



A relevância econômica, social e educacional do Umbu (*Spondias tuberosa*) para os extrativistas nordestinos e sua família.

Igor Alberto Silva Gomes¹, Luiz Felipe Melo Gonzaga²

¹Universidade de Brasília (igor_brunini@hotmail.com)

²Universidade de Brasília (felipemelo.gonzaga@gmail.com)

Resumo

O umbuzeiro (*Spondias tuberosa*) é originário de grandes partes da região do Nordeste. A coleta desses frutos é uma atividade cultural passada de geração em geração, que complementa a renda de diversas famílias que vivem no Nordeste, dessa forma é fundamental que as futuras gerações tenham compreensão da ocupação dos seus pais valorizando o trabalho e os constituintes essenciais para a sua realização. Neste projeto apresentou-se o umbu como produto da atividade extrativista e seus destaques. O presente estudo procurou primeiramente investigar os hábitos alimentares regional, além do estado nutricional de crianças da rede municipal de ensino da cidade de Brumado no sudoeste da Bahia. Após a identificação da realidade, foi aplicado à educação alimentar aos alunos por intermédio de didáticas lúdicas, a fim de melhorar a qualidade da vida nutricional dos escolares. O projeto teve seus objetivos alcançados de forma educacional, lúdica e eficiente, visto que os alunos da escola puderam aprofundar os seus conhecimentos a respeito de um fruto tão popular dentro do seu cotidiano familiar e compreenderam não somente sua importância econômica, mas também nutricional.

Palavras-chave: Umbu, Extrativistas, Alimentar.

Área Temática: Educação Ambiental.

The economic, social and educational relevance of the Umbu (*Spondias tuberosa*) for the northeastern extractivists and their families.

Abstract

*The umbuzeiro (*Spondias tuberosa*) originates from large parts of the Northeast region. The collection of these fruits is a cultural activity passed down from generation to generation, which complements the income of several families living in the Northeast, so it is essential that future generations understand the occupation of their parents by valuing the work and constituents essential for the its accomplishment. In this project the umbu was presented as a product of the extractive activity and its highlights. The present study sought first to investigate the regional dietary habits, as well as the nutritional status of children in the municipal education system of the city of Brumado in southwestern Bahia. After the identification of the reality, it was applied to the food education to the students by means of playful didactics, in order to improve the quality of the nutritional life of the students. The project had its objectives achieved in an educational, playful and efficient manner, since the students of the school were able to deepen their knowledge about a fruit so popular within their family life and understood not only its economic importance, but also nutritional.*

Key words: Umbu, Extractivists, to Feed.

Theme Area: Environmental education.



1 Introdução

Araticum, mangaba e umbu são algumas espécies frutíferas exploradas pela população nordestina de forma extrativista, em sua maioria sem controle e continuamente, o que tem contribuído para a extinção destas e outras espécies do bioma da caatinga. (DRUMOND, 2000).

O umbuzeiro ou imbuzeiro, (*Spondias tuberosa*) é originário dos chapadões semiáridos do Nordeste brasileiro; nas regiões do Agreste (Piauí), Cariris (Paraíba), Caatinga (Pernambuco e Bahia). A planta encontrou boas condições para seu desenvolvimento localizando-se, em maior número, nos Cariris Velhos, seguindo desde o Piauí à Bahia e até norte de Minas Gerais.

As raízes tuberosas permitem ao umbuzeiro se adaptar a períodos longos de seca, além do mais essa planta, segundo Fonseca (2015), pode viver "em torno de 100 anos", por possuir essas características e sobreviver em condições inóspitas.

O umbu “é considerado um símbolo de resistência cultural pelos agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais da região semiárida, principalmente pelo significado sagrado e por reservar água em suas raízes em períodos de seca”. A coleta desses frutos é uma atividade cultural passada de geração em geração, que complementa a renda de diversas famílias que vivem no Nordeste, geralmente gerada com o cultivo de culturas de sequeiro, como milho, feijão e mandioca, e a criação de caprinos, ovinos e suínos, sendo que estes cultivos e atividades ficam muito comprometidos dependendo da quantidade de chuva.

