



## Anais do V Encontro da Rede de Estudos Agrários

"Fases da agricultura familiar na diversidade do rural brasileiro"

16, 17 e 18 de junho de 2015

Alfenas - MG

### DIFERENTES VISÕES DE MUNDO SOBRE O RURAL EM ALUNOS DO ENSINO BÁSICO

112

**Cibele Marto de Oliveira**

Licenciada, Mestre e doutoranda em Geografia pela Universidade Estadual Paulista (UNESP/Rio Claro) [martocibele@yahoo.com.br](mailto:martocibele@yahoo.com.br)

**Darlene Aparecida de Oliveira Ferreira**

Professora Doutora - Universidade Estadual Paulista/UNESP – IGCE – Departamento de Geografia - [darlene@rc.unesp.br](mailto:darlene@rc.unesp.br)

#### Introdução

No Brasil, desde a década de 50 do século XX, quando ocorreu de forma mais intensa a modernização da agricultura, as inter-relações entre o rural e o urbano muito se modificaram e tiveram, com o decorrer do tempo, novos elementos e atores acrescentados. A área rural deixou de ser exclusivamente agrícola, e atividades não agrícolas passaram a integrar esse espaço, o que fez com que o campo e a cidade se tornassem objeto de estudo e análise de distintas ciências como geografia, sociologia, antropologia e economia.

Em função da complexidade que envolve as relações entre campo e cidade, as mesmas requerem a superação da dualidade que demarcou esses espaços. De acordo com Queiroz (1978, p.63), no Brasil o estudo e a pesquisa do rural e do urbano se traduzem em uma problemática quanto à sua definição, na qual é possível considerar a predominância de um ou outro, mas nunca a exclusividade; a autora ainda enfatiza que “[...] nada se pode estudar e compreender a fundo, no meio rural, sem que se conheça sua posição na sociedade global brasileira, que hoje é uma ‘sociedade urbana’”.

Dentre as novas funções do rural brasileiro, que alteram intensamente a relação entre campo e cidade, podemos elencar inúmeras atividades rurais não agrícolas, como: turismo rural, lazer, atividades de preservação e conservação do meio ambiente, piscicultura, criação de pequenos animais (rã, *escargot*, aves exóticas), sede de

empresas industriais, moradias de alto padrão, dentre outras que podem levar a uma revalorização do meio rural e alterar as relações entre os atores/sujeitos diretamente envolvidos com esse espaço (DEL GROSSI; SILVA, 2002).

Outra modificação que ocorreu no Brasil, e acabou, também, por refletir no rural, e mais especificamente na produção agropecuária, relaciona-se à substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados de origem vegetal (arroz, feijão, mandioca, batata, legumes e verduras) por produtos industrializados prontos para consumo (BRASIL, 2014).

As mudanças de hábitos alimentares sempre ocorreram, em grande parte, devido à influência cultural estrangeira que o Brasil recebeu no decorrer de sua história. Essa influência é relatada desde a presença do europeu, que representou “um terremoto” segundo Cascudo (2004, p. 146), pelo fato de ter introduzido inúmeros novos hábitos alimentares. Além dos europeus, de variados países e regiões, houve forte influência dos negros como aponta o mesmo autor.

A massa indígena foi deslocada das regiões históricas, aglutinando-se pelo mestiçamento ou empurrada para zonas ínvias do extremo Norte, afastando-se de contatos habituais ou estabelecendo outros com as tribos de fronteira, com escravos fugitivos que se refugiavam nas matas sem nome. Cada uma dessas parcelas constituiu um pequenino centro irradiante para o complexo da incessante aculturação. Animais, vegetais, técnicas, superstições, foram levados para as paragens mais diversas e distantes, determinando a surpresa atual quando de sua identificação originária. Remanescentes de tribos destrocadas, negro evadios de fazendas, lavras e quilombos vencido, foram ensinando novidades que atingiram os preceitos da culinária local independente, às vezes, de comunicações diretas e constantes (CASCUDO, 2004, p. 147).

As transformações na relação campo e cidade, e a conseqüente mudança dos hábitos alimentares, provocaram alterações também na forma de interpretar esses espaços, fazendo surgir novos conceitos, a exemplo do novo rural. Por outro lado, no cotidiano, novas formas de consumo fizeram o campo desvalorizar-se como o espaço da produção de alimentos. Por isso, identificar e analisar as visões de mundo atuais sobre o campo é temática premente.

Para esse trabalho, de caráter exploratório, o objetivo foi levantar e analisar respostas de estudantes do 6º ano<sup>1</sup> de três escolas da rede estadual de ensino do estado de São Paulo (com idade entre 09 a 12 anos em média) acerca dessas temáticas. Considerando a supremacia da cidade e do urbano no cotidiano dos estudantes do ensino

---

<sup>1</sup> O Ensino Fundamental II compreende do 6º ao 9º ano.

básico, na atualidade, como eles percebem o campo? Se é primaz ao campo ser fornecedor de alimentos, que tipo de conhecimento trazem para a escola em relação àquilo que consomem em suas refeições? De forma mais ampla, para esses estudantes, como reconhecem a existência de um espaço para além da cidade?

A metodologia utilizada foi a aplicação de um questionário com oito questões fechadas, oito abertas e um desenho feito pelos alunos como representação da paisagem/espacos do campo e cidade. Para esse artigo, dentre as 17 questões, trabalhamos três: o conhecimento da origem de alguns alimentos, o tipo de atividade agropecuária desenvolvida no município que residem e novas atividades praticadas na área rural. Para a aplicação dos questionários, num total de 280, foram selecionadas três diferentes unidades escolares descritas no quadro a seguir.

