



Um fogão a lenha e os almoços coletivos: autogestão, juventude e as redes de solidariedade pela permanência estudantil na UFF de Angra dos Reis – RJ.

A Wood Stove and Collective Lunches: Self-Management, Youth, and Solidarity Networks for Student Retention at UFF in Angra dos Reis – RJ

LIMA, Luiza Nathalia de Jesus¹; BARROS, Thyago Fernandes Dias²; GARCIA, Barbosa Moreira Lucas³. PORTO, José Renato Sant'Anna⁴

¹Graduanda em Políticas Públicas, do IEAR/UFF, luizanathalia@id.uff.br; ² Graduando em Geografia, do IEAR/UFF, thfernandes@id.uff.br; ³Graduando em Geografia, do IEAR/UFF, lucas_gbm@id.uff.br. ⁴ Professor do Departamento de Geografia e Políticas Públicas, do Instituto de Educação de Angra dos Reis, da Universidade Federal Fluminense (IEAR/UFF), joseporto@id.uff.br

RESUMO EXPANDIDO

Eixo Temático: Sistemas Agroalimentares e Economia Solidária

Resumo: A experiência dos Almoços Coletivos e da rede de solidariedade que tem exercitado práticas de alimentação e circulação de alimentos no Instituto de Educação de Angra dos Reis, da Universidade Federal Fluminense. Paralelamente aos trabalhos de extensão em agroecologia e comercialização já em andamento, organizadas pelo NEA Aipim, no início de 2023, um grupo de estudantes passou a protagonizar uma experiência autogestionária para organizar a alimentação coletiva no campus. A questão da permanência estudantil é severamente atravessada pela ausência de um restaurante universitário no campus de Angra dos Reis. Nesse sentido, em diálogo e apoio do Instituto, foi criado um espaço de convivência, a partir da instalação de um fogão a lenha. Da chama diariamente acesa, o ímpeto de cozinhar e partilhar alimentos une a juventude universitária, agrega funcionários terceirizados, professores e tem contribuído ainda com outras iniciativas importantes no campus da Universidade, como, por exemplo, os almoços distribuídos gratuitamente para o público do Curso Pré-vestibular ILÊ ÉKÔ, organizado pelo núcleo de Angra da União de Núcleos de Educação Popular para Negras/os e Classe Trabalhadora (UNEAFRO). O texto busca detalhar a experiência em curso e indicar os caminhos futuros para a sequência e ampliação da iniciativa.

Palavras-chave: juventude; comida; solidariedade.

Introdução

O Programa de Reestruturação de Expansão das Universidades Federais (REUNI) foi um grande passo para a democratização da educação pública brasileira, uma política pública que criou oportunidades para os estudantes de baixa renda (sobretudo aqueles que não estão nos grandes centros urbanos) acessarem o ensino superior público e de qualidade. Entretanto, o projeto de expansão, ainda inconcluso, deixou algumas lacunas que dificultam a permanência dos estudantes nas universidades, sobretudo nos campi de interior, que ainda demandam de estruturas básicas, como, por exemplo, moradia estudantil, restaurantes universitários e transporte universitário.



A situação se agravou drasticamente nos últimos anos, diante da pandemia e do contexto de crises, circunstâncias políticas e socioeconômicas atuais do país, em que se observa o aumento da extrema pobreza na população, da fome e da insegurança alimentar, atrelada à alta no custo de vida e, principalmente, no custo dos alimentos (REDE PENSSAN, 2022). Em geral, as condições para a permanência estudantil tornam-se ainda mais difíceis, sobretudo para os estudantes de baixa renda que vêm de outras cidades e estados para cursar ingressar na Universidade. Nesse sentido, tendo em vista as dificuldades do contexto em que atravessamos, no Instituto de Educação de Angra dos Reis, da Universidade Federal Fluminense (IEAR/UFF), campus universitário territorializado, localizado no município de Angra dos Reis - RJ e que ainda não possui um restaurante universitário, instrumento fundamental para a permanência estudantil¹, algumas alternativas têm sido postas em prática para colaborar com esse problema de acesso aos alimentos, sobretudo por parte dos estudantes, que chegam por vezes sem nenhum amparo.