Em alguns anos nas épocas de safra do umbu, a atividade extrativista absorve a maior parte da mão-de-obra dos pequenos agricultores, além de se tornar a principal fonte de renda das famílias, quando a chuva não é suficiente para que as outras culturas alcancem uma boa produtividade. (CAVALCANTI, 2006)

Hoje e posteriormente é fundamental que as futuras gerações tenham compreensão da ocupação dos seus pais, dessa forma valorizem o trabalho e os constituintes essenciais para a realização deste, neste trabalho apresentaremos, o umbu como produto da atividade extrativista e seus destaques.

2 Importância alimentação para o indivíduo

A alimentação possui um papel fundamental ao decorrer de todo o ciclo de vida dos seres vivos. Durante as fases da vida pode-se destacar, como exemplo, a idade escolar, que se caracteriza por um período em que a criança apresenta um metabolismo muito mais intenso quando comparado ao do adulto (PHILIP, 2000).

A infância exprime o último espaço para que os pais possam instigar futuras escolhas alimentares de seus filhos. Os hábitos alimentares adequados asseguram não só o desenvolvimento positivo durante o crescimento, mas também auxiliam os futuros adultos na manutenção desses hábitos e significa ainda a redução de doenças degenerativas em idades mais avançadas (AMODIO, 2002).

A escola, local onde as crianças passam grande parte de sua vida, atua de maneira significativa na formação de opiniões e na construção de conceitos, sendo um local de referência para a implementação de qualquer programa que vise à educação do indivíduo (BURGHARDT et al apud CAMPOS;ZUANON;GUIMARÃES,2003).

O processo de educação nutricional pode ser definido como um conjunto de atividades que visa à formação ou mudança de hábitos alimentares saudáveis, isto implica em uma enorme mudança que se vincula as práticas e atitudes diárias do indivíduo. O tema nutrição e alimentação nas escolas têm como objetivo principal, despertar uma consciência crítica à cerca da necessidade de se buscar melhores escolhas alimentares, ou até mesmo de tentar



mudanças em hábitos alimentares voltados para uma dieta industrializada procurando com isto uma alimentação mais natural (SOUSA, 2006).

3 O umbu como alimento

Muito rico em vitamina C, o umbu ou imbu é conhecido pela sua grande importância social, econômica e ambiental, uma vez que é fortemente comercializado in natura. Suas folhas e raízes também podem ser utilizadas para alimentação e, além disso, a água armazenada na raiz tem função na medicina popular. Elas são colhidas manualmente e podem ser comidas cruas ou transformadas em conservas (PORTAL SÃO FRANCISCO, 2017).

A *S. tuberosa* apresenta grande valor ecológico, fornecendo recursos florais, tais como néctar e pólen, bem como local de nidificação para algumas abelhas. Em um modo geral, a *S. tuberosa*, é cultivada em larga escala, tanto referente à alimentação humana, quanto à suplementação alimentar de animais (PORTAL SÃO FRANCISCO, 2017).

Vários órgãos da planta são úteis ao homem e aos animais, a raiz, no caso, a batata, túbera ou xilopódio é sumarenta, de sabor doce, agradável e comestível, sacia a fome do sertanejo na época seca, também é conhecida pelos nomes de batata-do-umbu, cafofa e cunca, criminosamente é arrancada e transformada em doce, nesse caso em doce-de-cafofa. A água da batata é utilizada na medicina caseira como vermífugo e antidiarreica. Ainda, da raiz seca, extrai-se farinha comestível. As folhas verdes e frescas são consumidas por animais domésticos (bovinos, caprinos, ovinos) e por animais silvestres (veados, cagados e outros); ainda frescas ou refogadas compõem saladas utilizadas na alimentação do homem.

Tradicionalmente os frutos do umbuzeiro são cozidos até que a casca se separe da polpa, depois se escoa a calda, acrescenta-se açúcar de cana e o cozimento continua até que se forme uma gelatina (geleia). Outra forma de preparo é separar a polpa das sementes e acrescentar açúcar, depois cozinhar-se por um longo tempo, até que se torne um doce creme denso ligeiramente amargo. O umbu também pode ser usado para fazer suco de fruta, vinagre (obtido cozinhando-se as frutas quando estão um pouco passadas), marmelada (obtida a partir de tiras de polpa secas ao sol) e, com a adição de açúcar, uma compota (umbu em calda). A polpa da fruta fresca ou o vinagre são usados com leite e açúcar para fazer a tradicional umbuzada, que às vezes substitui a refeição da noite dos produtores (PORTAL SÃO FRANCISCO, 2017).

