

## **Cozinha agroecológica: relato de experiência de uma construção autônoma na Universidade Federal da Paraíba**

*Agroecological kitchen: experience report of an autonomous construction at the Federal University of Paraíba*

CRUZ, Vive Sena<sup>1</sup>; MELO, Rafael Marques<sup>2</sup>; LEAL, Ana Catarina Pereira Bandeira<sup>3</sup>; CARNEIRO, Paulo César<sup>4</sup>; BONIFÁCIO, Cynthya de Avelar<sup>5</sup>

<sup>1</sup> UFPB, vive.sena@academico.ufpb.br; <sup>2</sup> UFPB, rafaelmarqueslite@gmail.com; <sup>3</sup> UFPB, ana.bandeiraleal@gmail.com; <sup>4</sup> UFPB, pauloagroecologia83@gmail.com; <sup>5</sup> UFPB, cynthiaavelarbonifacio@gmail.com

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA**

#### **Eixo Temático: Educação em Agroecologia**

**Resumo:** O presente trabalho pretende relatar a construção da Cozinha Agroecológica durante os anos de 2022 e 2023. A experiência está localizada no município de Bananeiras - PB, dentro da Universidade Federal da Paraíba, no Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias. A Cozinha Agroecológica tem como objetivo dar suporte alimentar aos estudantes, às atividades universitárias internas e de extensão/comunicação. A iniciativa foi desenvolvida de maneira autônoma por discentes do Campus, especialmente do bacharelado em Agroecologia, e contou com a participação de cerca de 50 pessoas ao longo de todo processo descrito. A construção se deu utilizando, em sua maior parte, técnicas da permacultura. Dessa maneira, a Cozinha Agroecológica tem fortalecido o curso de Agroecologia e o cenário agroecológico da região onde a universidade está inserida.

**Palavras-chave:** cozinha solidária; permacultura; autonomia; segurança alimentar; movimento estudantil.

#### **Contexto**

A agroecologia se fundamenta em experiências da agricultura ecológica, e objetiva propor ações sociais e coletivas que se contraponham de maneira radical ao modelo de produção agroindustrial hegemônico, assim, pode-se orientar a transformação dos sistemas agroalimentares, para que esse seja socialmente justo, economicamente viável e ecologicamente sustentável (LEFF, 2002).

O Brasil enfrenta um grave cenário de fome, em que de acordo com a rede PENSSAN (2022), 58,7% da população (mais de 125 milhões de pessoas) convive com algum nível de insegurança alimentar, e em 2022 atingiu níveis de fome que haviam sido superados desde a década de 90. Essa situação, que foi agravada pelo descaso do governo federal (2018-2022) e pela pandemia do COVID-19, fez o país voltar para o Mapa da Fome da Organização das Nações Unidas (ONU), da qual o Brasil havia saído no ano de 2014.

É tendo em vista a conjuntura exposta que as cozinhas comunitárias e solidárias têm ganhado cada vez mais protagonismo dentro das experiências agroecológicas, demonstrando que os conflitos impostos pelo sistema capitalista e agroalimentar são enfrentados de modo mais efetivo quando de maneira coletiva. De acordo com



o jornal Brasil de Fato (2022), as iniciativas de cozinhas solidárias se iniciaram no país por volta de 1980, como estratégia de combate à fome, e hoje a agroecologia se mostra uma aliada, já que para se pensar a questão da alimentação é preciso também refletir sobre a relação que é estabelecida com a terra.

Este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de construção da Cozinha Agroecológica entre os anos de 2022 e 2023. A partir do contexto exposto, a Cozinha Agroecológica, localizada dentro da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) no Campus de Ciências Humanas Sociais e Agrárias, no município de Bananeiras. Vale ressaltar que o campus está inserido dentro da dinâmica da Região da Borborema, território político, com forte atuação do Polo da Borborema e rede de feiras agroecológicas, que é referência na luta sindical camponesa e nas práticas agroecológicas.

Assim, a Cozinha Agroecológica faz parte do agroecossistema da Área Experimental do curso de Agroecologia da UFPB, e está ao lado do bloco de aulas. O lugar é gerido de forma autônoma por estudantes do curso e teve origem em 2017, quando começou a ser construído por discentes do CCHSA, com base em técnicas da permacultura e bioconstrução. Nesse momento inicial houve a construção do fogão, fornos à lenha e implantação das colunas estruturais. A cozinha tinha como proposta servir de apoio no preparo dos alimentos dos mutirões que aconteciam na Área Experimental (COSTA, 2022).

