RESTOLHO

# Serviço de Voluntariado Restolho

# Rodrigo Lorena

# Relatório de Aprendizagens

Resumo—Reflexão sobre as aprendizagens intelectuais, técnicas e sociais extraidas da realização de uma atividade de voluntariado por parte do aluno Rodrigo Lorena, aluno de Mestrado em Engenharia Informática e Computadores (MEIC) do Instituto Superior Técnico (IST). A atividade de Restolho consistiu na apanha de laranjas, nos jardins do Palácio de Queluz, recorrendo a métodos tradicionais. O serviço de voluntariado foi mobilizado pela Entrajuda, com o objetivo de recolher laranjas. Como forma de combater a fome no país, todas as laranjas recolhidas foram doadas ao Banco Alimentar de Portugal.

**Palavras Chave**—Restolho, Entrajuda, solidariedade, ajuda, serviço, voluntariado, doação, comunidade, pomares, laranjas, agricultura, esforço, dádiva, partilha, responsabilidade, conhecimento, aprendizagem, cultivo, técnicas.

Examino, Bastan 5 ou 6. ]

O documento deria disheren mais exaustiramento
outer aspetto ao minel das competâncias Transverais

# 1 Introdução

Estas soft skills referem-se a: aspetos sociais como a aquisição de novos conhecimentos em outras áreas; aspetos afetivos como a interação como diferentes tipos de pessoas; aspetos físicos como a utilização, não só da mente, mas como também do corpo para realização de trabalho produtivo.

#### 2 APRENDIZAGENS

#### 2.1 Crescimento Intelectual

A nível intelectual estão abrangidos todos os conhecimentos adquiridos nas várias fases de desenvolvimento da atividade de Restolho. As

Rodrigo Lorena, nr. 73970,
 E-mail: rui\_rodrigo\_lorena@hotmail.com,
 Instituto Superior Técnico, Universidade de Lisboa.

20 de Janeiro, 2015.

várias fase que contribuíram para este crescimento foram: a preparação, através de algumas pesquisas por auto-iniciativa; a execução, através de explicações dadas e conversas mantidas com os monitores da atividade; a reflexão posterior à atividade.

#### 2.1.1 História do Local

O Palácio Nacional de Queluz e Jardins (figura 1) foram mandados construir em 1747 pelo futuro D. Pedro III, consorte de D. Maria I, tendo como arquiteto Mateus Vicente de Oliveira. Foram inicialmente concebidos como residência de verão, tornando-se um espaço privilegiado de lazer e entretenimento da Família Real que ali habitou em permanência de 1794 até à partida para o Brasil, em 1807, na sequência das invasões francesas. A partir de 1826, o Palácio deixou lentamente de ser o predileto pelos soberanos portugueses [1].

Para além disto, ilustram a evolução do gosto da Corte nos séculos XVIII e XIX, período marcado pelo barroco, o rococó e o neoclassicismo [2].

Em 1908, tornaram-se propriedade do Estado. Foram considerados património nacional em 1910. Após um grave incêndio em 1934, o qual destruiu o seu interior. O seu restauro durou até 1940, data desde a qual está aberto ao

(1.0) Excelent	LEARNING					DOCUMENT						
(0.8) Very Good	CONTEXT	SKILLS	REFLECT	S+C	SCORE	Structure	Ortogr.	Gramm.	Format	Title	Filename	SCORE
( <b>0.6</b> ) Good	x2	x1	x4	x1	SCORE	x0.25	x0.25	x0,.25	x0.25	x0.5	x0.5	SCORE
( <b>0.4</b> ) Fair	9	18	<i>22</i>	1	7 1	1115	115	025	015	05	115	2
(0.2) Weak	$\sim$	<i>U</i> . U	٠٠٠٠	/	T .U	UZJ	UZJ	0.23	V.L.)	<i>U.</i> )	<i>U.</i> )	~

2 RESTOLHO

público como um ponto turístico até aos dias de hoje.

Desde 1957, o Palácio de Queluz é a Residência Oficial de Chefes de Estado. Em 2014 a Parques de Sintra assumiu a gestão do monumento e manutenção dos seus jardins. [3].