4 Conjuntura econômica dos extrativistas do umbuzeiro

Um fato que têm se observado nos últimos anos é a diminuição na produtividade do umbu, acredita-se que a redução da produção tem se dado pelo extrativismo constante e feito de forma descontrolada, além das queimadas nas áreas de coleta, pois a regeneração natural do bioma é muito baixa, por causa da ausência de animais silvestres que dispersem as sementes do umbu e de outras espécies. A criação de caprinos na mesma área de produção do umbu interfere diretamente nesse sistema, pois os animais se alimentam dos frutos em épocas de safra e de plantas jovens, o que dificulta o estabelecimento de novas plantas. (BARRETO, 2010)

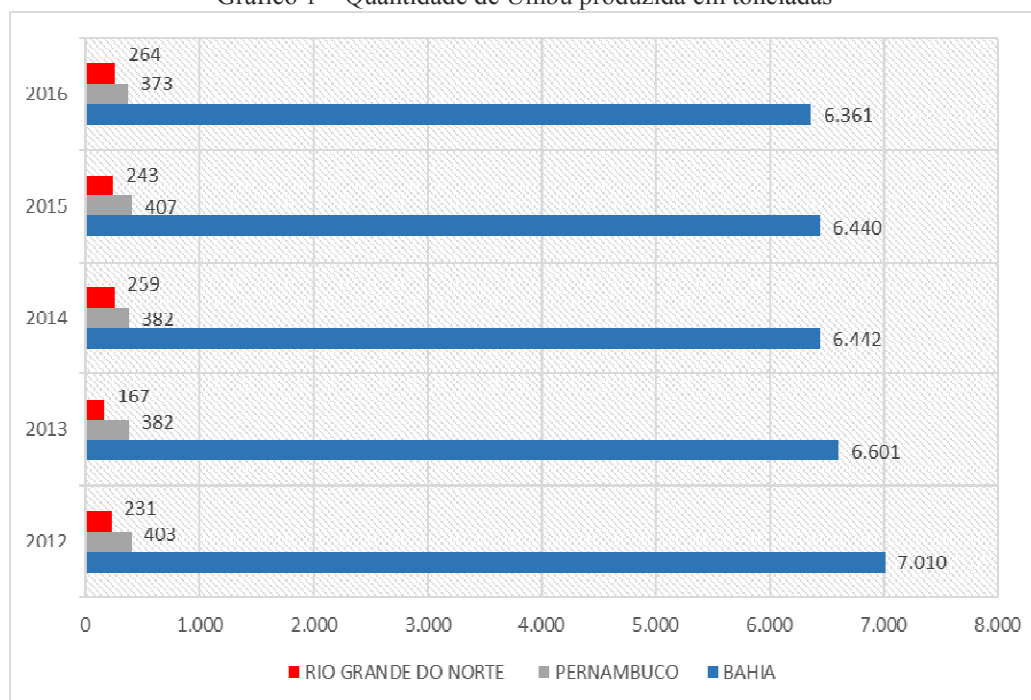
Devido ao cenário de baixos rendimentos pelo fato do produto ser comercializado em sua grande maioria “in natura”, os extrativistas por meio de cooperativas e associações buscam uma maior inserção desse produto no mercado.

O gráfico abaixo mostra a produção em toneladas do umbu nos últimos cinco anos nos principais Estados produtores. É possível perceber de acordo com o gráfico o Estado da Bahia liderando a produção de 2012 a 2016, tendo uma média de 6,571 toneladas, seguido do



Pernambuco e Rio Grande do Norte com uma média de 389,4 toneladas e 232,8 toneladas, respectivamente.

Gráfico 1 – Quantidade de Umbu produzida em toneladas



Fonte: IBGE

O que se percebe é que nas regiões onde ocorre o umbuzeiro, os pequenos produtores estão praticando mais o extrativismo em busca de uma alternativa de renda, visto que esta planta frutifica independentemente das chuvas, o que altera é a quantidade de frutos que a árvore oferece em cada safra, além disso, muitos têm ingressado nas cooperativas, e passaram a beneficiar também os frutos, aproveitando a oportunidade de vender as frutas em forma de geleias, doces e compotas, que ao contrário das frutas “in natura”, podem ser comercializados durante todo o ano.

