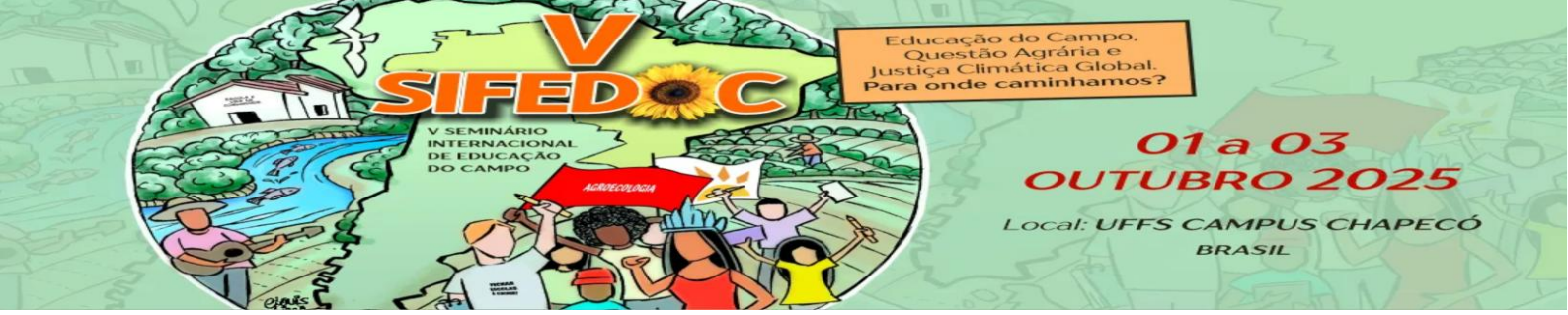


PRÁTICA DE BENEFICIAMENTO DO URUCUM (BIXA ORELLANA L.) NA COMUNIDADE MARANATA, FOZ DO RIO AJURUXI, MAZAGÃO/AP

Vanessa Natúcia das Neves Pinheiro[1]
Laurrane Baia da Silva[2]
Reinaldo de Oliveira Costa[3]

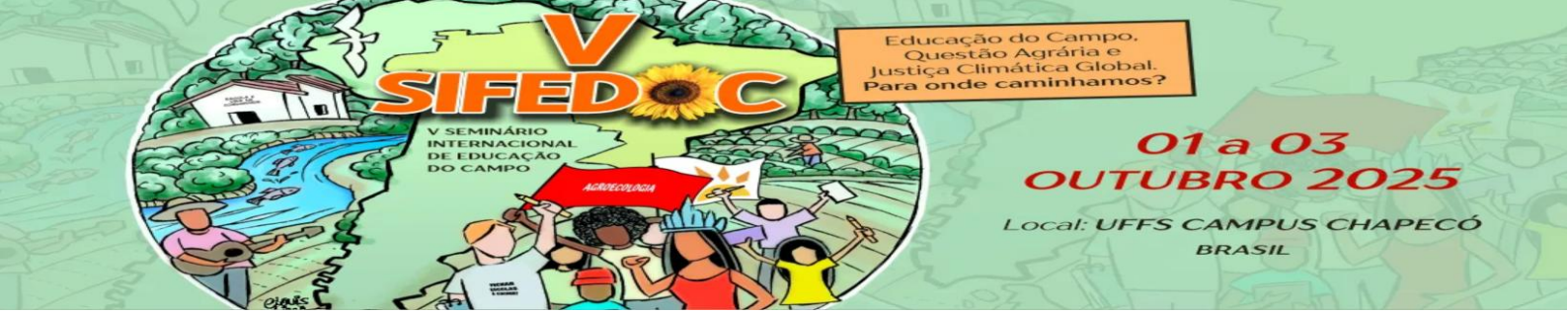
Círculo de Saber: Conhecimento, saberes e práticas educativas nos movimentos sociais e comunidades tradicionais.

Palavras-chave: Educação do campo; saberes; comunidades tradicionais.