Entretanto, após 2017, a construção e as ações no espaço entraram num fluxo mais lento de atividades, hiato que perdurou até o ano de 2022, quando as aulas voltaram de forma híbrida, depois do longo período de isolamento social (2020-2022) por conta da pandemia do Covid-19. Entretanto, nesse momento, as atividades presenciais retornaram, mas o Restaurante Universitário permaneceu fechado, por questões contratuais com a empresa terceirizada, circunstância que deixou boa parte dos estudantes em situação de insegurança alimentar. Assim, a Cozinha Agroecológica (re)surge para dar suporte nesse momento de vulnerabilidade. Com esse processo, houve também o retorno das atividades de construção da cozinha.

Sendo a partir de então, a Cozinha Agroecológica mais um elemento do espaço agroecopedagógico do curso de agroecologia, que além de alimentar, também tem a intenção de ser um ambiente de encontro, confraternização, socialização de saberes e experimentação gastronômica. Dessa maneira, a Cozinha Agroecológica fortalece o curso de Agroecologia da UFPB e o cenário agroecológico da região da Borborema - PB, ao passo que promove a autonomia estudantil, na gestão de um espaço que é utilizado para construção e socialização do conhecimento agroecológico, tanto pela comunidade acadêmica quanto pela comunidade externa.



## Descrição da Experiência

A experiência aqui relatada se refere a um processo organizado de maneira autônoma por estudantes do curso de Agroecologia da Universidade Federal da Paraíba. O trabalho desenvolvido ao longo dos anos de 2022 e 2023, contou com a participação de cerca de 50 estudantes durante todo o processo descrito.

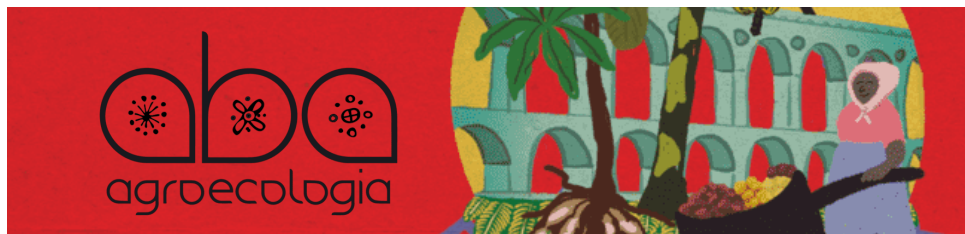
Houveram encontros periódicos para organização dos mutirões de construção da cozinha, nestes encontros também foram organizados: (i) brechós para arrecadação de dinheiro para a compra de materiais de construção - como: prego, cimento, martelo, extensão, serrote, etc. -; (ii) feiras para comercialização de produtos, visando aumentar a fonte de renda das/dos estudantes; (iii) cine debates que ampliaram o debate agroecológico e as atividades culturais do campus e (iv) culturais/saraus. Contudo, este relato focará nos encontros para a construção física da Cozinha Agroecológica. A seguir, apresentamos com maiores detalhes a descrição das atividades realizadas.

De início houve um mutirão com objetivo de fazer a cobertura do local, pois havia um fogão e dois fornos de lenha que estavam expostos às chuvas constantes. A princípio foi feito um reconhecimento do espaço próximo a cozinha a fim de identificar materiais que poderiam ser utilizados na cobertura do espaço. Assim, foram encontrados caibros de tamanhos diferentes que foram utilizados para cobrir a parte do fogão e fornos, área que representa  $\frac{1}{4}$  da Cozinha Agroecológica. Para fazer a amarração dos caibros utilizou-se arames e pregos. Em seguida, esticou-se uma lona plástica preta e branca para cobrir a estrutura (figura 1).



Figura 1 - Cozinha Agroecológica após o primeiro mutirão.





Após 2 meses desta atividade, houve a restauração das colunas do local. A ideia era de fortalecer as bases das pilastras, que estavam deterioradas, para isso utilizou-se uma estrutura com vigas de ferro e concreto. Esse momento foi dividido em dois dias, um para a confecção de formas com o formato de pirâmide hexagonal, onde seria introduzido o concreto, e outro para realizar a atividade de restauração que contou com a aplicação de selador nas pilastras, introdução das vigas de ferro e aplicação do concreto.