O autor considerou que o Palácio Nacional de Queluz e os seus jardins históricos constituem um dos exemplos mais extraordinários da ligação harmoniosa entre paisagem e arquitetura palaciana em Portugal.



Figura 1. Palácio Nacional de Queluz e Jardins.

#### 2.1.2 Curiosidades sobre Laranjas

A laranja (*Citrus sinensis*) é um fruto produzido pela laranjeira, uma árvore da família (*Rutaceae*). Tem origem híbrida, foi criada a partir do cruzamento de dois citrinos distintos, o pomelo (*Citrus maxima* [4]) - fruto verde parecido com uma toranja gigante - e com a tangerina comum (*Citrus reticulata*).

A laranja foi trazida da China para a Europa no século XVI pelos portugueses. Em vários países as laranjas são denominadas "portuguesas", por exemplo, em grego é *portokali* e *portakal* em turco.

#### 2.1.3 Cultivo de Laranjas

O cultivo da laranja é um negócio significativo e uma importante parte das economias de vários países europeus, entre os quais Portugal, Espanha, Itália e Roménia.

Para o bom desenvolvimento da cultura de laranjas, são necessárias temperaturas moderadas (entre os 15 e 29 °C), uma quantidade

considerável de luz solar e água. As laranjas são muito sensíveis ao gelo e no caso de congelação tendem a ficar secas após voltarem ao seu estado normal.

Pode fazer-se nascer uma laranjeira colocando no solo sementes de uma laranja e garantindo-lhe as condições necessárias à sua germinação. Contudo existem técnicas para acelerar este processo. Por exemplo, colocar as sementes num recipiente aberto envolvidas em papel ou algodão húmido até que germinem. Outro método muito utilizado é a enxertia (Figura 2) [5], que consiste em unir um enxerto (ramo verde ou semente previamente germinada) num porta-enxcerto, ramo ou tronco de uma laranjeira crescida e saudável. Estes métodos apenas são utilizados para produções de pequena escala e particulares.



Figura 2. Enxertia de uma semente germinada.

#### 2.1.4 Técnicas de Colheita e Utensílios

Durante a colheita da laranja é necessário ter em especial atenção a sua maturação, porque esta só amadurece enquanto se encontra na árvore, ao contrário de muitas frutas que conseguem amadurecer nos períodos posteriores à sua recolha. A época de maturação das laranjas situa-se entre Outubro e Fevereiro. Estas são colhidas geralmente em Janeiro e Fevereiro. Tradicionalmente, considera-se madura a laranja que apresentar uma tonalidade laranja viva e com baixo índice de rugosidade da casca (Figura 3). O tamanho não deve ser um fator de peso neste tipo de avaliação, porque pode induzir a erro.

LORENA 3

As técnicas utilizadas para retirar uma laranja da árvore são simples e subtís. Podem ser colhidas por torção ligeira do ramo ou podem ser podadas. Ambas as técnicas são relativamente saudáveis para a laranjeira, porém a poda é a mais eficaz. Por um lado, garante que a ligação entre o fruto e o ramo seja mantido, mas por outro é um processo mais lento. É importante garantir que a ligação entre o ramo e o fruto não é quebrada, para evitar a entrada de patógeneos e a perda de água na laranja, permitindo uma consevação mais duradoura.

Deve-se evitar apanhar laranjas nas primeiras horas da manhã, quando ainda estão com orvalho ou molhados de chuva, para evitar o desenvolvimento de fungos como o bolor. Também não é correto apanhar laranjas que se encontrem caídas no solo, pois a probabilidade de se encontrarem em processo de decomposição é elevada. Este processo proliféra-se rapidamente quando uma laranja em decomposição está em contacto com laranjas saudáveis, efeito análogo ao de uma doença.

Tesouras ou alicates de poda manuais, baldes ou caixas e escadotes são os utensílios básicos e mínimos para colocar em prática a maioria destas técnicas. Outras, como a enxertia, necessitam de ferramentas mais avançadas como zagaias (parecido com um serrote) e simples como fio norte.



Figura 3. Laranja madura para colheita.

#### 2.2 Crescimento Social e Afetivo

Pelo menos 805 milhões de pessoas no mundo, ou seja, uma em cada nove, passam fome, segundo o relatório da Organização das Nações Unidas (ONU) relativo ao período de 2012 e 2014.