Introdução

Os projetos integradores garantem a materialidade das práticas pedagógicas e a troca de saberes entre os acadêmicos e as pessoas das comunidades e territórios. Este resumo tem como objetivo analisar a relevância da participação dos estudantes do curso de Licenciatura em Educação do Campo: Ciências Agrárias e Biologia da Universidade Federal do Amapá nas comunidades, por meio de projetos práticos desenvolvidos nas disciplinas de Práticas Pedagógicas. O enfoque está na contribuição desses projetos para o aprendizado de universitários e comunitários bem como no fortalecimento dos vínculos entre a universidade e as comunidades tradicionais, valorizando os saberes destes sujeitos em seus territórios. O objetivo deste trabalho foi estimular a prática do beneficiamento, processamento e produção de corante alimentício de urucum na comunidade Maranata, na foz do Rio Ajuruxi, região do delta do Rio Amazonas, município de Mazagão, estado do Amapá. O projeto integrador "Prática de Beneficiamento do Urucum (Bixa orellana L.) na Comunidade

[1] Graduanda da UNIFAP. E-mail: eziocordeiro207@gmail.com
[2] Graduanda da UNIFAP. E-mail: silvalaurrane95@gmail.com
[3] Graduando da UNIFAP. E-mail: reinaldooliveiracosta499@gmail.com



Maranata, Foz do Rio Ajuruxi", promoveu a troca de vivências pedagógicas e o fortalecimento do vínculo entre a teoria e a prática. Esta prática de beneficiamento do urucum atendeu comunidades ribeirinhas tradicionais economicamente vulneráveis que tem dificuldade para acessar a mercados e outros mecanismos/instrumentos para seu desenvolvimento sustentável.

A metodologia aplicada iniciou com uma roda de conversa com 40 moradores, na sede da escola, com o apresentar de todos presentes, os académicos e a equipe de pesquisa, explicar os propósitos do estudo e a realização da oficina de confecção de produtos derivados do urucum (urucum em pó), acordando coletivamente todas as etapas que seriam desenvolvidas. Essa escuta inicial foi fundamental para estabelecer um vínculo de confiança e garantir a troca de saberes e a dinâmica sociocultural da comunidade.

Conforme o cronograma foram realizadas as coletas na casa dos próprios moradores, respeitando o limite de cada domicílio e valorizando os saberes tradicionais associados ao uso e manejo dos recursos naturais, utilizando os materiais para a coleta dos frutos (facas e sacos). Após a coleta fizemos o beneficiamento e processamento do urucum em pó utilizando fogão a gás e à lenha, panelas grandes de alumínio e de barro, liquidificador, pilão, óleo de soja, colheres de pau, peneiras de malhas fina e grossa, embalagens e etiquetas adesivas.

Foram despolpadas as sementes, separadas em um recipiente, e fritadas as sementes em pequena quantidade de óleo de soja por 8 minutos, após, torra por mais 5 minutos. Após deixar esfriar, foram processadas no liquidificador, em seguida peneiradas nos dois tipos de peneiras até obter o pó (corante alimentício), que foi embalado nos sacos de plástico e etiquetado. Após a produção fizemos testes na comunidade, junto a todos os participantes e concluímos agradecendo a participação e envolvimento de todos.

Saberes e práticas numa comunidade ribeirinha

O Projeto Integrador de Vivência Pedagógica no curso de Licenciatura em Educação do Campo tem como objetivo proporcionar aos discentes uma vivência prática em suas comunidades, de forma que eles possam aplicar o conhecimento

adquirido ao longo da formação universitária, contribuindo para a disseminação da ciência elaborada na academia e o diálogo com os sujeitos territorializados e seus saberes produzidos nos contextos e locais. Dessa maneira, os projetos são realizados por meio das disciplinas de Práticas Pedagógicas, articulando o Tempo Universidade com o Tempo Comunidade. Como aponta Silva (2021), afirma que:

> As práticas pedagógicas são uma parte importante da aprendizagem, para que elas ocorram de forma efetiva o educando precisa parar de enxergar o processo educativo como algo individualizado, que se restringe apenas ao seu conhecimento. O olhar do educador deve abranger as relações sociais da escola, a estrutura escolar e a realidade dos estudantes (SILVA, 2021).