Passado mais 2 meses houveram dois mutirões para construção da primeira parede da cozinha (Figura 2), feita com o método e pau a pique<sup>1</sup>. Para a parte estrutural, foram utilizadas varas, que foram enfiadas no chão seguindo a linha das colunas, para completar o esqueleto da parede, foram colocados lastros de cama presos com arame, formando uma amarração. Já para preparação da massa da parede, foi utilizado barro de formigueiro, água e capim, essa mistura foi mexida com pisoteio até atingir uma textura consistente e uniforme. Em seguida, a massa foi incorporada nos lastros.

Cerca de 1 mês depois, aconteceu uma mobilização para a construção de mais  $\frac{1}{4}$  do telhado. Assim, foi feita a extração de bambus do próprio Campus, estes foram tratados com fogo e utilizados como caibros e ripas para a nova estrutura do telhado. Essa estrutura foi revestida com sombrite e em seguida, cobriu-a com lona plástica preta e branca. Após 3 meses foi realizado mais um mutirão para ampliar a parede já construída. Onde foi utilizado o mesmo método da anterior, de pau a pique.



Figura 2 - Atividade de construção da primeira parede, no método pau a pique.

---

<sup>1</sup> pau a pique: técnica de construção em que se utiliza madeiras entrelaçadas e fixadas ao solo, essa estrutura é preenchida com barro.



As atividades de construção da cozinha tiveram um intervalo de 5 meses, até que houve uma doação de telhas de zinco, que tinham sido descartadas pelo Campus. Então, houve a realização de uma nova cobertura do espaço, substituindo a lona pelas telhas de zinco, mostrado na figura 3, além disso, também foi trocado alguns caibros e ripas.



Figura 3 - Cozinha agroecológica após cobertura com telhas de zinco.

Vale ressaltar que todas as atividades citadas neste relato, foram acompanhadas de grande variedade de comidas preparadas na Cozinha Agroecológica, experimentações musicais, troca de experiências e saberes, dentre outros momentos de diversão e compartilhamento. Também é importante lembrar que para além dos momentos de construção, a cozinha se mostra um espaço bastante ativo dentro da UFPB, a medida que recebe muitos visitantes tanto da comunidade acadêmica, quanto da comunidade externa à universidade, sempre com muita comida e momentos de confraternização.

### **Considerações finais**

A partir do processo de retorno de construção da Cozinha Agroecológica, pode-se perceber uma maior integração entre os discentes do curso de Agroecologia da UFPB, ao passo que esse espaço tem fortalecido tanto as relações pessoais, quanto a relação dos estudantes com a universidade. Em diversos momentos também houve reconhecimento da própria instituição universitária, que contou com o apoio da Cozinha para suporte na realização de eventos. A experiência também facilitou momentos de extensão/comunicação universitária.



Entretanto os resultados positivos obtidos e descritos, não foram conquistados sem dificuldades. A falta de verba foi o maior obstáculo, além disso, também foi desafiante manter a motivação do maior número de pessoas possível e de lidar com os conflitos que surgiram entre os participantes das atividades. Mesmo com todos os desafios de se articular movimentos autônomos, a experiência da Cozinha Agroecológica demonstra a possibilidade de coletivamente se construir práticas que giram em torno da agroecologia para se fazer o enfrentamento às problemáticas postas pelo sistema econômico e agroalimentar.

### **Referências bibliográficas**

COSTA, O. L. da. **Área Agroecopedagógica: sistematização de experiências agroecológicas protagonizadas pelo corpo discente**, Paraíba. 2022 Monografia (Graduação em Agroecologia) – Universidade Federal da Paraíba, Bananeiras. 2022.

LEFF, E. Agroecologia e saber ambiental. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**. Porto Alegre, v.3, n.1, p. 36 – 51, jan. – mar, 2002.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (Rede PENSSAN). **Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil**. 2022.

SORDI, M. de. Cozinhas Solidárias são um recurso de sobrevivência. **Brasil de Fato**. 18 de Jul. de 2022. Opinião. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2022/07/18/cozinhas-solidarias-sao-um-recurso-de-sobrevivencia>>. Acesso em: 28 de jun. de 2023.