da Rapadura.

3 Resultados e discussão

Através da pesquisa documental pode-se realizar um levantamento de todas as atividades do projeto durante os anos de 2003 a 2005 e avaliar a pertinência das suas ações com os preceitos básicos da extensão: empenho no equacionamento de questões relevantes da sociedade; articulação com a sociedade; interação com a pesquisa e o ensino e socialização do saber acadêmico.

3.1. O Projeto de Extensão “Valorização das Propriedades Nutritivas da Rapadura”

Diante das demandas do setor rapadureiro, professores e alunos do Curso Técnico de Agroindústria, do Centro de Formação de Tecnólogos - CFT, da Universidade Federal da Paraíba desenvolveram um projeto de extensão intitulado “Valorização das Propriedades Nutritivas da Rapadura”, visando apoiar os produtores paraibanos de rapadura, através da promoção do produto, valorizando seus aspectos naturais, artesanais, nutritivos e gastronômicos. O projeto atuou nos anos 2003, 2004 e 2005; interagiu com o ensino e a pesquisa; elaborou um plano de marketing para a rapadura, objetivando a conquista de novos mercados e buscou articular parcerias com o setor produtivo e instituições que apóiam a produção de rapadura na Paraíba.

Objetivo geral do projeto é conscientizar sobre a importância do valor nutritivo da rapadura, visando agregar valor à produção paraibana. Os objetivos específicos são: melhorar a imagem da rapadura perante o consumidor paraibano; resgatar receitas tradicionais com o emprego da rapadura; desenvolver trabalho de pesquisa para substituir o açúcar pela rapadura em receitas caseiras; orientar professores da rede pública sobre a importância econômica, social e cultural da rapadura; elaborar cartilha educativa, conscientizando sobre o valor nutritivo da rapadura e apresentando receitas de doces, bolos e biscoitos substituindo o açúcar refinado pela rapadura e estimular o uso da rapadura no preparo de pratos da gastronomia paraibana.

3.2 Ações do projeto durante o ano de 2003

O projeto iniciou suas atividades em setembro de 2003, buscando consolidar parcerias com o setor produtivo, ocasião em que participou de muitas reuniões com produtores e representantes de instituições que apóiam o setor rapadureiro. Em todos os contatos, os produtores se mostraram interessados com o projeto e a associação foi apontada como o meio para se consolidar uma parceria.

No primeiro contato com o presidente da Associação Paraibana de Produtores de Cachaça e Rapadura de Qualidade – ASPARQ, a equipe foi convidada a participar de um evento técnico promovido pela associação e pelo Governo do Estado. Os extensionistas mantiveram contatos com alguns produtores presentes que manifestaram insatisfação com o desinteresse da maioria dos produtores locais de rapadura. Por exemplo, o evento era gratuito e oferecia palestras de profissionais nas áreas de

tecnologia, gestão e crédito, mesmo assim, poucos produtores prestigiaram. Desta forma, a palestra foi proferida para um público pequeno e desmotivado.

Nesta ocasião, se estabeleceu contato com técnicos do SEBRAE e Banco do Nordeste do Brasil – BNB. O projeto foi bem recebido entre os profissionais das duas instituições e rapidamente alianças estratégicas foram estabelecidas. A relação com o SEBRAE foi mais intensa, uma vez que a instituição tinha um programa específico para o setor rapadureiro. Neste cenário, a equipe do projeto foi convidada a participar de uma reunião multistitucional, no Município de Areia, reduto da produção de rapadura na Paraíba.

O objetivo da reunião era traçar as diretrizes de um programa de apoio à produção rapadureira. Estiveram presentes na reunião representantes do SEBRAE, Banco do Brasil, Banco do Nordeste do Brasil, EMATER e UFPB. A reunião estava aberta para a participação de todos os produtores, no entanto, apenas o presidente da associação esteve presente, como também se mostrou descrente com as propostas sugeridas e nada ficou decidido na reunião.

Paralelamente, uma equipe de professores e alunos iniciou trabalho de pesquisa visando adaptar receitas caseiras, substituindo o açúcar pela rapadura. Foram desenvolvidas as seguintes receitas: bolo de cenoura com cobertura de rapadura, doce de abóbora com rapadura, sorvete de café e rapadura e biscoito de rapadura. Todas as receitas foram submetidas a análises sensoriais e tiveram boa aceitação entre os provadores. Dentro deste enfoque, a equipe do projeto, juntamente com o SEBRAE, articulou a promoção de um concurso estadual de receitas de bolos, doces, sorvetes, bebidas e salgados com rapadura.