O projeto de beneficiamento do urucum numa comunidade ribeirinha foi uma atividade da disciplina Prática Pedagógica em Agronomia III, obrigatória na matriz curricular do curso de Licenciatura em educação do campo da Universidade Federal do Amapá, Campus Mazagão. O urucuzeiro (Bixa orellana L.), produtor do fruto conhecido como urucum, é uma planta de relevante importância econômica por ser fonte de corante natural (JOSEPH; SIRIL, 2014), amplamente conhecido como colorau (FABRI; TERAMOTO, 2015) e originária da América Latina (CASTRO et al., 2009.

De acordo com Franco (2002), o urucum apresenta a seguinte classificação botânica no reino vegetal: Subdivisão: Angiosperma; Classe: Dicotiledoneae; Ordem: Parietales; Sub- Ordem: Cistianeae; Família: Bixaceae; Espécies: Bixa Orellana L. (tipo mais cultivado), Bixa arbórea, Bixa Americana, Bixa urucurana, Bixa purpúrea, Bixa upatensis, Bixa tinetoria e Bixa oviedi.

Trata-se de uma espécie considerada nativa (MOREIRA et al., 2015) e endêmica do Brasil (BITENCOURT, 2017), sendo, por isso, cultivada em todas as regiões do país. Pertencente à família botânica Bixaceae (CASTRO et al., 2009), é uma árvore de pequeno porte, podendo alcançar até 6 metros de altura. É classificada como uma planta rústica e de baixo custo de produção (FABRI; TERAMOTO, 2015), devido à sua alta adaptabilidade às variadas condições climáticas do território brasileiro (CASTRO et al., 2009), além de apresentar bom desenvolvimento em diversos tipos de solo — inclusive os de baixa fertilidade — com desempenho otimizado em solos com pH próximo a 6,0, conforme indicado pela Sociedade Brasileira de Ciência do Solo – Comissão de Química e Fertilidade do Solo (2004).

A coloração avermelhada que caracteriza o fruto, e que originou seu nome — urucum, derivado do tupi “uru-ku” (significando “vermelho”) deve-se à presença da bixina, o principal carotenoide de interesse industrial. Essa substância está localizada na parte externa da semente e representa mais de 5% de seu peso. Além da bixina, estão presentes outros carotenoides de menor relevância, como isobixina, norbixina (responsável pela coloração amarela das sementes), alfa e betacarotenos, além da criptoxantina. Também se encontram grandes quantidades de lipídios, como o geranilgeraniol e o tocotrienol.

A composição total da semente inclui, além dos carotenoides, cerca de 45% de celulose, 15% de proteínas, 5% de óleo fixo, 4,5% de açúcares e 3% de óleo essencial, além das vitaminas B1, B2, C e A, e uma variedade de minerais como cálcio, ferro, fósforo e zinco (COSTA, 2007; SNA, 2015).

Importância da utilização do urucum está ligada à busca por uma alimentação mais saudável, que tem aumentado o consumo de corantes naturais, tornando assim o urucum uma preferência nas comunidades ribeirinhas no preparo de comidas como condimento colorífico e apresenta bons teores de vitamina A e E, vitaminas essas que são essenciais para diversas funções no corpo (COSTA, 2007; SNA, 2015).

Os ribeirinhos têm um modo de vida fortemente ligado ao rio, que, além de ser fonte de água e alimentos, funciona como via de deslocamento e espaço de convivência social, compondo parte essencial de sua identidade cultural (SANTOS; COELHO-FERREIRA, 2012). Essas comunidades detêm uma ampla gama de saberes transmitidos ao longo de gerações, os quais integram sua cultura local (SILVA et al., 2016).

Nesse contexto, a flora medicinal vem ganhando destaque em estudos etnobotânicos, pois tem sido comprovada sua eficácia no tratamento de diversas doenças e nos cuidados básicos de saúde (BRASIL, 2020), constituindo uma alternativa eficaz e de baixo custo para muitas comunidades (BRUNING et al.2012). E pensando nesses saberes tradicionais que levamos assim pra comunidade uma alternativa saudável de um corante totalmente natural com baixo custo, proporcionando assim a eles uma possibilidade de renda extra para a comunidade.