**Quadro 1- Unidades Escolares**

<b>Unidade Escolar</b>	<b>Oscar de Almeida</b>	<b>Odécio Lucke</b>	<b>Joaquim Salles</b>
<b>Localização</b>	Distrito Rural do município de Rio Claro - SP	Município de Cordeirópolis - SP	Área central do município de Rio Claro – SP
<b>Quantidade de classe de 6º ano</b>	01 sala	04 salas	06 salas
<b>Quantidade de alunos que responderam a pesquisa</b>	19 alunos	108 alunos	153 alunos
<b>Procedência dos alunos</b>	Entorno da escola e da área rural localizada ao sul do município	Bairros da região sul e sudeste da cidade; do Distrito Rural (Cascalho).	Vários bairros periféricos da cidade e da área central da cidade
<b>Descrição do entorno</b>	Bairro com sítios, chácaras, plantação de cana-de-açúcar e extração de minerais	Interface entre área rural e urbana com plantação de cana-de-açúcar. Bairro com residências e comércios	Área central intensamente urbanizada

Fonte: Elaborado pelas autoras

A escolha desse grupo de alunos se faz pertinente, pois é exatamente no sexto ano letivo que ocorrem abordagens sobre o modo de vida rural e urbano, sobre os espaços campo e cidade e, ainda, sobre os diferentes setores da economia; cadeias produtivas; agropecuária e os circuitos do agronegócio, como definido no currículo oficial do estado de São Paulo. Esses conteúdos são abordados no 4º bimestre e devem ter as seguintes habilidades requeridas:

- **Reconhecer e aplicar o conceito de cadeia produtiva.**
- **Analisar as etapas constituintes de diferentes cadeias produtivas.**

- Caracterizar formas espaciais criadas pelas sociedades, no processo de formação e organização do espaço geográfico, que contemplem a dinâmica entre a cidade e o campo.
- Identificar, por meio de textos ou imagens, elementos constituintes e representativos da paisagem rural e urbana.
- Identificar características e dinâmicas dos fluxos de produção industrial e agropecuária, relacionando-os com a constituição do espaço geográfico contemporâneo.
- Descrever e identificar características específicas do setor de serviços e sua influência no mundo contemporâneo.
- Avaliar, por meio de diferentes imagens ou textos jornalísticos, formas de propagação de hábitos de consumo que induzam a sistemas produtivos predatórios (SÃO PAULO, 2012, p.86, grifos nossos).

## Metodologia

Para elaboração dos questionamentos utilizados, tomou-se como base os textos: “Diferenças Fundamentais entre o mundo rural e urbano” (SOROKIN; ZIMMERMAN; GALPIN, 1981) e o “Novo Rural: uma abordagem ilustrada” (DEL GROSSI, SILVA, 2002). No primeiro texto, os autores, sob uma perspectiva da sociologia, abordam nove aspectos fundamentais que diferenciam, de forma constante e genérica, as áreas rural e urbana. O segundo texto apresenta um estudo de atividades praticadas no meio rural nos últimos anos. Essas atividades estão associadas à agropecuária moderna, atividades não agrícolas e voltadas para nichos diferenciados de mercados.

A aplicação dos questionários nas escolas aconteceu nos meses de novembro e dezembro de 2014, quando os conteúdos abordados já haviam sido trabalhados em sala de aula, em decorrência do cumprimento do currículo estadual paulista e do planejamento de aula do calendário escolar. Ao tabular os questionários, agregou-se à denominação *não sabe* as questões em branco, respostas erradas ou caligrafia ilegível.

Para composição desse artigo, realizamos revisão bibliográfica sobre as temáticas abordadas e consulta em dois bancos de dados: do Instituto de Economia Agrícola do Estado de São Paulo (IEA) e Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade).

Os dados do IEA foram utilizados como forma de subsidiar as informações sobre a cultura da cana-de-açúcar, para tanto, organizamos uma tabela com o levantamento da área de produção dos principais produtos agropecuários dos municípios de Rio Claro e Cordeirópolis dos anos de 2013 e 2014. Os dados da Fundação Seade foram utilizados para referenciar as informações sobre os setores da economia dos dois municípios onde há um predomínio urbano industrial.

## Análise das Questões

A primeira questão a ser respondida tinha o seguinte enunciado: “Imagine que *deu a louca* e vão servir na escola fatias de pizza sabor portuguesa (apesar de ter esse nome essa pizza é uma invenção brasileira) e, para beber, limonada suíça. Você sabe a origem dos ingredientes que vão à pizza e na limonada suíça? Se souber escreva ao lado do ingrediente de onde ele vem/procede, ou seja, se for de origem animal, de qual animal e se for de origem vegetal, de qual vegetal”. Os ingredientes listados, alusivos à pizza, eram: presunto, ovo, mussarela, óleo e azeitonas. Para a limonada suíça: limão, açúcar e leite condensado.

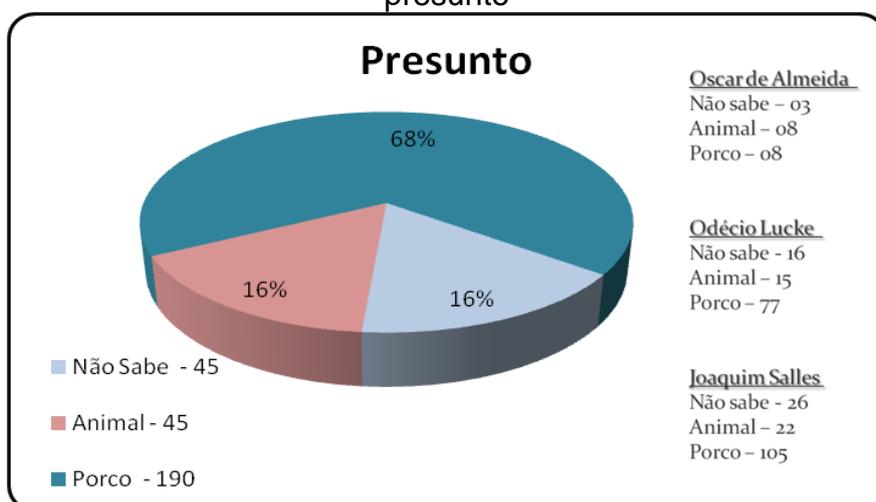
Essa questão foi elaborada tendo como pressuposto averiguar uma afirmação recorrente entre os docentes da área de Geografia de que é cada vez mais comum os alunos desconhecerem a origem dos alimentos devido a mudanças de hábitos, principalmente devido ao grande consumo de processados.

Conexo a essa constatação dos docentes está o resultado da pesquisa do Instituto de Geografia e Estatística (IBGE, 2010) sobre os diversos padrões que caracterizam o consumo domiciliar de alimentos no Brasil nas diferentes classes socioeconômicas, tanto da área rural quanto urbana. A pesquisa pontua o aumento do consumo de açúcar, principalmente oriundo de alimentos processados, e menor ingestão de frutas e hortaliças.