5 Importância social do umbu

A prática de coleta dos frutos é uma atividade cultural passada de geração em geração e começa desde a infância por influência de pais e avós. Os seus frutos são muito utilizados nas áreas rurais do Nordeste, como base alimentar e econômica, complementando a renda geralmente gerada com o cultivo de culturas de sequeiro, como milho, feijão e mandioca, e a criação de caprinos e ovinos. Os primeiros moradores do sertão, os índios, utilizavam as “batatas” dos umbuzeiros para curar doenças e os frutos para alimentar-se. As “batatas” muitas vezes são utilizadas pelos vaqueiros do sertão para saciar a sede nas suas jornadas. Elas possuem propriedades medicinais e são muito usadas na medicina caseira para o tratamento de diarreias e no controle de verminose.

O suco das raízes do umbuzeiro é uma bebida saudável, que proporciona ao consumidor doses apreciáveis de sais minerais e de vitaminas. Desde os tempos da colonização, o povo da região atribui efeito curativo ao suco da raiz, nos casos de escorbuto. O umbu é consumido como fruta de mesa, preparado na forma de refresco, sorvete e como



ingrediente da tradicional umbuzada. A fabricação caseira de doce de umbu e concentrado de suco, conhecido como “vinho” ou “vinagre”, são receitas populares que proporcionam agregação de valor ao produto para a venda local. O umbu é uma fruta perecível, dura no máximo dois ou três dias quando maduro o que dificulta a comercialização dos frutos *in natura*.

A industrialização caseira do umbu sugere os seguintes produtos, o fruto maduro possui polpa para suco integral, casca para obtenção de pasta, casca desidratadas (ao sol ou forno) e moídas para preparo de refrescos e xaropes, o fruto “de vez” (inchado) ou verde serve para a produção de umbuzadas, pasta concentrada e compota, o fruto verde (figa) pode gerar a umbuzeitona e o doce de umbu, a casca do caule é utilizado como remédio e a madeira por ser leve, mole, de fácil manuseio e de baixa durabilidade natural pode ser utilizada em artesanato.

6 Educação ambiental e nutricional com umbu nas escolas

O presente estudo buscou melhorar a qualidade de vida dos escolares selecionados, primeiramente investigando os hábitos alimentares e a cultura alimentar regional, além do estado nutricional de crianças e adolescentes da rede municipal de ensino. O trabalho teve início por meio de aplicações de questionários com o corpo técnico da instituição de ensino e dos pais ou responsáveis.

Após a identificação da realidade, foi introduzida a educação nutricional aos alunos por intermédio da didática elaborada que envolveu aspectos lúdicos, educacionais e nutritivos do Umbu, fruto típico da região e conhecido entre os pais, docentes e discentes da escola escolhida. O projeto consistiu na educação nutricional por meio da pirâmide alimentar, realizada com discentes do ensino fundamental da Escola Miguel Mirante, na cidade Brumado/BA, apresentado na figura 1, pois o tema nutrição e alimentação na escola tem como objetivo principal, despertar uma consciência crítica sobre a necessidade de se buscar melhores escolhas alimentares, ou até mesmo de tentar mudanças em hábitos voltados para uma dieta industrializada procurando com isto uma alimentação mais natural.

Uma condição foi adotada para a construção desta metodologia, neste caso a promoção da alimentação saudável, pautada sobre diagnóstico que direcione não só sobre o consumo alimentar, mas sobre a cultura e as condições de vida dos discentes e seus familiares, de forma tal que sistemática possa ser planejada considerando as necessidades e valores da comunidade.

Para as atividades foram coletadas e elaboradas receitas saudáveis, estas foram ensinadas para os professores, para que no futuro pudessem ser sempre repassadas e, finalmente aos alunos.

Posteriormente, após as aulas educativas foi criada uma gincana entre os escolares que tinham como provas a montagem ou replica de pratos fáceis e saudáveis com o fruto e a explicação nutricional daquele alimento.

7 Conclusão

O extrativismo do fruto do umbuzeiro é de grande importância para as populações rurais, garantindo fonte de renda extra aos agricultores. Com esta renda são adquiridos alimentos, bens domésticos, roupas para as crianças e material escolar, uma vez que o período da safra coincide com início de período letivo nas escolas rurais. A valorização do umbu fortalece as tradições do povo e a permanência no campo, a partir da geração de renda complementar.

