

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS LARANJEIRAS DO SUL
CURSO DE APERFEIÇOAMENTO - PROGRAMA DE FORMAÇÃO CONTINUADA
ESCOLA DA TERRA

JOSÉ AUGUSTO DA SILVA
RONILDO DIAS

INTERDISCIPLINARIDADE NOS COLÉGIOS DO CAMPO MODALIDADE
MULTIANO

RELATO DE EXPERIÊNCIA APRESENTADO AO CURSO DE APERFEIÇOAMENTO DO PROGRAMA DE FORMAÇÃO CONTINUADA ESCOLA DA TERRA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - UFFS COMO REQUISITO PARCIAL PARA A CONCLUSÃO DO CURSO.
ORIENTADOR: PROFESSOR REGIS CLEMENTE DA COSTA

LARANJEIRAS DO SUL
2024

Índice

1. Introdução
2. Desenvolvimento
3. Considerações finais

INTERDISCIPLINARIDADE NOS COLÉGIOS DO CAMPO MODALIDADE MULTIANO

1. INTRODUÇÃO

Gazeta Anadir foi criado com a proposta de trabalharmos a interdisciplinaridade entre os conteúdos e as turmas, mostrando as possíveis formas de renda gerada no ambiente em que vivem nossos estudantes, para isso contamos com a Escola da Terra que não é de hoje que conhecemos, este trabalho também foi realizado devido a orientações nos cursos realizados em outras etapas, este programa tem como objetivo promover a melhoria das condições de acesso, permanência e aprendizagem dos estudantes do campo e quilombolas em suas comunidades, por meio do apoio à formação de professores. Então se sentimos na obrigação em desenvolver um trabalho ao qual contemplasse toda essa importância.

2. DESENVOLVIMENTO

2.1 GAZETA ANADIR

Os alunos do Colégio Estadual do Campo Professora Anadir Mainardes da Costa – EFM, do bairro Vida Nova, Sapopema, PR, juntamente com seus professores de Língua Portuguesa, Geografia e Matemática realizaram uma visita de campo com os agricultores Sirlene e Jorge Ortegoza com o propósito de entrevistá-los sobre sua produção cafeeira, a qual tem se destacado na região.

Na visita, os alunos acompanhados de Jorge, esposo da proprietária e também produtor do café especial receberam conhecimento de como é realizada a produção dessa cultura, a qual é do tipo arábica.

Além de visitarem os pés de café, eles conheceram também as outras culturas produzidas na propriedade como: milho, feijão e cana de açúcar e ainda, conheceram sobre a “cama africana” – um tipo de secagem suspensa realizada no sítio.

"Enquanto educador progressista não posso reduzir minha prática docente ao ensino de puras técnicas ou de puros conteúdos, deixando intocado o exercício da compreensão crítica da realidade. Não posso, por exemplo, falando de fome, me contentar com dizer que a fome é urgência de alimentos, grande apetite ou a falta do necessário ou a míngua ou escassez de víveres."
Paulo Freire. Livro: À sombra desta mangueira. Editora Paz e terra, 2015

Dando continuidade à visita a proprietária explicou que além do café, ela tem recebido turistas servindo-os com seus pratos típicos e premiados: “Lombo Cheio” e “Torresmo de Boteco”.

Realizada a entrevista, os alunos experimentaram o café tradicionalmente servido no Sítio São Lourenço, o qual estava regado a pães caseiros, bolos, biscoitos de café, doce de leite, doce de abóbora, sucos entre outras guloseimas caseiras.

Gratos pela recepção e experiência vivenciada na propriedade, alunos

retribuíram com a produção de uma tiragem de jornal em variados gêneros.

Conhecendo a Interdisciplinaridade

O conceito de interdisciplinaridade é fundamental na educação contemporânea, porém a sua compreensão persiste em um desafio para os educadores. A ideia enfatizada é a de que a interdisciplinaridade seria uma prática a ser desenvolvida através de projetos instigantes no currículo e para isso requer uma profunda imersão nos conceitos de escola, currículo ou didática. A historicidade desses conceitos, entretanto requer igualmente uma profunda pesquisa dos saberes requeridos ou a requerer de quem as estiver praticando ou pesquisando (FAZENDA, 2003).