A evolução do consumo domiciliar de alimentos nos últimos seis anos indica persistência de um teor excessivo de açúcar (com redução na participação do açúcar de mesa e incremento na fração oriunda de alimentos processados) e aumento no aporte relativo de gorduras em geral e de gorduras saturadas. O ligeiro aumento no consumo de frutas e a estagnação observada quanto a verduras e legumes manteve o consumo conjunto de frutas e hortaliças muito abaixo das recomendações nutricionais para a ingestão desses alimentos. Nota-se, ainda, que alimento básico e tradicional na dieta do brasileiro, como arroz, feijão e farinha de mandioca, perdem importância no período enquanto cresce a participação relativa de alimentos processados prontos para consumo, como pães, embutidos biscoitos, refrigerantes e refeições prontas (IBGE, 2010, p. 39).

Em todos os gráficos apresentados a seguir, relativos à origem dos alimentos, optamos em deixar ao lado os dados obtidos em cada uma das três escolas e na legenda os valores totais de cada resposta. Como forma de analisar quantitativamente as respostas dadas, consideramos como sendo de conhecimento dos alunos aquelas em que os mesmos mencionam a origem ser animal ou vegetal e as respostas corretas.

**Figura 1** – Respostas obtidas sobre a origem dos alimentos da pizza portuguesa - presunto

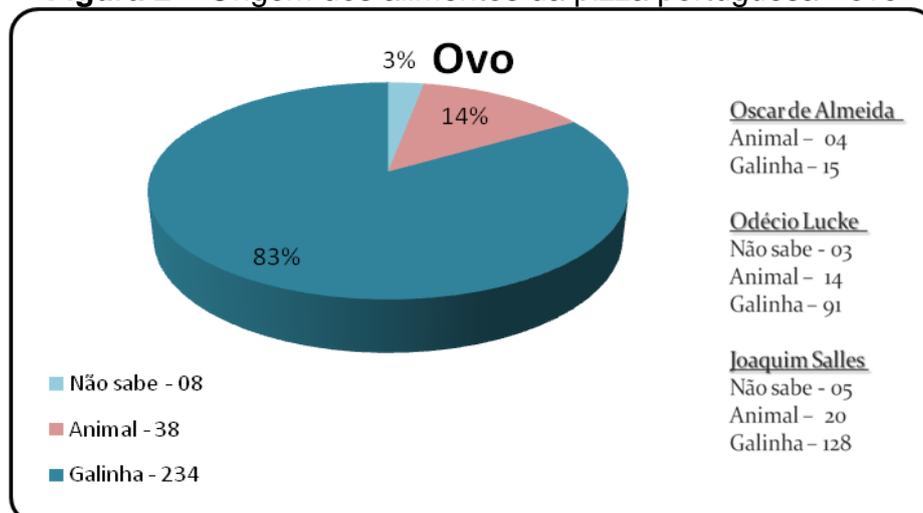


Fonte: Elaborado pelas autoras

De acordo com a observação dos dados da figura 1 averiguamos que a grande parte dos alunos (68% - 190 respostas) sabe que o presunto é derivado do porco. Há a mesma quantidade de respostas que mencionaram ser de origem animal e os que desconhecem a origem (16% - 45 respostas). Somente na escola Oscar de Almeida essa relação entre os que não sabem e os que mencionaram a origem ser animal é proporcionalmente maior.

A maior parte dos alunos sabe a origem do presunto, pois faz parte da alimentação dos mesmos; principalmente, por ser um produto que utilizam no lanche.

**Figura 2** – Origem dos alimentos da pizza portuguesa - ovo



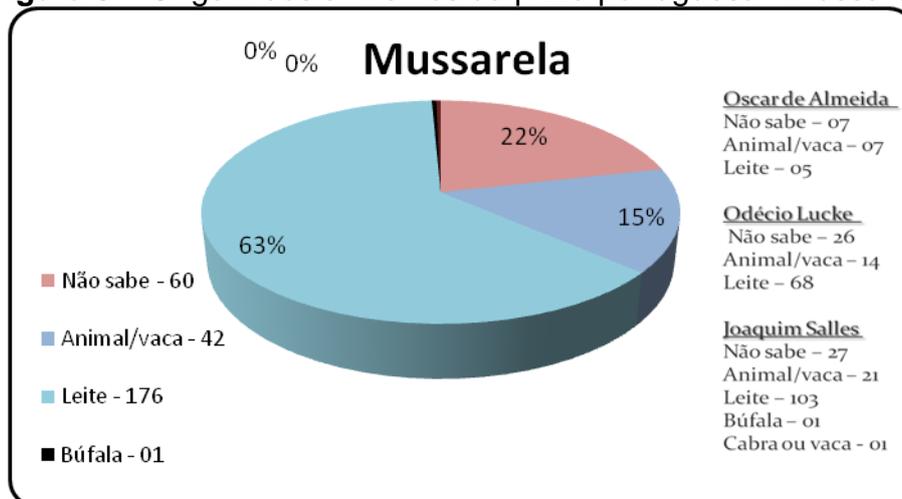
Fonte: elaborado pelas autoras

Em relação ao resultado da figura 2, a origem do ovo, somente 3% (8 respostas) dos alunos deixaram em branco ou responderam errado. A maior parte dos estudantes (83% - 234 respostas) conhece a origem do produto.

Podemos afirmar que na escola Oscar de Almeida 100% dos alunos têm conhecimento, ao terem mencionado a origem ser animal (4 respostas) e especificamente a galinha (15 respostas). Proporcionalmente, a E. E. Odécio Lucke possui mais alunos que não sabem (3 respostas) ou que não responderam em relação a E. E. Joaquim Salles (5 respostas).

Dentre todos os alimentos que fazem parte da pizza, o ovo é o mais conhecido. Possivelmente, esse conhecimento esteja atrelado ao fato de ser considerado um produto acessível, relativamente barato e versátil, pois é amplamente utilizado no cardápio do brasileiro, tanto em pratos salgados quanto doces (BRASIL, 2014).