A demanda por alimentação é urgente, e como “quem tem fome tem pressa”, um grupo de estudantes, articulados com o NEA Aipim, (Núcleo de Estudos em Agroecologia Incentivando Práticas e Integrando Movimentos) e em integração com o as representações e coletivos estudantis do IEAR, tem buscado viabilizar alternativas para democratizar a alimentação no nosso campus. Dentre as várias iniciativas que tem acontecido (como as feiras, as festas com comida coletiva, o projeto de extensão das cestas agroecológicas), este grupo de estudantes tem protagonizado uma nova e potente iniciativa para lidar com a questão da alimentação que são os Almoços Coletivos.

No início de 2023, através de alguns encontros de mutirão de trabalho, foi construído um fogão a lenha, que se tornou uma importante área de convivência da Universidade. Desde então, tem se criado movimentos de confluências, com uma rotina de preparo coletivo de refeições comunitárias e colaborativas, a princípio entre os estudantes do IEAR/UFF, mas também com a ajuda de doações e da presença de voluntários. Nesse processo de parcerias, cabe destacar a articulação com a organização do Curso Pré-Vestibular Popular ILÊ ÊKÓ, que também iniciou suas atividades no IEAR/UFF no início de 2023. É neste movimento de confluências que a solidariedade (SANTOS, 2020), na chama do nosso fogão a lenha, que este coletivo tem colaborado com a realização de refeições gratuitas para a juventude angrense, que vem estudar aos sábados no IEAR, se preparando para ingressar na Universidade Pública.

Metodologia

¹ Vale ressaltar que, após anos de lutas estudantis e do apoio de toda comunidade acadêmica, foi inaugurada, em 2022, a Moradia Estudantil do Campus do Retiro (UFF), em Angra dos Reis.



É a juventude que tem protagonizado o movimento no fogão a lenha. Estudantes dos três cursos de graduação do IEAR², representantes de coletivos, do diretório acadêmico. Na esteira do trabalho que tem realizado o NEA Aipim, que já vinha movimentando uma rede de doações de alimentos, através do projeto da Cesta Agroecológica, a experiência dos Almoços Coletivos tem avançado ao articular outras organizações e por praticar princípios de autogestão na condução da iniciativa. Tem como proposta oferecer comida de verdade, de qualidade, agroecológica, vegana e política, sem ultraprocessados e a custo baixo, acessível à realidade dos estudantes do campus. Para além de comer, comer bem e com consciência política.

A cozinha comunitária funciona na área externa do IEAR, em um espaço que abriga o fogão à lenha, tecnologia simples, artefato básico das culturas camponesas, no qual nos inspiramos também simbolicamente. O preparo dos alimentos no fogão a lenha é

um momento de conexão, entre as pessoas presentes, entre as pessoas e os alimentos, com a natureza, a brasa, a fumaça. Faz parte do engajamento e da pedagogia comunitária que temos exercitado, aprendizados da biointeração (SANTOS, 2015). Toda semana, é elaborado um cardápio de acordo com os alimentos que estão disponíveis na Associação dos Produtores Rurais do Vale de Mambucaba, parceira do NEA Aipim no projeto das Cestas, respeitando sempre a sazonalidade e valorizando a agrobiodiversidade da produção local. Assim, o público que participa dos Almoços tem ainda a oportunidade de experimentar alimentos saudáveis e típicos do território, mas que ainda não são tão reconhecidos. É através da valorização da agrobiodiversidade que as comunidades tradicionais e camponesas mantêm viva, ativa e em movimento pelo território (TOLEDO, BARRERA-BASSOLS, 2015; ALMADA, SOUZA, 2017).

Esses alimentos têm sido adquiridos através de um mecanismo de doações que é operado no âmbito do NEA Aipim, com o projeto da Cesta Agroecológica, um trabalho de extensão universitária que tem procurado atuar na perspectiva dos circuitos curtos de comercialização e consumo, na convergência entre agroecologia e economia solidária. Para além da comercialização, o projeto também arrecada doações mensais, com o intuito de adquirir alimentos agroecológicos e doá-los para pessoas em situação de insegurança alimentar, sobretudo dos estudantes do IEAR/UFF.