Percebe-se que não há um único conceito que defina a interdisciplinaridade, cada autor aborda de uma maneira diferente, porém os conceitos se assemelham. Para tanto, escolhemos alguns autores, como Pontuschka (1999), Frigotto (1995) e Fazenda (2008), para compreender o que é a interdisciplinaridade.

Na visão de Fazenda (2008), cada disciplina deve ser analisada nos saberes que contempla e não somente pelo lugar que ocupa na grande curricular e relata que as discussões acerca da interdisciplinaridade convergem desde a década de 1960, buscando sentidos existenciais para este conceito.

O conceito de interdisciplinaridade, como ensaiamos em todos nossos escritos desde 1979 e agora aprofundamos, encontra-se diretamente ligado ao conceito de disciplina, onde a interpenetração ocorre sem a destruição básica às ciências conferidos. Não se pode de forma alguma negar a evolução do conhecimento ignorando sua história. Assim, se tratamos de interdisciplinaridade na educação, não podemos permanecer apenas na prática empírica, mas é necessário que se proceda a uma análise detalhada dos porquês dessa prática histórica e culturalmente contextualizada. (FAZENDA, 2008, p. 21) Pontuschka (1999) cita Severino (1989) para dizer que:

“A conceituação de interdisciplinaridade é, sem dúvida uma tarefa inacabada: até hoje não conseguimos definir com precisão o que vem a ser essa “vinculação, essa reciprocidade, essa interação, essa comunidade de sentido essa complementaridade entre as várias disciplinas. É que a situação da interdisciplinaridade é uma situação da qual não tivemos ainda uma experiência vivida e explicitada, sua prática concreta,

sendo assim processo tateante na elaboração do saber.
(SEVERINO, 1989)”

Para Frigotto (1995) a interdisciplinaridade se impõe como um problema e uma necessidade. Ele discorre a necessidade da interdisciplinaridade como algo que deve imperar na produção e socialização do conhecimento, “delimitar um objeto para investigação não é fragmentá-lo, ou limitá-lo [...] isto não significa que tenhamos que abandonar as múltiplas determinações que o constituem”. (FRIGOTTO, 1995, p. 36).

A interdisciplinaridade se mostra também como um problema, na medida em que se impõe como desafio a ser descoberto. Segundo Frigotto (1995) um dos fatos que a coloca como problema é a limitação do sujeito, no momento de construção do conhecimento de uma realidade, bem como pelo caráter histórico desta realidade e por sua complexidade.

O problema se dá primeiramente na forma como os seres humanos estabelecem as relações sociais e secundariamente o problema se manifesta no plano teórico e na práxis. Frigotto discute que a produção do conhecimento não é alheia aos conflitos que se estabelecem nas relações sociais, salienta que na divisão do trabalho se consuma a alienação e a exclusão, na qual os homens produzem a vida material e consciência social. “O modo de pensar fragmentário, linear, produz conhecimentos que, transformados em ação, trazem inúmeros problemas concretos ao conjunto da humanidade”. (FRIGOTTO, 1995, p. 49)

A interdisciplinaridade surge então da necessidade de uma resposta para a fragmentação das disciplinas, ela é um diálogo entre as diversas áreas do conhecimento, um modo de trabalhar o conhecimento. Para BOVO (2005, p. 02) A interdisciplinaridade anseia a passagem de uma concepção fragmentada para uma concepção unitária, para isso precisa de uma escola participativa, com uma visão ampla e não fragmentada, que se torne espaço de reflexão, de trocas de conhecimentos e clareza nos objetivos.

[...] a metodologia interdisciplinar parte de uma liberdade científica, alicerçase no desejo de inovar, de criar, de ir além e suscita-se na arte de -3- pesquisar, não objetivando apenas a valorização técnico-produtiva ou material, mas sobretudo, possibilitando um acesso humano, no qual desenvolve a capacidade criativa de transformar a concreta realidade mundana e histórica numa aquisição maior de educação em seu sentido de ser no mundo (FAZENDA, 1979, p.10-18 apud BOVO, 2005 p. 02).

A interdisciplinaridade insinua uma maneira de produção do conhecimento que implica em uma troca de teorias e metodologias, produzindo então novos conceitos, procurando assim atender a natureza múltipla de complexidades fenomenológicas, tratandose a importância de averiguar a pertinência e a relevância das diversas áreas do conhecimento a serem ensinados e estimulados no currículo escolar.

