



Alimentando a troca de saberes: os aprendizados da cozinha agroecológica *Nurturing the Troca de Saberes: Learning from agroecological cooking.*

ROSADO, Priscila Motta¹; SANTOS, Camila Raimunda Carvalho dos²; COSTA, Bianca A. Lima³; OLIVEIRA, Tais Rozalina⁴

¹ Universidade Federal de Viçosa, priscila.rosado@gmail.com ² Universidade Federal de Viçosa, camila.r.santos@ufv.br ³ Universidade Federal de Viçosa, bianca.lima@ufv.br ⁴ Universidade Federal de Viçosa, tais.rozalina@ufv.br

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Sistemas Agroalimentares e Economia Solidária

Resumo: A Troca de Saberes é um evento que acontece desde 2009 na Universidade Federal de Viçosa (UFV) para promover a agroecologia, o diálogo entre os saberes e a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão. A Cozinha Agroecológica é responsável pela preparação da alimentação servida durante o evento. Na 13ª Troca de Saberes, em 2022, os alimentos que compuseram o cardápio foram comprados ou doados, em sua maior parte, da agricultura familiar agroecológica da região. O preparo das refeições foi realizado pela equipe de mulheres do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra e pela Cozinha da Fi. A experiência da Cozinha Agroecológica apontou desafios e conquistas. Como desafios, ainda se percebem dificuldades em relação ao planejamento e estruturação da cozinha como centralidade nos processos de troca e organização do evento. Como conquista está a condição de adquirir e ofertar alimentos diversos e da agricultura familiar agroecológica da região a todos(as) participantes.

Palavras-Chave: agroecologia; circuitos curtos de comercialização; economia solidária; segurança e soberania alimentar e nutricional.

Contexto

A Troca de Saberes é um evento que acontece desde 2009 na Universidade Federal de Viçosa (UFV), com objetivo de promover a agroecologia, o diálogo entre os saberes e a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão. A Troca é realizada por um grupo interdisciplinar em constante transição e se propõe a ser um espaço formativo, individual e coletivo, a partir dos diversos processos envolvidos na sua construção a cada ano. O evento é permeado de espaços artístico-pedagógicos e culturais com temas diversos, com intuito de mostrar que existem outros jeitos de construir o conhecimento, de produzir alimentos, de fazer economia e de se relacionar com a natureza (BARBOSA et al, 2013).

Dentre a diversidade temática presente na Troca, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi incorporada enquanto tema transversal explícito a partir de sua segunda edição, em 2010 (BARBOSA et al, 2017). A princípio discutia-se a importância do acesso a alimentos de qualidade, livres de agrotóxicos e transgenia, e a uma alimentação saudável. Na prática eram promovidas as mesas da partilha, que consiste na socialização de alimentos levados voluntariamente pelas pessoas



participantes do evento. As mesas da partilha, além de ser um espaço onde as pessoas podem nutrir seus corpos, é também uma expressão da cultura e da tradição alimentar dos territórios que se fazem presente no espaço, bem como dos saberes que são incorporados e se manifestam através dos alimentos (BIAZOTI et al., 2017). Desta forma, a Soberania Alimentar também passa a ser foco de reflexões, sobretudo sobre a origem dos alimentos e o tipo de alimentação que era consumida pelos participantes durante o evento.

A origem da Cozinha Agroecológica na Troca de Saberes ocorreu a partir da Instalação Artístico-Pedagógica¹ “Sopa da Fartura”, que preparou coletivamente um sopão com alimentos doados pelos participantes e plantou na coordenação o sonho da produção integral das refeições das próximas edições. Desde então uma comissão apenas para alimentação foi criada.

O relato a seguir refere-se às atividades da Comissão de Alimentação da 13ª Troca de Saberes, carinhosamente apelidada por “Cozinha Agroecológica”, que aconteceram entre junho e agosto de 2022. Neste ano, ainda em contexto pandêmico e seguindo os protocolos de segurança adotados pela universidade contra a propagação da COVID-19, a Troca reafirmou a importância e o compromisso de fornecer uma alimentação saudável e gratuita durante o evento. Para cumprir este compromisso a Comissão teve como objetivos “montar equipe, estrutura, logística e compra de itens para produção da alimentação, fazer a prestação de contas referente à alimentação e manter comunicação constante com as Comissões de Transporte e Alojamento, Financeiro e Metodologia” (LARA, 2023, p.38).

Descrição da Experiência

As atividades preparatórias da 13ª Troca de Saberes iniciaram em março. Primeiro aconteceram os “Papo que Ecoa” que são espaços formativos sobre temas referentes à construção do evento. Depois, foram criadas as comissões de trabalho e a Cozinha Agroecológica foi articulada em junho, após demanda de alimentação coletiva pela coordenação para a Troca.

A cozinha deste ano envolveu famílias da agricultura familiar da Zona da Mata mineira e leste de Minas, equipe técnica da Rede Raízes da Mata e do Centro de Tecnologias Alternativas (CTA-ZM), mulheres chefes de cozinha do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), equipe do empreendimento solidário Culinária da Fi, pesquisadores colaboradores, professores/as, técnicos/as e estudantes da UFV, e Sindicato dos Servidores da UFV (SINSUV) (LARA, 2023).

