



Simpósio de Integração Acadêmica

“Bicentenário da Independência: 200 anos de ciência, tecnologia e inovação no Brasil e 96 anos de contribuição da UFV”

SIA UFV 2022



COZINHA ESCOLA COMUNITÁRIA: PROCESSOS EDUCATIVOS PARA A CONSTRUÇÃO DA AUTONOMIA DE BENEFICIADORAS DE ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS

Leticia C. PASSOS¹; Raphael B. A. FERNANDES²; Irene M. CARDOSO³; Maria I. C. DIAS⁴, Sinthia L. OLIVEIRA⁴;

¹Departamento de Agronomia, leticia.c.passos@ufv.br; ²Departamento de Solos, raphael@ufv.br; ³Departamento de Solos, irene@ufv.br; ⁴CTA;

Palavras-Chave: agroecologia, agroindústria, mulheres

ÁREA TEMÁTICA: Agronomia / **GRANDE ÁREA:** Ciências Agrárias / **CATEGORIA:** Extensão

INTRODUÇÃO

- ❑ A produção e ampla comercialização de alimentos processados são, muitas das vezes, restritas a grupos que possuem capital suficiente para atender as exigências das leis sanitárias.
- ❑ Neste cenário, uma parcela de trabalhadores artesanais – responsáveis, sobretudo, pela produção de alimentos processados tradicionais, enfrentam restrições para a comercialização de seus produtos, o que dificulta o acesso à mercearias, mercados e feiras.
- ❑ Este projeto de extensão faz parte do projeto intitulado “Fortalecimento e Ampliação da Agroecologia na Zona da Mata”.

OBJETIVOS

- ❑ Avaliar as práticas agroecológicas no processamento de alimentos, por meio de processos de formação destinados a mulheres e juventude atendidas na Cozinha Escola Comunitária, localizada em Viçosa-MG.

DESCRIÇÃO DAS PRINCIPAIS AÇÕES

- ❑ Produtos do projeto (Figura 1):
 - ❖ seis oficinas: “Compostagem e Minhocário para a destinação agroecológica dos resíduos orgânicos” (1); “Complexo Cozinha, 5S e 8S” (1); “Facilitação de atividades educativas na culinária” (1); “Produção de biscoito de nata” (1); e “Beneficiamento de jaca verde” (2);
 - ❖ duas cartilhas: “Beneficiamento de Jaca Verde” e “Manual Ilustrado de Compostagem e Minhocário”.
- ❑ A equipe está envolvida atualmente na finalização de uma terceira cartilha que tratará do tema “Boas práticas para agroindústria”, trazendo detalhes específicos da legislação de produtos orgânicos.



Figura 1 - Flagrantes de algumas das oficinas e momentos de atividades práticas, bem como das duas cartilhas já produzidas pelo projeto

RESULTADOS ALCANÇADOS

- ❑ Os resultados obtidos até o momento permitem indicar que as atividades desenvolvidas são capazes de apoiar a economia solidária local e, ao mesmo tempo, compartilhar técnicas para o fortalecimento da produção de alimentos processados agroecológicos.
- ❑ O projeto tem conseguido ainda estimular a produção artesanal e o beneficiamento de alimentos agroecológicos, ampliando as possibilidades de utilização dos alimentos produzidos por produtoras/es locais.
- ❑ As oficinas realizadas tem permitido fortalecer e impulsionar a autonomia das mulheres, que já passaram a replicar, elas próprias, novas oficinas, compartilhando assim suas receitas, técnicas e experiências no processamento de alimentos agroecológicos.

CONCLUSÕES

- ❑ O projeto tem sido capaz, por meio de seus processos de formação, de multiplicar e fortalecer as práticas agroecológicas no beneficiamento de alimentos, semeando a autonomia, realizando capacitações e oferecendo apoio à produção e comercialização de alimentos processados.

APOIO FINANCEIRO E AGRADECIMENTOS