Existe um grande desafio teórico, epistemológico e metodológicos que é a relação entre as disciplinas, onde cada uma deve respeitar o limite da outra e ainda assim haver um consenso entre elas para a construção de um saber diferenciado. Frigotto (1995) aborda que a interdisciplinaridade precisa, acima de tudo, de uma discussão de paradigma, situando o problema no plano teórico-metodológico. Precisa-se segundo ele, perceber que a interdisciplinaridade não se efetiva se não transcendermos a visão fragmentada e o plano fenomênico, ambos marcados pelo paradigma empirista e positivista.

GAZETA

ANADIR

Produções textuais de alunos do Colégio Estadual do Campo Professora Anadir Mainardes da Costa – EFM
Bairro Vida Nova – Sapopema – Paraná

Edição 01 - 08 de abril de 2022

Entrevista:

Café, lombo cheio e torresmo de boteco: receitas da agricultora de Sapopema que vem conquistando a região norte paranaense.

Agricultora do sítio São Lourenço, Sirlene Martines Ortegoza (49), tem se destacado na região Norte do Paraná pelo **Lombo cheio** e **Torresmo de boteco**, pratos típicos regionais. Além disso, sua produção de café tem sido bastante reconhecida, pois é do tipo arábica e selecionado desde o plantio até a colheita. Também popular por sua hospitalidade, ela recebe vários turistas servindo seu delicioso café e pratos típicos.



Há quanto tempo está aqui e como chegou?

Sirlene: Eu nasci aqui, fui embora com 16 anos, fiquei 22 anos fora, morei em Curitiba e continuei aqui, que estou aqui, conheço.

“Não consigo fazer nada sem meu café”

casei, e meus pais Agora faz 8 anos mas tudo aqui eu

Como é o seu dia típico? Como você organiza suas atividades (compras, vendas, pagamentos e recebimentos)?

Sirlene: Levanto, faço o café e vou tratar das galinhas, tirar leite e vou para roça. E quanto aos recebimentos e pagamentos eu que faço tudo. Vendo doces quando vem clientes e colho o café...

Gostaríamos de fazer algumas perguntas sobre a sua propriedade: Quantas pessoas trabalham nela e quem são?

Sirlene: São 3 pessoas, eu o Jorge (esposo) e a Monique (filha).

Qual a área total da propriedade? Como ela é dividida?



Sirlene: São 9 alqueires ou 21,8 hectares. Dividida em 4 áreas de produção e o resto é pasto e reserva ambiental. A gente divide em criação de gado, área do café, área que a gente planta milho, mandioca e a área do feijão. E na área que a gente mora nós temos as galinhas soltas.

Qual a área de produção?

Sirlene: São cerca de 7 alqueires com todas as culturas.

Qual fonte de água da propriedade? Possui água o ano todo?

Sirlene: é mina. Possui.

A propriedade é irrigada? Qual(s) sistema de irrigação? Parcial ou total? O que é irrigado? Usa estufa ou plantio é céu aberto?

Sirlene: Usamos só mina de água, não há irrigação. E também não lidamos com estufa.

Sua produção é usada para autoconsumo, somente para venda ou ambos?

Sirlene: Vendemos, mas a maioria é mais para o consumo mesmo.

Você estoca seus produtos? Ou eles saem direto para venda?

Sirlene: Estoco como o milho, o café e o feijão. A gente vai guardando pro ano todo. Então, não vamos catando e comendo tudo sem deixar estoque não, porque tem que durar até a próxima colheita.

Você tem algum conhecido ou vizinho que também é agricultor? O sistema de produção é igual? O que é diferente?

Sirlene: Sim tem meus tios e meus vizinhos. Tudo aqui é artesanal ainda, nada de maquinário não. Bem diferente quando as plantações são maiores. Tem um vizinho ali que planta com maquinário, mas aqui o nosso é só na maquininha do tec-tec-tec, manual mesmo.

Vendem para os mesmo comércios? Trocam informações?

Sirlene: A gente vende sim e sempre trocamos informações de algumas doenças, pragas.

Você participa alguma cooperativa, associação ou outro tipo de grupo?

Sirlene: Participo da Associação de Turismo Sapopema (ATS) da cidade.

Como você acessa informação (televisão, lojas de insumos, cursos, assistência técnica)?