A comissão se configurou por um grupo reduzido de pessoas, responsáveis por toda articulação financeira e realização das preparações. Esse grupo reuniu informações dos eventos anteriores e identificou o recurso destinado para a alimentação junto à

¹ A Instalação Artístico-Pedagógica (IAP) é uma metodologia lúdica baseada no Círculo de Cultura de Paulo Freire para construir espaços de troca de conhecimentos a partir da socialização das pessoas e de elementos visuais representativos de interação delas com o tema abordado.



coordenação. Logo após, definiu o cardápio, a quantidade de alimentos a serem comprados, equipamentos necessários para adequação do local de preparo e das refeições.

Diante da necessidade de organizar melhor as atividades, de acordo com a disponibilidade das pessoas, a Comissão se dividiu em três frentes, sendo elas: 1) Equipe, 2) Estrutura e Logística e 3) Compra de Itens.

A Frente de Equipe mobilizou pessoas para contribuir voluntariamente na preparação dos alimentos, limpeza dos espaços e para servir, coordenando presencialmente o grupo de voluntários durante a Troca e as atividades que demandaram apoio (Foto 1). Já a Frente Estrutura e Logística ficou responsável por reunir e devolver os materiais para montar a estrutura da cozinha e o local que seria usado como refeitório, definir com a equipe da cozinha o tempo de preparo, horários de referência para finalização dos pratos e planejar o trajeto das refeições para chegar ao refeitório e às mesas de partilha.

Enquanto isso, a Frente Compra de Itens articulou, com a Comissão de Transporte e Alojamento, a logística para recebimento de doação de alimentos que seriam incluídos nas preparações, elaborou orçamentos, planejou a origem e a logística dos alimentos para chegarem no local de preparo, definiu as equipes profissionais para os preparos e realizou a prestação de contas junto a coordenação do evento.

Dentro da Comissão de Alimentação, houve também o trabalho de comunicação com as outras Comissões de Transporte e Alojamento, Financeiro e Metodologia por uma pessoa “antena”. A comissão de Transporte e Alojamento indicava para a Cozinha quantas pessoas eram esperadas para se alimentar em cada dia do evento, o Financeiro informava se havia alguma mudança na quantidade de recurso específico para preparar a alimentação e a Metodologia acolhia as informações sobre a programação e os locais de servir para serem divulgadas aos/às participantes.

Foto 1 - Equipe de voluntárias e voluntário servindo um almoço da 13ª Troca de Saberes.





Os resultados do trabalho da Cozinha Agroecológica foram muitos. A comissão proporcionou café da manhã para o grupo permanente; almoço, jantar e mesas de partilha com refeições abertas com alimentos da estação e regionais. A diversidade esteve em cada prato, desde legumes e verduras até cereais, hortifrutigranjeiros, temperos e chás. Nos cafés da manhã e nas mesas de partilha também havia variedade, lá se encontravam as frutas, os chás, cafés e quitandas.

Para realizar as refeições, os produtos alimentícios (óleo, sal, açúcar, macarrão, extrato de tomate) e as carnes foram comprados em mercados convencionais somando apenas 20% do orçamento para compra de alimentos. Os alimentos, in natura ou minimamente beneficiado, foram comprados da agricultura familiar de base agroecológica do Polo Agroecológico através da Rede Raízes da Mata (Circuito Curto de Comercialização e Econômico Solidário) ou doados. Estes alimentos adquiridos (80% do orçamento) foram: banana, abacate, limão, laranja, tomate, couve-flor, repolho, beterraba, mandioca, abóbora, inhame, cenoura, chuchu, cebolinha, alho, pimentão, pimenta, alface, agrião, rúcula, menta, capim-limão, funcho, ovos, leite, manteiga, banha, colorau, farinha de mandioca, fubá, canjiquinha, feijão, arroz polido, pães doces, broa, rosquinha, biscoito de polvilho, pó de café.

As aquisições de alimentos por meio do circuito chegaram a quase 2 toneladas, vindo de 15 famílias da agricultura familiar e comunidade quilombola e 7 organizações (feira municipal, cooperativas, grupo produtivo de assentamento e cozinha comunitária), de 6 municípios do Polo Agroecológico da Zona da Mata. As doações, com total de 712 Kg, vieram de 18 famílias localizadas em 7 municípios também do Polo. Esses alimentos chegaram na Cozinha por meio de carona solidária ou nos transportes que traziam as próprias famílias (Foto 2). Ao final, foram aproximadamente 200 pessoas se alimentando, por dia, do trabalho da comissão e de alimentos saudáveis.

Foto 2 – Alimentos adquiridos por compra e doação para preparação das refeições da 13ª Troca de Saberes.