Esta prática foi realizada na comunidade ribeirinha na foz do Rio Ajuruxi na zona rural de Mazagão no estado do Amapá Brasil, a comunidade localiza-se à margem esquerda do rio Amazonas, na região Resex do Rio Cajari . Está a 55km da sede de Mazagão e, para chegar na vila Maranata, onde está situada a escola Estadual Osmundo Valente Barreto onde realizamos o trabalho, o acesso à comunidade é somente por meio fluvial, os transportes usados são a embarcação de madeira (lancha ou catraio) que são 4 horas de viagem ou expresso (voadeira) que são 2 horas de viagens.

Como resultados da oficina foram produzidos 6 kg de corante de urucum em pó, o teste foi realizado com pratos típicos da região como peixes(piramutaba), caças(cutia), galinha caipira e suíno(porco). Esses alimentos foram feitos cozidos e fritos (imagem 05), mostrando assim a eficácia uniforme do urucum em pó conforme o relato dos moradores que receberam os produtos. Os relatos afirmam que o produto é de qualidade e os resultados foram considerados extremamente positivos, incluindo a aprovação de 100% dos participantes.

Os comunitários relataram que o produto é muito eficaz, fácil de preparar e que estava o tempo todo no quintal da própria casa e que muitas vezes estragava e que eles compravam no comércio o corante industrializado e que agora eles mesmo fabricarão, inclusive, terão uma fonte de renda extra. Produzir este corante natural com sabor extremamente exótico, despertou importância e interesse imediato neste aprendizado que valoriza muito os recursos naturais e empodera os comunitários com a valorização de seus saberes e modos de viver.

Conclusão

A vivência desta prática pedagógica possibilitou levar conhecimentos adquiridos dentro da universidade para a comunidade, com a materialização do aproveitamento dos recursos naturais e obtenção de produtos para o próprio consumo e geração de renda.

Ao promover a aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos no ambiente acadêmico em contextos comunitários, ela amplia o alcance social da formação

superior, contribuindo para a democratização do saber científico e para a valorização dos saberes tradicionais e locais.

Nesse processo dialógico, cria-se um ambiente propício para o desenvolvimento de ações sustentáveis, baseadas no uso racional e consciente dos recursos naturais, o que possibilita tanto o autoconsumo quanto a geração de alternativas de renda. Assim, a prática pedagógica alarga o alcance da sala de aula e se materializa em intervenções concretas que fortalecem o protagonismo comunitário, promovem o desenvolvimento sustentável e reforçam o compromisso social.

Referências bibliográficas

FABRI, E. G.; TERAMOTO, J. R. S. **Urucum**: fonte de corantes naturais. Horticultura Brasileira, v. 33, n. 1, 2015. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S0102-053620150000100023. Acesso em: 13 ago. 2024.

CARVALHO, P.R.N.; CARVALHO, C.R.L.; MANTOVANI, D.M.B. **Estudo da composição de sementes, cachopas, folhas e galhos do urucueiro**. In. Anais: do II SEMINÁRIO DE CORANTES NATURAIS PARA ALIMENTOS. Campinas: ITAL, 1991. P. 317. Disponível em: https://www.ourucum.com.br/simposio-internacional. Acesso em:4 de julho .2022

HUMBERTO, José. **Efeito do extrato de urucum na pigmentação da gema dos ovos no estado de Minas Gerais**.

CARVALHO, P. R. N. **Urucum**: Uma semente com a história do Brasil. Campinas – SP: Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, 2020, 320 p. SciELO, 2000. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rbz/a/qRs4Y3PN9BcF9bwTmgGBwbH/?lang=pt.

ABREU, A. S. D. **Qualidade do urucum (Bixa orellana l.) produzido pelos agricultores familiares do agreste paraibano**. Repositorio.ufpb.br, 2017. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/15689/1/SMMF13092019.pdf