Sirlene: Participo de reuniões da associação de turismo da cidade, assisto Globo Rural, internet e recebemos muito a ajuda da EMATER de Cornélio Procópio, que nos dá muito apoio.

Você tem outras fontes de renda (aposentadoria, outro trabalho, pagamento serviços ambientais)?

Sirlene: Sim, meu marido é aposentado e também trabalha com vários serviços extras, como pedreiro, cuidar das plantações de café e entre outros.

Quais são os seus principais produtos? Há uma ordem entre os cultivos? Qual a quantidade de cada? Por que essa ordem foi escolhida? O que você já plantou e parou? Por quê?

Sirlene: A gente planta café, milho e feijão. Há ordem de plantio sim, pra que uma cultura não tome conta da outra. Nós paramos de plantar o arroz, devido aos bichinhos atacarem o estoque.

Que tipo de cultura você utiliza em sua propriedade? Convencional ou Orgânica? Por quê?

Sirlene: Usamos a convencional, apesar de usar muito esterco e as serragens daqui, o que nos impede de ser orgânicos são os cultivos ao entorno.

Quais foram as principais mudanças na sua atividade com a pandemia (mudanças nas vendas, receita, custos)?

Sirlene: As vendas caíram muito e além disso, subiu o preço de tudo, recebia turistas, mas caiu bastante.

Na sua propriedade há áreas de proteção ambiental (reserva legal, nascentes ou outros)? Quais são? Quais áreas ocupam? Qual mudança ou impacto trazem à sua atividade?

Sirlene: Sim, as proteções das nascentes, as matas ciliares e nos altos. Ocupam em torno de um alqueire e meio. Essa proteção só traz benefícios.

Que recursos existem na propriedade quanto a mão-de-obra e maquinário?

Sirlene: roçadeira, motosserra e cavalo.

Quais insumos você emprega? Com que frequência compra? Onde prefere comprar e por quê?

Sirlene: Usamos esterco, palha e uréia. Compro em cada agropecuária porque sempre recebo mais instruções do uso.

Como é a comercialização? Para quem você vende? Como ocorre a venda? E a entrega? Como o preço é definido? Existe um padrão?

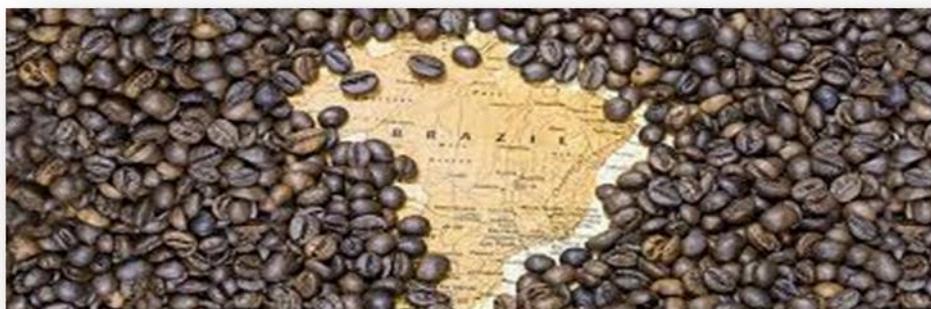
Sirlene: bom o café eu colho os mais maduros ou o café eu classifico eu comercializo em eventos e na cooperativa já as vendas ou encomendam e eu levo ou eles vem aqui e leva. E o preço é definido nos gastos como é artesanal é o café, vai colher um por um maduro vai secar separado vai torrar e moer em uma maquina e o café é 100% Arábica.



Responsáveis pela entrevista e captação de imagens:
Alunos Multiano A (6º e 7º anos).

Reportagem:

CAFÉ: a bebida nacional.



Reportagem de: MultianoA (6º e 7º anos)

O café é parte fundamental da cultura brasileira. Porém, a segunda bebida mais consumida do país passou a ter um gosto mais amargo em 2021: uma alta de 110% no café em grão, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), ligada a uma série de fatores. Situações estas, aliás, que podem perdurar em 2022.

O Paraná, infelizmente, é um dos estados brasileiros mais afetados pelo La Niña, fenômeno oceânico-atmosférico cuja principal característica é o resfriamento anormal das águas superficiais do Oceano Pacífico Equatorial, gerando instabilidade nos padrões de precipitação e temperatura.