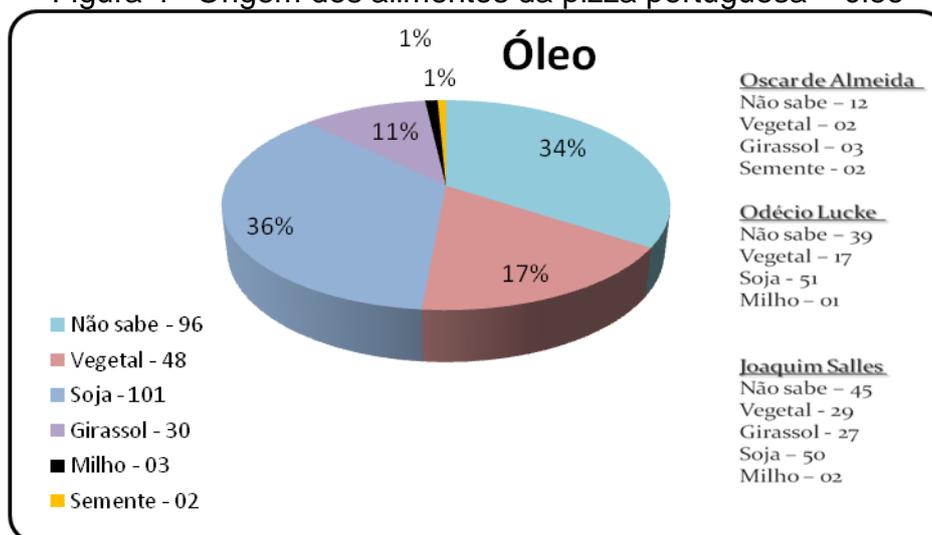
**Figura 3 – Origem dos alimentos da pizza portuguesa - mussarela**



Fonte: elaborado pelas autoras

De acordo com o gráfico da figura 3, verificamos que uma grande parcela dos alunos das três escolas (63% - 176 respostas) conhece a origem da mussarela, seja pela menção de que é de origem animal/vaca (15% - 42 respostas) e especificamente citando o leite (63% -176 respostas). Optamos em deixar juntas as respostas *animal/vaca* por serem dadas em conjunto por parte dos alunos (15% - 42 respostas). Optamos, também, por mencionar as respostas diferenciadas dadas pelos alunos da E. E. Joaquim Salles sobre o leite de búfala e cabra, 1 resposta para cada item, mesmo que no montante das respostas elas apareçam com porcentagem zerada.

Figura 4 - Origem dos alimentos da pizza portuguesa – óleo



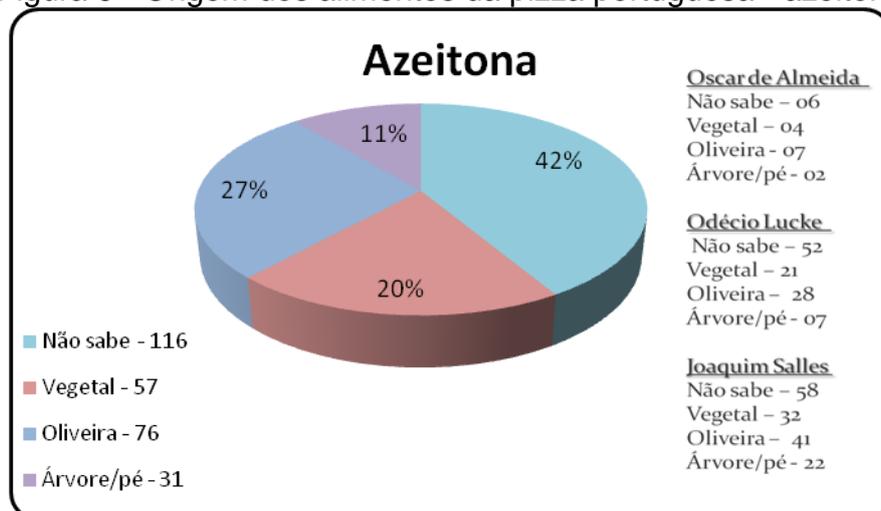
Fonte: elaborado pelas autoras

Por meio da análise do gráfico da figura 4 é possível afirmar que os alunos conhecem algum tipo de origem de óleo; acreditamos que, nesse caso, o conhecimento existe porque se trata de um produto usualmente utilizado em suas casas. Dentre as origens citadas, a soja representa o maior percentual (36% - 101 respostas), seguida do girassol (11% - 30 respostas) e, posteriormente, do milho (1% - 03 respostas). Somando a essas respostas os que citaram a origem ser vegetal (17% - 48 respostas) e semente (1% - 2 respostas) obtemos um montante de 64% de respostas associadas a alguma das origens do óleo. Porém, no caso desse produto, pensamos ser muito alto o número de alunos que não souberam (34% - 96 respostas), sobretudo se considerarmos ser uma resposta com muitas possibilidades, referente a um produto amplamente utilizado na culinária do dia a dia.

Se considerarmos as proporções entre as escolas daqueles que não sabem, temos as seguintes números:

- Oscar de Almeida- 12 respostas - 63%;
- Odécio Lucke – 39 respostas - 36,11%;
- Joaquim Salles – 45 respostas - 29,41.