A Cozinha contou com pessoas responsáveis pelas principais movimentações, com a contribuição da equipe de chefes de cozinha do MST-ZM (Foto 3) para realizar as refeições e do empreendimento solidário Culinária da Fi para organizar os alimentos e o espaço da mesa de partilha, somando 12 pessoas diariamente no feitiço e 26 voluntários revezando para dar apoio às cozinheiras, limpar e servir. Dessas pessoas, 28 eram mulheres e 11 homens. As mulheres estavam na direção e realização da alimentação, enquanto os homens estavam no trabalho braçal de limpeza e servir.

A infraestrutura das cozinhas das Trocas anteriores e espaço de preparar as refeições foram lugares cedidos dentro da universidade, como de uma escola estadual localizada dentro do campus e a cozinha de um de seus refeitórios. Em 2022, por estas cozinhas terem atividades na mesma época em que aconteceria a Troca, a comissão montou uma cozinha temporária na Casa 19², também no campus da UFRV. O básico da estrutura foi possível ser oferecido às cozinheiras. O refeitório foi cedido solidariamente pelo sindicato de servidores da Universidade (SINSUV), local próximo a cozinha com espaço para servir. Ambos os locais distantes de onde acontecia a Troca.

Foto 3 – Chefes de cozinha do MST-ZM e Luzia do CTA.



Resultados

Em todo processo de construção coletiva, como a Cozinha Agroecológica, existem pontos positivos e outros delicados. Os pontos delicados dessa comissão perpassaram pelos seguintes desafios: a) organização de uma equipe diversa com pessoas com disponibilidades, comprometimento e experiências distintas; b) adequação do local de preparo e; c) comunicação com as outras comissões da Troca. Além disso, o limite orçamentário gerou muita pressão na equipe, considerando a responsabilidade do trabalho com alimentação.

² A Casa 19 é a sede do ECOA, o local que reúne os grupos de agroecologia da UFRV e onde acontecem os espaços de construção da Troca de Saberes.



Os pontos positivos foram: a) organização das equipes e dos trabalhos necessários para alimentar participantes da 13ª Troca de Saberes com diversidade, com a maior quantidade de alimentos advindos da agricultura familiar de base agroecológica e de empreendimentos solidários; b) mobilização de voluntários e organizações parceiras na Cozinha; c) presença das mulheres do Movimento de Trabalhadores Rurais Sem Terra e da Culinária da Fi. Além disso, a Cozinha Agroecológica proporcionou a criação e fortalecimento de laços de amizade e solidariedade entre as pessoas envolvidas.

Podemos concluir que a Cozinha Agroecológica alimentou a Troca de Saberes de diferentes formas. Alimentou o processo organizativo e auto gestor das mulheres que assumiram a tarefa de planejar, organizar, preparar e servir as refeições. Alimentou a solidariedade na medida em que contou com voluntários e doações de alimentos advindos da agricultura familiar. Alimentou economia solidária ao comprar produtos de diferentes organizações. Alimentou o desafio de se pensar a Cozinha como espaço pedagógico e central da Troca, afinal, é por meio dela que se alimenta a agroecologia.

Agradecimentos

Agradecemos a todos e todas que construíram a Cozinha Agroecológica da 13ª Troca: as famílias que produziram os alimentos, comercializaram, doaram, as mãos que articularam, organizaram, prepararam e serviram com tanto carinho. Ao Núcleo de Educação do Campo e Agroecologia (ECOAF-UFV), às técnicas da Rede Raízes da Mata, ao CTA, as cozinheiras do Movimento de Trabalhadores Rurais Sem Terra Zona da Mata de Minas Gerais (MST-ZM) e da Culinária da Fi, e SINSUV. Por fim, agradecemos à CAPES e FAPEMIG pelo fomento.

Referências bibliográficas

BARBOSA, W. et al. Programa Teia: trocando saberes e reinventando a Universidade. **Revista Agriculturas**. v. 10 - n 3, setembro de 2013. Disponível em <http://aspta.redelivre.org.br/files/2019/09/Artigo-1.pdf>. Acesso em agosto de 2022.

Quem educa a quem? A Troca de Saberes em Viçosa. In: SEMINÁRIO NACIONAL DE EDUCAÇÃO EM AGROECOLOGIA, 2, 2016, Seropédica. **Anais do II Seminário Nacional de Educação em Agroecologia**, 2016. (Cadernos de Agroecologia, ISSN 2236-7934, Vol. 12, Nº 1, Jul. 2017.)

BIAZOTI, A. et al. Caderno de Metodologias: inspirações e experimentações na construção do conhecimento agroecológico. 1ª Ed-Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2017.

LARA, L.M.O. **Troca de Saberes: pistas metodológicas** [recurso 2023 eletrônico] / organização, colheita e elaboração dos textos Lívia Mara de Oliveira Lara; textos dos grupos de trabalho, movimentos e organizações escritos com colaboradores -- Viçosa, MG: UFV, ECOA, 2023. 1 livro eletrônico (80 p.: il. color). Disponível em: https://www.trocadesaberes.org/_files/ugd/25f983_6590783e285745aba61e6ff1280d814f.pdf f. Acessado em maio de 2023.