Um relatório divulgado no dia 14 de janeiro pelo Deral (Departamento de Economia Rural) da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Paraná estima um prejuízo inicial de R\$25,6 bilhões na safra de grãos do estado por conta da La Niña. Um duro golpe para uma economia que busca se reabilitar após os desafios da pandemia da Covid-19.

De acordo com uma avaliação da Venice Investimentos, a falta de chuvas e as geadas no Brasil afetaram quase 589 mil toneladas de café em 2021.

Melhor café do Paraná

Ao falarmos de cafés premiados, o Paraná não fica de fora. Na categoria de “Fermentação Induzida” os campeões foram: Tumuru Sera, de Congoinhas; Lurdes Isabel Travani Silva, de Curiúva; e Dilcivano Rodrigues, de Salto Itararé. Os premiados com os melhores lotes de “Café Cereja” foram: Juarez Colatino De Barros, Júlio Cesar de Barros, ambos de São Jerônimo da Serra.

A premiação será a de que os primeiros colocados receberão R\$5 mil por saca de 60Kg.

A cafeicultura apucaranesa Solange Aparecida de Araújo, conquistou o primeiro lugar no 19º Concurso “Café Qualidade Paraná 2021”. No concurso com 150 participantes de diversas regiões do estado, Solange teve a melhor nota (86,70), entre os 61 finalistas. “Esta premiação



comprova mais uma vez não só a importância, mas a qualidade do que é produzido”, comentou o prefeito de Apucarana durante o evento.

🌐 Consumo de café no mundo

Conforme pesquisa da *Revista Grão Gourmet*, os Estados Unidos é um dos maiores compradores de café de todo o mundo. Eles adquiriram aproximadamente 26 milhões de sacas só em 2017. Já em consumo o que superou a marca de 12 kg por pessoas por ano foi a Finlândia. Enquanto, o Brasil está na 14ª posição, com cerca de 5,8 kg de café consumidos por pessoa anualmente.

🌐 Consumo docafé no Brasil

No Brasil, o consumo de café atingiu o segundo patamar registrado pela (ABIC) Associação Brasileira da Indústria de café. Em 2021 o consumo da substância foi de 21,2 milhões de 60 kg, isso apresentou um crescimento de 1,34% do que em 2019. O café é um combustível de economia dos pais. E conforme a pesquisa da Revista, o café é a segunda bebida mais consumido no mundo, atrás apenas da água.



O que é café arábica?

Originário da Etiópia e cultivado pelo mundo todo, o arábica foi uma das primeiras espécies de café a ser produzida. Este nome, “*arábica*”, se deve muito provavelmente ao fato da Arábia ter sido responsável pela propagação da cultura do café.

O Arábica se caracteriza por produzir cafés mais finos e requintados. São plantados a altitudes superiores a 800 m, consideradas ideais para a produção de cafés de qualidade superior. Seu aroma é intenso e os sabores são bastante variados, bem como níveis de corpo e acidez.

Esse tipo de café costuma passar por cuidados minuciosos desde a lavoura até o ensacamento. Isso resulta num café com notas complexas e maior valor de mercado. No Brasil, a produção de arábica está centralizada em Minas Gerais, São Paulo, Paraná e Bahia; o Espírito Santo.

+ Tipos de café arábica

A espécie arábica se divide em inúmeras variedades. Não é à toa que ele é responsável por cerca de três quartos da produção mundial da bebida! É importante destacar que um café, para ser considerado especial, deve ser constituído de grãos 100% arábica. Cada uma delas se destaca por suas características sensoriais, e temos várias sendo produzidas aqui no Brasil. Entre os do tipo arábica temos algumas variedades: *Bourbon*; *Catuai*; *Catucaí*; *Mundo Novo*; *Topázio*; *Icatu*; *Acaia*.

❖ Cama africana

Na cadeia produtiva do café, as etapas de produção são interligadas, principalmente quando se deseja produzir cafés superiores.

O manejo do solo, os tratos culturais, e a colheita são elementos essenciais para obtenção de bons cafés. Todavia, a pós-colheita é uma das etapas mais influentes na manutenção da qualidade, principalmente, pelo processo de secagem, uma vez que, erros nesse processo prejudicam diretamente o produto final.