Figura 5 - Origem dos alimentos da pizza portuguesa - azeitona

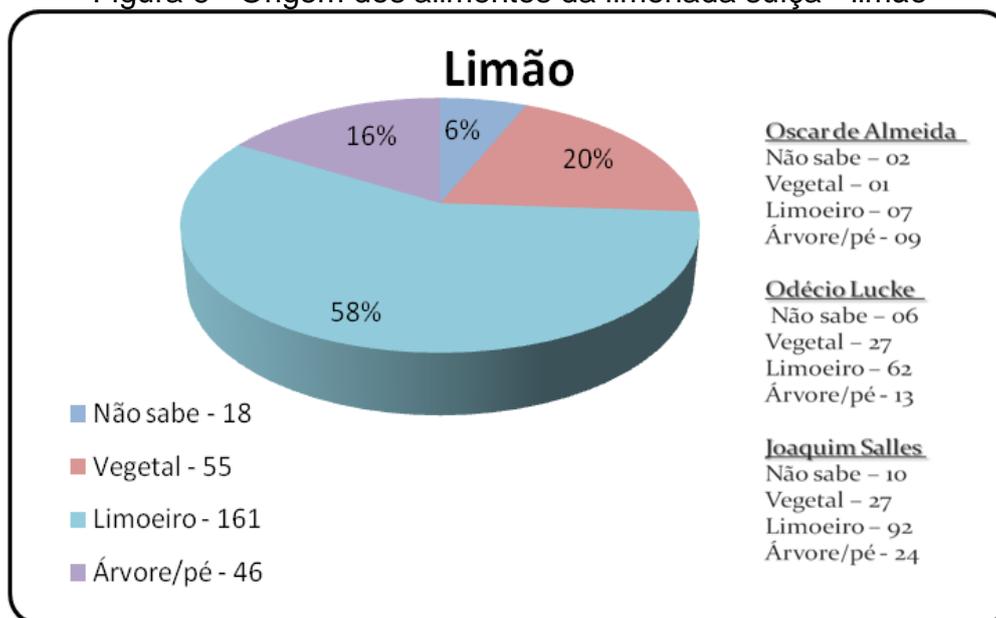


Fonte: elaborado pelas autoras

A leitura da figura 5 permite verificar que, no caso da azeitona, mesmo sendo um produto importado, que não possui cultivo disseminado no Brasil, o que torna muito difícil conhecer um pé de oliveira, o percentual de alunos que não sabem é muito grande (42% - 116 respostas). Proporcionalmente, a análise aponta um melhor resultado da escola Oscar de Almeida, na qual somente 31,57% (06 respostas) não sabem. Em seguida, está a escola Joaquim Salles, com o índice de 37,90% (58 respostas) e o maior desconhecimento aparece nos resultados da escola Odécio Lucke, com a porcentagem de 48,14%.

Em relação às respostas sobre o conhecimento da origem dos alimentos, os mesmos foram subdivididos em três itens: vegetal, oliveira e árvore/pé; sendo árvore e pé agregados, pois pensamos ser respostas semelhantes. Vegetal teve 20% (57 respostas); oliveira 27% (76 respostas) e árvore/pé 11% (31 respostas).

Figura 6 - Origem dos alimentos da limonada suíça - limão

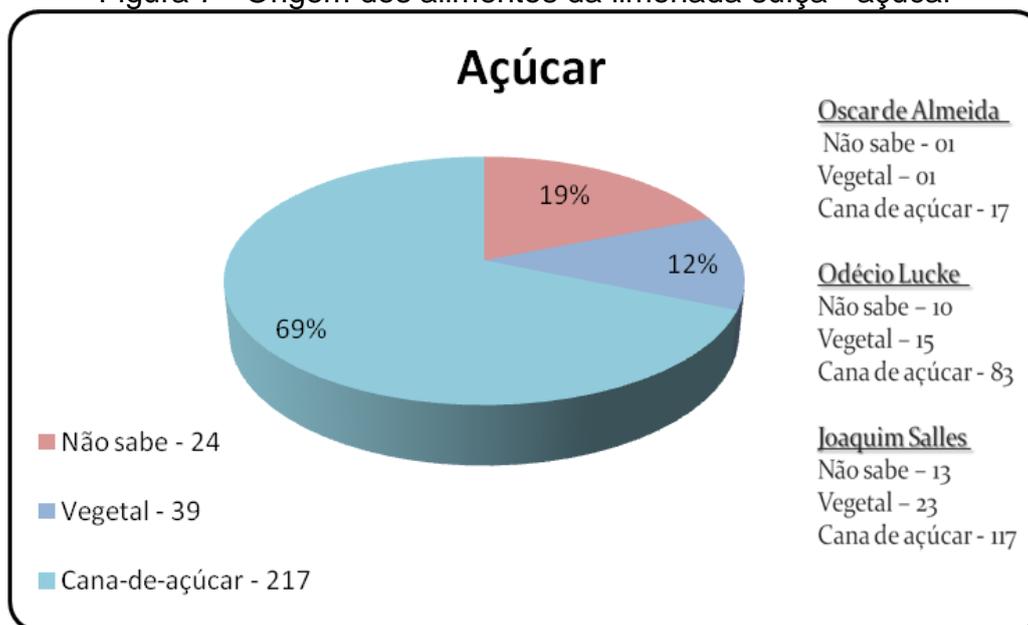


Fonte: elaborado pelas autoras

A respeito do limão, primeiro item da limonada suíça, fica evidente por meio da observação da figura 06 que 94% possui plena noção da origem desse alimento, seja pelo fato de ter citado que se trata de origem vegetal (20% - 55 respostas), árvore/pé (16% - 46 respostas) ou, especificamente, citando o limoeiro (58% - 161 respostas). Proporcionalmente, a E. E. Oscar de Almeida teve mais desconhecimento sobre a origem do limão (02 respostas - 10,52%), valor bem acima do obtido pela E. E. Odécio Lucke (5,55%) e E. E. Joaquim Salles (6,53%).

O limoeiro é um pé que pode estar no fundo do quintal, ou até mesmo plantado pelas ruas, como comumente encontramos nas cidades do interior de São Paulo; podemos, dessa forma, considerá-lo uma árvore comum, familiar. Essa fruta, como as outras cítricas, tem “reputação medicamentosa” (CASCUDO, 2004, p. 626) o que torna o seu conhecimento e utilização mais amplos.

Figura 7 - Origem dos alimentos da limonada suíça - açúcar



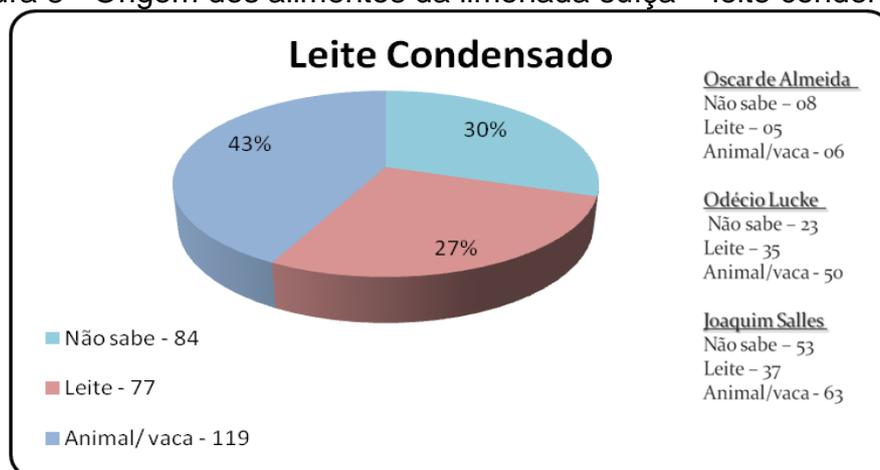
Fonte: elaborado pelas autoras

Por meio de um primeiro olhar para a figura 7, já fica evidente que a maior parte dos alunos conhece a origem do açúcar a partir da cana-de-açúcar, ou seja, 81% (256 respostas) responderam a origem ser vegetal (12% - 39 respostas) ou cana (69% - 217 respostas).