Segundo a última atualização das estatísticas (outubro de 2014) divulgadas pela Instituto Nacional de Estatística (INE) [6], 27,3% da população portuguesa encontra-se na pobreza e 18,7% não tem acesso aos mínimos da alimentação.

Um dos principais objetivos da atividade de Restolho é o combate ao desperdício alimentar e à fome na sociedade. Todas as laranjas colhidas com o esforço e dedicação dos voluntários foram doadas à Federação Portuguesa dos Bancos Alimentares Contra a Fome (FPBACF) com o intuito de ajudar no preenchimento desta lacuna da nossa sociedade.

Provavelmente a fome, a miséria e a pobreza nunca serão extinguidos do mundo e da sociedade em que vivemos atualmente. Contudo, é possível minimizá-los através de um espírito de sacrifício, que apela à responsabilidade social e ao civismo inerentes a cada entidade, desde a organização mais influente e complexa até ao simples cidadão.



Figura 4. Partilha para um mundo melhor.

## 3 Conclusão

Da atividade de Restolho consegue-se retirar bastantes aprendizagens técnicas, neste caso relacionadas com a apanha da laranja, aliadas a valores sociais altruistas. 4 RESTOLHO

Em suma, a atividade foi produtiva ao nível dos novos conhecimentos e experiências adquiridas. É gratificante saber que os resultados obtidos poderão fazer a diferença pela positiva no dia-a-dia de alguém que mais necessita. Se cada um der um pouco de si ao próximo o mundo será um pouco melhor.

O serviço, a partilha e o voluntariado são valores extremamente importantes para a construção de uma comunidade harmoniosa, respeitadora e trabalhadora.

#### **AGRADECIMENTOS**

O autor gostaria de agradecer: ao Fernando Santos e Ricardo Grandao membros da Coaching Team 2 de PPIII pelo seu importante trabalho na comunicação entre as entidades promotoras e os candidatos; ao Professor Rui Cruz docente da cadeira de PPIII; aos monitores da Entrajuda e da Parques de Sintra por se terem disponibilizado a ensinar e acompanhar o trabalho de campo; e às entidades Entrajuda e Parques de Sintra por reunirem as condições necessárias à realização da atividade.

## **REFERÊNCIAS**

- [1] N. B. Guedes, O Palácio dos Senhores do Infantado em Queluz. Lisboa: Livros Horizonte Limitada, 1971.
- [2] S. L. Afonso, O Palácio de Queluz. Lisboa: Publicações Alfa, 1986.
- [3] P. de Sintra, "Palácio nacional e jardins de queluz história," Janeiro 2015. [Online]. Available: http://www.parquesdesintra.pt/parques-jardins-e-monumentos/palacio-nacional-e-jardins-de-queluz/historia/
- [4] Wikipédia, "Citrino pomelo," Janeiro 2015. [Online]. Available: http://en.wikipedia.org/wiki/Pomelo
- [5] —, "Grafting," Janeiro 2015. [Online]. Available: http://en.wikipedia.org/wiki/Grafting
- [6] INE, "Taxa de intensidade da pobreza anual," Outubro 2014. [Online]. Available: http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine\_indicadores&indOcorrCod= 0006263&contexto=bd&selTab=tab2



Rodrigo Lorena (24 de Junho 1993) filho de António Lorena e Isabel Gonçalves, é estudante de MEIC no IST e está a cumprir o seu primeiro ano no mestrado, quarto ano no IST. Conclui o curso Licenciatura em Engenharia Informática e Computadores (LEIC) no IST, em 2014. Concluiu o ensino obrigatório (12º ano) em 2011. É escuteiro do Corpo Nacional de Escutas

(CNE), no agrupamento 625 de Rio de Mouro, desde os 9 anos. Praticou natação até aos 13 anos, idade com a qual passou a praticar futebol federado nos Recreios Desportivos do Algueirão (RDA), até aos 17 anos. Atualmente, é jogador de numa equipa amadora de futsal, "HK United". Sempre teve uma atração pelas novas tecnologias. Os seus principais *hobbies* são jogar video jogos e conviver com a família e amigos. Os seus principais objetivos num futuro próximo são concluir o MEIC e entrar no mercado de trabalho.