A secagem pode ser feita de diferentes formas, seja por meio de terreiros ou secadores mecânicos. Dentre estes, o *terreiro suspenso* tem ganhado espaço e mostrado ser efetivo na secagem de cafés especiais. Neste último, conhecido também como *cama africana*, os grãos podem ficar expostos ao sol ou à sombra, com uma espécie de estufa.



Dados sobre o café

- O café é a segunda bebida mais consumida do mundo, a primeira é a água!
- Mais de 400 bilhões de xícaras de café são servidas diariamente.
- O Estados Unidos é o maior comprador de café em todo o mundo. São 25,9 milhões de sacas de 60 quilos.
- O café mais caro do mundo pode custar mais de \$600 USD o kg.
- O Brasil é o **maior produtor de café nos últimos 150 anos!**
- O sudeste é a região que mais consome café no Brasil, 45% do consumo nacional.
- A Finlândia é o país que mais consome café, mais de 12kg per capita ano.
- O café é a **segunda maior mercadoria comercializada no mundo**. O petróleo bruto está em primeiro lugar.
- Cerca de **300 mil fazendas de café** estão espalhadas por todo Brasil.
- O Brasil é **responsável pela produção de 1/3 do café do mundo!** E também o Brasil lidera em primeiro como maior produtor de café, por 150 anos.
- O sudeste é a região que mais consome café no Brasil, **com 45% do consumo nacional**, segundo dados do IBGE.
- Em segundo lugar está o nordeste, com **22% do consumo** de todo o território nacional.
- Mesmo tendo o chá como principal concorrente, a região sul aparece na terceira colocação, **com 17% de todo o consumo**.

SESSÃO DIVERTIDA:

Tirinhas produzidas pelos alunos Multiano A (6º e 7º anos)



Olá pessoal! Hoje estou aqui em 2 áreas de produção da minha fazenda: tomate e café, para seleção especial. Estou aguardando alguns turistas que virão ver nossas plantações.

A fazenda é logo ali pessoal !!!

A nossa fazenda está dividida em três áreas de produção: café especial do tipo arábica, tomate e trigo. Dentro da nossa fazenda passa um rio bem extenso, dele nós pegamos a água para irrigar nossas lavouras.



Notícia:

Bom café é na Mesa

Alunos saboreiam delicioso café regado a conhecimento e cultura regional.



Nesta quinta-feira (17 de março) alunos realizam entrevista no Sítio São Lourenço com Sirlene Ortegoza (49), produtora de café especial que tem se destacado na região de Sapopema, como projeto escolar e terminam com experiência em sabor e cultura regional.

No período da tarde, alunos do Colégio Estadual do Campo Professora Anadir Mainardes da Costa – EFM, do bairro Vida Nova, Sapopema, PR, juntamente com seus professores de Língua Portuguesa, Geografia e Matemática realizaram uma visita de campo com os agricultores Sirlene e Jorge Ortegoza com o propósito de entrevistá-los sobre sua produção cafeeira, a qual tem se destacado na região.

Na visita, os alunos acompanhados de Jorge, esposo da proprietária e também produtor do café especial receberam conhecimento de como é realizada a produção dessa cultura, a qual é do tipo arábica.

Além de visitarem os pés de café, eles conheceram também as outras culturas produzidas na propriedade como: milho, feijão e cana de açúcar e ainda, conheceram sobre a “cama africana” – um tipo de secagem suspensa realizada no sítio.

Dando continuidade à visita a proprietária explicou que além do café, ela tem recebido turistas servindo-os com seus pratos típicos e premiados: “Lombo Cheio” e “Torresmo de Boteco”.

Realizada a entrevista, os alunos experimentaram o café tradicionalmente servido no Sítio São Lourenço, o qual estava regado a pães caseiros, bolos, biscoitos de café, doce de leite, doce de abóbora, sucos entre outras guloseimas caseiras.

Gratos pela recepção e experiência vivenciada na propriedade, alunos retribuíram com a produção de uma tiragem de jornal em variados gêneros.



Professores: Rodolfo Jr (Matemática), Jacqueline Belizário (Língua Portuguesa), Edilene (Língua Portuguesa) e Maria Aparecida (Geografia)

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Gazeta Anadir atingiu seu objetivo em demonstrar a importância do homem no campo, e as formas de gerar renda familiar para o próprio sustento. As atividades realizadas promoveram um profundo engajamento dos alunos e da comunidade, valorizando o trabalho campones.