Dentre os alimentos que tem abastecido, via doações, os Almoços Coletivos, vale destacar a farinha de mandioca, o cará, o inhame, a batata doce, a taioba, a banana, o limão galego, a ora-pro-nobis, o palmito pupunha (in natura, produto com indicação geográfica - IG), a abóbora, o espinafre, dentre outros, que compõem o nosso cardápio. Para além da produção que é mobilizada por esse arranjo das

² O Instituto de Educação de Angra dos Reis, da Universidade Federal Fluminense (IEAR/UFF) possui três cursos de graduação (duas Licenciaturas em Pedagogia e Geografia e um Bacharelado em Políticas Públicas) e uma especialização em Gestão de Territórios e Saberes (TERESA). Está em Angra dos Reis desde o início da década de 1990 e tem uma trajetória marcada pela extensão universitária desenvolvida no território. Para saber mais, [assista aqui](#).



doações e adquiridas da Associação de Mambucaba, a coordenação do Curso Pré-vestibular ILÊ ÉKÒ, que é uma iniciativa da União de Núcleos de Educação Popular para Negras/os e Classe Trabalhadora (UNEAFRO), oferece ainda doações de alimentos não perecíveis, como arroz e feijão, e recursos financeiros para compra de produtos de limpeza.

Em termos de organização do trabalho, a equipe é dividida atualmente em setores que permitem maior fluidez na dinâmica e no funcionamento do fogão. São elas: cozinha, financeiro, abastecimento, gestão de pessoas e comunicação. Além disso, há participação de voluntários que exercem atividades diversas dependendo da demanda, e vão sendo direcionados pela equipe que já está organizando as funções e as atividades do dia.

O trabalho começa por volta das 7:00 horas, com a organização, limpeza e preparação do local. Em seguida, é iniciado o preparo do café da manhã, oferecido às 8:00 para alunos, professores e funcionários presentes. Após o café começa a organização para a produção do almoço, dispondo os ingredientes e equipamentos e iniciando o processo. Cebola, alho, temperos, facas, panelas, potes, separação dos alimentos: são os movimentos do “fazer comida” se iniciando no nosso fogão, com sua chama já acesa, desde cedo. A equipe da cozinha é composta de 4 a 5 pessoas, que se dividem entre os preparos. Uma parte da equipe (2 pessoas) comandam o fogão e delegam tarefas para o restante, que fica responsável por auxiliar nos cortes, buscar lenha, manter o ambiente organizado ou lavar a louça, de acordo com as demandas que vão surgindo. É um ambiente que se auto-organiza a partir dos alimentos e que tem praticado a prática da autogestão na realização dos Almoços Coletivos.

Os Almoços Coletivos têm contribuído ainda para as qualificar as relações do IEAR no bairro em seu entorno, aproximando a população e permitindo ambientes de vivências nos espaços da Universidade aos sábados. O prédio do IEAR, embora pequeno, tem uma boa estrutura interna de funcionamento. Mas faltavam ainda espaços de convivência externos. Foi nesse processo que, através de mutirões do NEA Aipim, foi sendo ocupada uma área externa, ao lado da horta agroecológica, em um movimento que envolveu os funcionários terceirizados e que contou com o apoio da direção do Instituto, que aportou recursos financeiros para a construção da cobertura e da área do fogão a lenha. Com o início das atividades dos Almoços, o IEAR também mobilizou recursos para a aquisição de panelas, materiais gerais e utensílios básicos como facas e potes, viabilizando as atividades na área do fogão a lenha.