Esse resultado era esperado, pois no entorno da escola Oscar de Almeida e da Odécio Lucke há inúmeras plantações dessa cultura, além do açúcar ser um produto utilizado diariamente nos lares dos brasileiros. Para além desses aspectos, há outro, relacionado com o conteúdo de ensino do fundamental I (1º ao 5º ano), na qual a cana-de-açúcar é abordada na disciplina de história, quando são estudados os ciclos econômicos e seus séculos de plantio no Nordeste e Sudeste do Brasil.

Mesmo sendo um resultado aparentemente satisfatório, consideramos 19% (24 respostas) de desconhecimento um número bastante alto, principalmente dos alunos da escola Odécio Lucke, na qual o item *não sabe* representa 9,25% (10 respostas).

Figura 8 - Origem dos alimentos da limonada suíça – leite condensado



Fonte: elaborado pelas autoras

Para o ingrediente leite condensado optamos em agregar a resposta de origem animal e vaca em um item somente, sendo este o que obteve uma porcentagem maior (43% - 119 respostas). Leite foi a resposta menos dada pelos alunos (27% - 77 respostas).

Os alunos da escola Oscar de Almeida, proporcionalmente às demais turmas que responderam o questionário, demonstraram ter menos conhecimento sobre a origem do leite condensado, ou seja, 42,10% (08 respostas), ficando acima da média dos três, que foi de 30% (84 respostas).

Se considerarmos as respostas para todos os ingredientes da pizza portuguesa e da limonada suíça, verificamos que prevalece o conhecimento sobre todos eles, seja porque mencionaram especificamente a origem desses ingredientes, seja porque responderam corretamente a origem ser animal, vegetal ou a um elemento que permita constatar que têm noção da procedência dos alimentos.

É evidente, pelos resultados apresentados, que quando o alimento é *in natura* ou minimamente processado mais os alunos conhecem sua origem, como no caso do ovo (97%) e limão (94%). Quanto mais etapas de processamento, menos respostas certas ocorreram, a exemplo do leite condensado, na qual 30% dos alunos desconhecem a origem.

O desconhecimento da origem do que se ingere e, conseqüentemente, dos benefícios à saúde que os alimentos *in natura* oferecem, pode representar um grave problema, pois o aumento de consumo de produtos ultraprocessados, propagado de forma insistente por anúncios dirigidos às crianças e aos adolescentes, acarreta um

estímulo ao consumo diário e em grande quantidade desses produtos que, em geral, fazem muito mal à saúde (BRASIL, 2014). A alimentação, no Brasil, sempre foi considerada inadequada e insuficiente, como afirma Cascudo (2004, p.352):

Com quase cinco séculos de alimentação insuficiente, incompleta e desequilibrada, entre 2.500 e 2.700 calorias diárias, com déficit de 300 na normalidade do cômputo, o povo construiu tudo quando possuímos no desbravamento e conquista da terra sem fim, plantando e conservando as culturas responsáveis pela manutenção e elevação da vida coletiva nacional.

E o autor avança em suas reflexões, afirmando que “certamente outros problemas virão para o brasileiro sem fome crônica, com as 3 mil calorias infalíveis, eugenicamente entusiasta pela sua missão na terra imensa que lhe coube”<sup>2</sup>. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) aponta as possíveis causas atuais desses problemas, apontando que é cada vez mais frequente trocar as refeições por lanches rápidos como sanduíches, salgados e pizzas, principalmente no que tange à camada mais jovem da população. Outros apontamentos constatarem que os brasileiros têm comido poucas frutas e hortaliças, além de ingerir em grande quantidade alimentos gordurosos e sal (IBGE, 2014).

A segunda indagação feita aos alunos, por meio de uma questão fechada, foi sobre o tipo de produção rural predominante em seus municípios. Essa questão foi elaborada com o intuito de constatar a percepção dos alunos, e no caso das escolas Oscar de Almeida e Odécio Lucke, o intuito foi também de averiguar o quanto esses alunos observam a paisagem do entorno dessas unidades escolares, que possuem muitas plantações de cana-de-açúcar.

Tanto em Rio Claro quanto em Cordeirópolis há predomínio industrial, como é possível constatar por meio dos dados da tabela 1. Nas interfaces entre a área rural e urbana desses municípios há uma conjunção da agropecuária e de indústrias.

---

<sup>2</sup> Id. Ibid p. 352

**Tabela 1 – Valor Adicionado Total, por Setores de Atividade Econômica, Produto Interno Bruto Total e per capita a Preços Correntes/ 2012**

Municípios	Valor Adicionado				Total (em milhões de reais)
	Agropecuária (em milhões de reais)	Indústria (em milhões de reais)	Serviços (em milhões de reais)		
			Administração Pública	Total (2)	
<b>ESTADO DE SÃO PAULO</b>	<b>21.841,82</b>	<b>288.624,35</b>	<b>109.740,25</b>	<b>844.706,94</b>	<b>1.155.173,11</b>
<b>Cordeirópolis</b>	30,01	349,52	78,18	1.219,03	1.598,56
<b>Rio Claro</b>	46,41	2.020,89	528,76	2.964,70	5.032,00

Fonte: Fundação Seade; Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2012). Organizado pelas autoras

(2) Inclui o VA da Administração Pública.

A questão tinha o seguinte enunciado: “no município onde você mora que tipo de produção rural predomina?” E três opções de respostas das quais o aluno deveria assinalar apenas uma delas: *não sei, agrícola e pecuária*.

Mesmo sabendo que há predomínio do plantio de cana-de-açúcar, procuramos contextualizar essa afirmação<sup>3</sup>, utilizando as informações do Instituto de Economia Agrícola (IEA). De acordo com a metodologia utilizada por esse Instituto, a obtenção de dados para compor um banco acontece da seguinte forma:

**O levantamento de área e produção dos principais produtos da agropecuária do estado de São Paulo**, sobre área (ou número de pés) e produção de culturas anuais, perenes e semi-perenes, frutíferas, olerícolas, produtos florestais, pecuária e criações, sericultura e áreas de pastagens, totalizando aproximadamente 150 itens, é realizado, nos municípios do Estado São Paulo, pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) em conjunto com a Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI).