Dessa maneira este projeto é fundamental na aproximação dos filhos dos agricultores, matriculados na Escola Miguel Mirante, na cidade de Brumado/BA, com o fruto do Umbu,



que por muitas vezes auxilia no subsidio de sua educação, assim fazendo-os conhecer mais profundamente a relevância nutricional e alimentar dessa fruta.

Ao decorrer de cada etapa das atividades, os educandos se conscientizavam mais sobre a importância da boa alimentação, por intermédio da apresentação e uso da pirâmide alimentar puderam entender a importância do equilíbrio nutricional para cada indivíduo. Este dado foi considerado um avanço, visto que no início das atividades foi encontrado resistência de alguns ao se salientar a importância da inclusão de alimentos mais naturais e saudáveis na rotina alimentar.

Além disso, a atividade prática de elaboração de receitas realizada foi muito produtiva, sendo interligada principalmente às matérias de ciências e matemática. No final, a gincana com diversas provas sobre alimentação foi muito divertida e constatou o aprendizado dos alunos sobre a alimentação saudável. Isso mostra que o projeto teve seus objetivos alcançados de forma educacional, lúdica e eficiente, visto que os alunos da escola puderam aprofundar os seus conhecimentos a respeito de um fruto tão popular dentro do seu cotidiano familiar e compreenderam não somente sua importância econômica, mas também nutricional.

Referências

BARRETO, Lílían Santos et al. **Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do umbu**. 2010.

BRITO, Maria Inês Meira Santos; BARROS, Maria Claudia Meira Santos; SANTOS, Patrícia Maria Meira. **Extrativismo sustentável: o beneficiamento do umbu e sua importância para a melhoria da qualidade de vida do sertanejo**. Encontro Internacional de Formação de Professores e Fórum Permanente de Inovação Educacional, v. 8, n. 1, 2015.

CASTRO, CDP da C.; RYBKA, ACP. **Potencialidades do fruto do umbuzeiro para a agroindústria de alimentos**. Embrapa Semiárido-Documents (INFOTECA-E).

CAVALCANTI, Nilton de Brito; RESENDE, Geraldo Milanez; BRITO, Luiza Teixeira de Lima. **Colheita e comercialização de frutos de imbuzeiro pelos agricultores da Região Semi-Árida do Nordeste**. Revista de Política Agrícola, v. 15, n. 2, p. 81-88, 2006.

DRUMOND, Marcos Antônio et al. **Estratégias para o uso sustentável da biodiversidade da caatinga**. Embrapa Semiárido-Folhetos/Cartilhas (INFOTECA-E), 2000.

FONSECA, N. **Propagação e plantio do umbuzeiro (Spondias Tuberosa Arr. Cam) para a agricultura familiar do Semiárido Baiano**. Embrapa Mandioca e Fruticultura-Folhetos/Cartilhas (INFOTECA-E).

SILVA, Débora Rodrigues da. **Redes de economia solidária e comércio justo: o caso da Cooperativa Agropecuária Familiar, Uauá e Curaça (COOPERCUC) no semi árido baiano**. 2016.

TAVARES, Luíza. **Coletores e Transformadores de Umbu do Médio Rio de Contas – Bahia**. Agosto, 2017. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento/comunidades-brasileiras/23-nordeste/1257-coletores-e-transformadores-de-umbu-do-medio-rio-de-contas-bahia> acesso em: 04/09/2017 às 08:37h.



GRAVETERO, **Umbu.** Disponível em: <http://www.coopercuc.com.br/quem-somos/integrantes>. Acessado em 06/09/2017 às 09:43h.

PHILIPPI ST. **Guia alimentar para o ano 2000.** In: Angelis RC de. Fome Oculta. São Paulo: Atheneu; 2000. cap. 32, p. 160-76.

AMODIO MF, FISBERG M. **O Papel da escola na qualidade da alimentação das crianças e dos adolescentes.** Saúde e Nutrição, 2002.

CAMPOS, Juliana Alvares Duarte Bonini; ZUANON, Ângela Cristina Cilense; GUIMARÃES, Murilo de Sousa. **Educação em saúde na adolescência.** Cience Odontol Bras 2003 out./dez.; 6 (4): 48-53, p.48-53, 2003.

FAGIOLLI, D. **Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas.** São Paulo: RCN Editora, 2006. 244p.

PORTAL **SÃO FRANCISCO,** **Umbu.** Disponível em <http://www.portalsaofrancisco.com.br/alimentos/umbu>. Acessado em outubro, 2017.