Resultados e Discussão

A parceria com o núcleo da UNEAFRO - ILÊ ÉKÓ, foi determinante para que o uso do espaço do fogão se transformasse em um projeto real e dinâmico. Em um movimento quase que espontâneo de organização, transformamos o espaço, a fim de atender a demanda do Pré-vestibular, que, tendo em média 20 estudantes que



ficam na UFF das 9h às 17 horas em aula, precisavam se alimentar de alguma forma ao longo do dia. A UNEAFRO é uma coalizão dos movimentos negros organizados, que nasce na cidade de São Paulo, em 2009, e atualmente possui núcleos em diversas localidades do Brasil, sendo o núcleo de Angra dos Reis, batizado de ILÊ ÊKÓ, o único a funcionar dentro de uma Universidade Pública e, mediante a esse movimento dos estudantes do IEAR no fogão a lenha, é o único a oferecer alimentação gratuita e saudável à todos os seus colaboradores e cursistas.

Outra parceria importante que se destaca como resultado desse processo é a Feira Cultural da UFF, um movimento organizado por uma ex-estudante do IEAR (também professora do Pré-vestibular) que visa aproximar a comunidade do bairro de Jacuecanga à Universidade. A feira tem sido um grande sucesso de público e os Almoços também têm acontecido nesse contexto. Com um enfoque diferente, aumentamos a quantidade de comida produzida, dando ao projeto uma nova dimensão. A quantidade de refeições servidas nos dias que acontece a Feira Cultural da UFF chega a atender cerca de 50 pessoas, incluindo os alunos do Pré-vestibular. Para os organizadores e expositores da Feira, é cobrado um valor simbólico, que ajuda na compra dos alimentos e dos materiais de limpeza etc. Aos alunos, colaboradores do curso e voluntários da cozinha, a comida permanece gratuita.

Conclusões

O problema da insegurança alimentar no IEAR tem sido objeto de discussão institucional desde o retorno às atividades presenciais, em 2022. O Colegiado de Unidade, indicou como planejamento um conjunto de ações, de curto, médio e longo prazo para lidar com o desafio da alimentação. Nessa linha, uma conquista importante foi uma emenda parlamentar que veio para o IEAR³, para a criação de uma cozinha/cantina comunitária, que está em processo de viabilização e deve ter suas estruturas instaladas ainda em 2023. De todo modo, foi a juventude estudantil que teve capacidade de resposta e agilidade para lidar com criatividade e efetividade com a situação. Nesse processo, o IEAR tem apoiado a iniciativa. O grupo tem se inspirado em outras experiências para poder avançar no seu processo organizativo, como, por exemplo, o restaurante Erva Doce⁴, na UFRRJ, onde foi realizado um intercâmbio para conhecer em detalhe as formas de organização e trocar experiências. Foi nesse processo de construção que a juventude estudantil, auto-organizada, alimentada e abastecida no calor do fogão a lenha, fundou o **Jaca Verde - Juventude Agroecológica Cozinha Autogestionada**, com o objetivo de seguir com a perspectiva atual de trabalho, ampliar as ações e estruturar um programa permanente, de extensão universitária e de permanência estudantil, que atenda estudantes e a comunidade do bairro com comida de verdade.

³ A emenda parlamentar foi conquistada no processo de consulta organizado pelo Deputado Glauber Braga, que contemplou demandas dos campus do interior da Universidade Federal Fluminense.

⁴ Ver mais aqui: [Instagram Erva Doce](#)



Agradecimentos

Agradeço a todos os alunos que participaram da iniciativa; Associação dos Produtores Rurais do Vale Mambucaba, ao Observatório dos Territórios Saudáveis da Bocaina, Equipe Pé de Quê, funcionários da UFF-IEAR e a Uneafro.

Referências bibliográficas

ALMADA, Emanuel.; SOUZA, Mariana. **Quintais: memória, resistência e patrimônio biocultural**. 1. ed. Belo Horizonte: EdUEMG, 2017.

SANTOS, Antônio Bispo. **Colonização, Quilombo: modos e significados**. Brasília: INCTI; UnB; INCT; CNPq; MCTI, 2015.

SANTOS, Antônio Bispo, “**Início, meio, início: Conversa com Antônio Bispo dos Santos**”, *Indisciplinar*. [S. l.], v. 6, n. 1, p. 52–69, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/indisciplinar/article/view/26241>

TOLEDO, Vitor; BARRERA-BASSOLS, Narciso. **A memória biocultural. A importância ecológica das sabedorias tradicionais**. São Paulo, Editora Expressão Popular, 2015