Cabe aos técnicos responsáveis pelas Casas de Agricultura, embasados nos seus conhecimentos regionais, fornecer a informação dos dados agrícolas de cada Município e ao IEA fazer o processamento, a depuração e a consolidação desses dados. (INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA, 2014, grifo do autor)<sup>4</sup>.

Por meio das informações constantes nas tabelas 2 e 3, é possível averiguar a conjuntura dos tipos de agricultura e pecuária praticadas no município de Cordeirópolis e Rio Claro, de acordo com os dados dos anos de 2013 e 2014, e constatar que a agricultura domina devido ao amplo cultivo da cana-de-açúcar. Optamos em não elencar, na tabela, as culturas que possuem menos de 3,00 ha, por não representarem uma

<sup>3</sup> Informação baseada em inúmeros trabalhos de campo desenvolvidos em função de outras pesquisas e projetos das autoras na área rural dos municípios de Rio Claro e Cordeirópolis.

<sup>4</sup> Documento não paginado

produção com domínio espacial amplo<sup>5</sup>, que é o ponto que acreditamos que o aluno se baseou para dar sua resposta.

**Tabela 2 - Principais Produtos da Agropecuária – Cordeirópolis – 2013/2014**

Produto	Quantidade
Cana p/ indústria	10.098,20 ha
Cana para forragem	8,00 ha
Mandioca para indústria	71,00 ha
Mandioca para mesa	9,00 ha
Milho	870,00 ha
Soja	100,00 ha
Tomate envarado	5,00 ha
Milho (safrinha)	35,00 ha
Eucaliptus	25,00 ha
Abacate	22.000,00 pés
Banana	15,00 ha
Café	3,62 ha
Laranja	25.000,00 pés
Limão	100,00 pés
Suínos para abate	12.000,00 cabeças
Galinhas para ovos	60.000,00 cabeças
Abóbora seca	5,00 ha
Frangos	3.814.000,00 cabeças
Alface	10,50 ha

Fonte: Instituto de Economia Agrícola (2014). Organização das autoras

**Tabela 3 - Principais Produtos da Agropecuária – Rio Claro – 2013/2014**

Produto	Quantidade	Produto	Quantidade
Arroz de sequeiro e várzea	30,00 ha	Bovinos para abate	3.794,00 cabeças
Cana p/ indústria	14.914,00 ha	Suínos para abate	120,00 cabeças
Cana para forragem	663,00 ha	Galinhas para ovos	3.600,00 cabeças
Feijão das águas	20,00 ha	Frangos	9.481.000,00 cabeças
Mandioca para mesa	28,00 ha	Bicho da seda (área plantada de amora)	15,00 ha
Maracujá	10,00 ha	Alface	14,00 ha
Milho	1.350,00 ha	Arroz de sequeiro e várzea	25,00 ha
Soja	40,00 ha	Feijão das águas	5,00 ha
Girassol da seca	5,00 ha	Maracujá	8,00 ha
Milho (safrinha)	3,00 ha	Milho	1.350,00 ha
Milho irrigado	4,00 ha	Soja	30,00 ha
Eucaliptus	3.445,00 ha	Milho irrigado	5,00 ha
Banana	21,00 ha	Abacate	900,00 pés
Café	89,82 ha	Mexerica	1.000,00 pés
Laranja	805.417,00 pés	Seringueira	111.550,00 pés
Limão	62.250,00 pés	Tangerina (cravo - satsuma)	620,00 pés
Poncã	12.000,00 pés		
Murcote	25.000,00 pés		
Bovinos (número)	4.530,00 cabeças		

Fonte: Instituto de Economia Agrícola (2014). Organização das autoras

<sup>5</sup> Do município de Cordeirópolis não foi retirada nenhuma. Do município de Rio Claro foram retiradas as seguintes culturas com 1 ha: couve, couve-flor, pepino, quiabo, feijão da seca, abóbora da seca, brócolis, beterraba, berinjela, abacaxi, tomate envarado e chuchu. Com dois ha foram retiradas abobrinha e cenoura e com 3 ha repolho.

Comparando os valores demonstrados na figura 9 – Predomínio dos Tipos de Produção – verificamos que 44% (124 respostas) dos educandos apontam a agricultura como o tipo de produção predominante. Em grande parte, acreditamos que essa condição se deva à observação diária da paisagem, pois muitos alunos residem nas proximidades das plantações de cana. Porém, a porcentagem de alunos que responderam não saber, 35% (99 respostas) é bastante alta. Atribuímos que esse desconhecimento esteja atrelado ao fato dos conceitos sobre esses tipos de produção (agricultura e pecuária) não terem sido assimilados, de forma efetiva, quando trabalhados em sala de aula.

**Figura 9 – Predomínio dos tipos de Produção**



Fonte: elaborado pelas autoras

A terceira questão apresentada neste artigo foi baseada no trabalho de Mauro Eduardo Del Grossi e José Graziano da Silva, *Novo Rural* (2002, p.5), no qual os autores afirmam que “a partir de meados dos anos 80, assistimos ao surgimento de uma nova conformação do meio rural brasileiro, a exemplo do que já ocorre há tempos nos países desenvolvidos”. Esse novo rural baseia-se em três grupos:

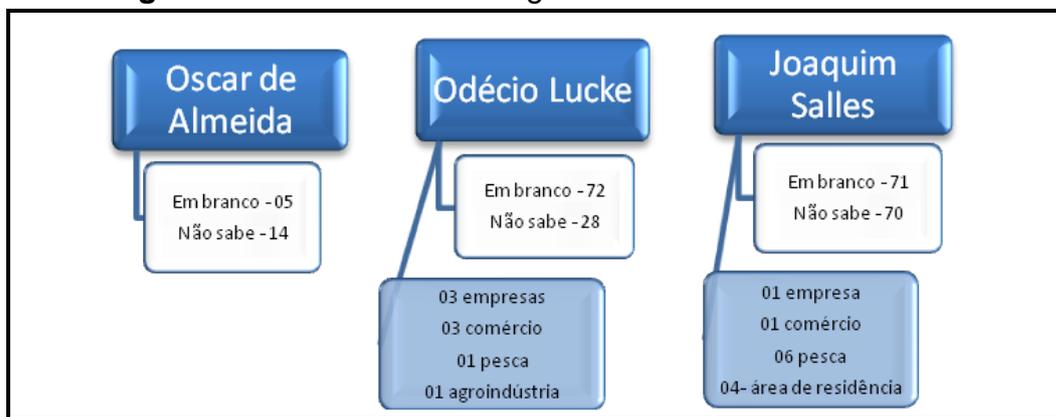
1. Uma agropecuária moderna, baseada em *commodities* e intimamente ligada às agroindústrias;
2. Um conjunto de atividades não agrícolas, ligadas à moradia, ao lazer e várias atividades industriais e de prestação de serviço;
3. Um conjunto de “novas” atividades agropecuárias, localizadas em nichos especiais de mercado.<sup>6</sup>

Ao inserir uma questão que abordasse um conjunto de atividades não agrícolas, pensamos ser pertinente verificar se é de conhecimento dos alunos que essas fazem parte do espaço rural. A questão tinha o seguinte enunciado: “além da agricultura, da

<sup>6</sup> Id. Ibid.

pecuária e do extrativismo, recentemente outras atividades foram introduzidas na área rural, cite ao menos duas”. As respostas para essa questão encontram-se na figura abaixo.

**Figura 10** – Atividades não agrícolas na área rural



Fonte: elaborado pelas autoras

A figura 10 nos mostra que somente 20 alunos deram algum tipo de resposta, ou seja, 7,14% dentre os que responderam indicaram uma atividade. Para essa questão já era esperado que não fizessem tanta associação com outras atividades que são praticadas na área rural, já que o conteúdo vinculado a essa temática não está contemplado no currículo do sexto ano.

Esse fato contribui para uma reflexão dos professores de Geografia, a fim de que abordem também essas atividades não agrícolas, já que elas acontecem de forma cada vez mais intensa e, também, para que os alunos relacionem os espaços de uma forma mais contínua e menos dicotomizada.

É provável que, parte dessa falta de conhecimento, se deva em não associar a existência de uma atividade introduzida na área rural mesmo tendo *indiretamente* conhecimento e vivência sobre ela. Exemplo dessa constatação é o caso de uma das turmas do sexto ano da E. E. Odécio Lucke, que participou de uma excursão pedagógica, no terceiro bimestre de 2014, a uma fazenda localizada no município de Cordeirópolis. Tal exemplo se enquadra perfeitamente na descrição de uma das atividades que Del Grossi e Silva (2002), citam como sendo parte integrante do novo rural, que compreende a ocupação do espaço para educação e lazer.

## Considerações finais

Por meio da pesquisa realizada foi possível delinear uma comparação entre as diferentes percepções dos alunos e suas concepções a respeito do rural, principalmente se considerando a localização das escolas em relação à distância que estão dessa área. Foi possível, assim, efetuar uma análise estatística dos dados coletados.

Os dados do trabalho poderão ser utilizados, futuramente, para um planejamento de aula mais elaborado acerca desse conteúdo, já que esses resultados apontaram para um conhecimento parcial sobre o rural, o que nos leva a concluir que não compreenderam plenamente o tema, mesmo ele tendo sido trabalhado em sala de aula previamente, como requer a disciplina de Geografia (4º bimestre). Essa condição fica evidente, por exemplo, no caso do sexto ano da escola Oscar de Almeida, que demonstrou desconhecimento na questão que deveriam escolher entre agricultura ou pecuária como predominante; esse desconhecimento não era esperado já que no entorno da escola, e possível caminho diário dos estudantes, a cana-de-açúcar predomina na paisagem.

Parte dessa falta de compreensão e conhecimento fica clara em relação à origem dos alimentos, sendo o caso mais preocupante o do açúcar, pelo fato de duas das três escolas terem, em seu entorno, plantações de cana e, mesmo assim, os alunos não associaram o produto à sua origem. Portanto, o trabalho subsidia, também, a reflexão dos professores no sentido de desenvolverem metodologias que contemplem o trabalho de campo e análise da paisagem.

O trabalho oportunizou aprofundar os conteúdos trabalhados no quarto bimestre, sendo uma ferramenta importante de avaliação para o professor. A pesquisa contribuiu, ainda, para que os alunos refletissem um pouco mais sobre os modos de vida rural e urbano, de maneira conjunta e articulada.

## Referências

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da saúde, Secretaria de Atenção à saúde, Departamento de Atenção Básica. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

DEL GROSSI, Mauro Eduardo; SILVA, José Graziano da. **O novo rural: uma abordagem ilustrada**. Londrina: Instituto Agrônomo do Paraná, 2002. Vol. I e II.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. **Pesquisa de orçamentos familiares no Brasil, 2008/2009**: Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Diretoria de Pesquisas. Coordenação de Trabalho e Rendimentos. **Pesquisa Nacional de Saúde 2013**: Percepção do estado de saúde, estilo de vida e doenças crônicas. Rio de Janeiro: IBGE, 2014.

INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA. **Área e Produção dos Principais Produtos da Agropecuária**. 2014. Documento não paginado. Disponível em: <[http://ciagri.iea.sp.gov.br/nia1/subjectiva.aspx?cod\\_sis=1&idioma=1](http://ciagri.iea.sp.gov.br/nia1/subjectiva.aspx?cod_sis=1&idioma=1)>. Acesso em: 23 jan. 2015.

QUEIROZ, Maria Isaura P. Do rural e do urbano no Brasil. In: \_\_\_\_\_. **Cultura, Sociedade Rural, Sociedade Urbana no Brasil**. São Paulo: Ed. LTC, 1978. p. 46-67.

SÃO PAULO [ESTADO]. Secretaria da Educação. **Currículo do estado de São Paulo**: Ciências Humanas e suas Tecnologias. São Paulo: SEE, 2012.

SOROKIN, Pitirim A.; ZIMMERMAN, Carlo C.; e GALPIN, Charles J. Diferenças Fundamentais entre o mundo rural e o urbano. In: MARTINS, J. de S. **Introdução crítica à sociologia rural**. São Paulo: Hucitec, 1981. p.198-224.