3.3 Ações do projeto durante o ano de 2004

As atividades do ano de 2004 se iniciaram com a elaboração do projeto para o concurso estadual de receitas. O projeto previa a divulgação do concurso na mídia e a publicação de um livro com as melhores receitas. Ficou acertado entre os membros da equipe de elaboração que seria imprescindível a participação dos produtores, uma vez que eles eram os principais beneficiados com as ações do concurso. Uma vez que o prêmio seria eletrodomésticos de baixo custo, como microondas, liquidificador ou batedeira, tentou-se conseguir estes prêmios através da associação de produtores.

Inicialmente, todos os produtores foram favoráveis ao concurso, contudo, ninguém se prontificou a patrociná-lo, embora a contribuição fosse apenas a doação dos prêmios. Diante do fato, o projeto do concurso foi cancelado.

Os alunos realizaram contatos com diretores das escolas públicas locais para se realizar palestra de divulgação do projeto e do valor nutritivo da rapadura. Elaborou-se um material didático como *banners*, transparecias e panfletos com as receitas desenvolvidas pelo projeto. Para a elaboração desse material, contou-se com o apoio do SEBRAE.

Visando conscientizar as crianças e os pais sobre o valor nutritivo da rapadura e incentivar o consumo do produto, elaborou-se uma cartilha educativa, enfocando a importância do consumo da rapadura na dieta humana. A cartilha foi elaborada com uma história em quadrinho vivenciada por três personagens infantis e oferece as quatro receitas com rapadura desenvolvidas pelo projeto.

3.4 Atividades desenvolvidas durante o ano de 2005

Durante o ano de 2005, as ações do projeto focaram a conscientização da sociedade sobre o valor nutritivo da rapadura. Todos os trabalhos foram realizados sem a participação dos produtores, embora a repercussão dos trabalhos beneficiasse diretamente o setor rapadureiro.

A ação mais importante do ano foi conseguida através de parceria com a Associação de Produtores Rurais, quando se obteve um espaço para divulgação do projeto no programa Esperança do Trabalhador

na Rádio Integração do Brejo. Durante um mês, foram cedidos 15 minutos da programação para que os extensionistas falassem sobre a importância econômica, social e cultural da rapadura. O grande atrativo da participação foi a divulgação de uma receita com rapadura por programa. O fato fez com que muitos ouvintes procurassem a rádio para conseguir as receitas, desta forma, a equipe do projeto teve que preparar um material para distribuição das receitas.

A repercussão do trabalho foi muito boa, e a cada programa tinha-se que disponibilizar maior número de receitas. Para atender a demanda dos ouvintes da rádio, se realizou pesquisa na internet, visando encontrar novas receitas de bolos, doces, e outros produtos feitos com a rapadura. Diante dos acontecimentos, a participação no programa Esperança do Trabalhador foi prorrogada por mais dois meses. Após o início das participações no programa da rádio, o projeto ganhou projeção: foi matéria de dois importantes jornais no estado e participou de um programa na televisão.

Embora o projeto tivesse uma boa aceitação entre a população e os extensionistas mostrassem satisfação com o trabalho, o projeto encerrou suas atividades em 2005, com o argumento que as ações eram restritas e não tinham conseguido envolver os produtores, principais interessados na valorização da rapadura.

4 Considerações finais

O Projeto de extensão Valorização das Propriedades Nutritivas da Rapadura foi realizado respeitando os preceitos da extensão universitária: buscou atender uma demanda da sociedade; articulou-se com instituições representativas e apresentou interação com o ensino e a pesquisa, especialmente durante o desenvolvimento das novas receitas com o uso da rapadura, seguida de análises sensoriais. No entanto, a dificuldade de concretizar uma parceria com a instituição representativa dos produtores de rapadura enfraqueceu as ações do projeto, uma vez que os principais beneficiados não se envolveram. Tal fato repercutiu no enfoque do trabalho e as atividades ficaram restritas a promoção das propriedades nutritivas e a divulgação de receitas com rapadura. Ainda assim, a imagem do produto foi trabalhada de uma forma positiva perante um importante mercado alvo do setor rapadureiro.

5 Bibliografia

COUTINHO, E.P. **Modernização produtiva na qualidade da rapadura** In: Anais do XLI Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural. Cd-Rom, 27a 30 de julho de 2003, Juiz de Fora.

FERREIRA, L.F.G. A extensão na UFPB: um olhar sobre a inclusão produtiva. João Pessoa, setembro de 2005.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Coleção Extensão Universitária - Avaliação Nacional da Extensão Universitária**, Brasília: MEC/SESu; UFPR; UESC. 2001 v.3 98p.

SEBRAE & IEL. **O Novo Ciclo da Cana: Estudo sobre a Competitividade do Sistema Agroindustrial da Cana-de-açúcar e Prospecção de Novos Empreendimentos**. Brasília: IEL/NC; SEBRAE, 2005. 337 p.