



Divulgação das ações do Projeto Sertão Carioca: Conectando Cidade e Floresta



Atividades de Campo realizadas no Projeto Sertão Carioca.



GENTE QUE FAZ O PROJETO

NUCANE e CulinAfro

PÁGINA 4



DIÁRIOS DE CAMPO

Comissão de pesquisa: um olhar agroecológico para a conservação ambiental

PÁGINA 15



DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA

Plantas medicinais e aromáticas como defensivos naturais

PÁGINA 10

Coletivo de comunicação: Narrar memórias e contar histórias

PÁGINA 21

Campanha Produtos da Gente: valorização das agriculturas

PÁGINA 32



Um olhar agroecológico para a comunicação



A filósofa indiana e ativista ambiental Vandana Shiva tem um conceito muito bom para pensar o tema da comunicação pelo olhar agroecológico. Ela fala que, na nossa sociedade, a lógica capitalista de uso da terra e das florestas influencia uma mudança profunda nos nossos hábitos de pensar, de plantar, de colher e de comer. Essa mudança é também uma mudança cultural e provoca não somente uma monocultura na produção e no consumo, mas também, o que ela chama de monoculturas da mente.

Ela fala que, para manter esse padrão de produção, é preciso também criar um padrão de cultura, que nos faça ver e pensar o mundo de forma restrita e monocultural. Isso provoca apagamentos cognitivos e o abandono de conhecimentos e práticas tradicionais. Práticas essas que estabelecem outras conexões entre comunidade e natureza. Até mesmo o padrão e o gosto cultural passam a ser influenciados por essa forma monocultural do pensamento.

Assim, quando falamos em comunicação, não nos referimos apenas à transmissão de mensagens. A comunicação se confunde com a cultura e é um ato que forma nosso pensamento, nosso conhecimento e nossas visões de mundo. Numa abordagem agroecológica da comunicação, nosso projeto tem



desenvolvido um conjunto de atividades que buscam pensar o ato de comunicar a partir de uma visão circular e policultural. Cada vez que escolhemos o que vamos falar sobre nós e sobre nossas comunidades, estamos refletindo também sobre o que pensamos e o que queremos a nosso respeito.

Ao organizar as histórias e memórias para compartilhar, podemos revisitar nossas experiências, elaborá-las e pensar sobre elas. Ao mesmo tempo, para que essas memórias possam surgir, é preciso um ambiente de acolhimento, confiança e o estabelecimento de vínculos, para que, juntas e juntos, possamos construir o que vivenciar, reivindicar e comunicar.

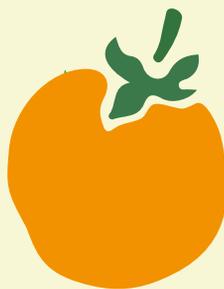
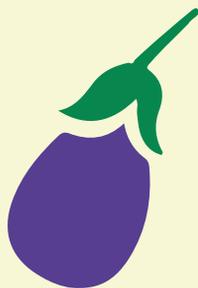
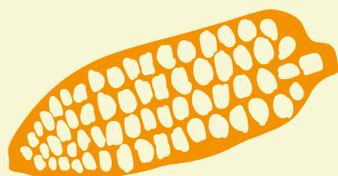
Nesta edição, você acompanha as atividades de educação que temos feito no projeto: documentários, histórias em quadrinhos, boletins e cadernos de receitas. Você confere também o relato sobre a campanha Produtos da Gente - uma campanha permanente de comunicação popular - e conhece quem faz e o que temos feito por meio da comissão de pesquisa do projeto.

Boa leitura.

Bruna Távora

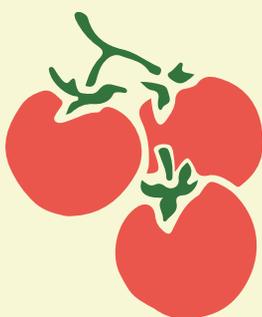
Coletivo de Comunicação
do Projeto Sertão Carioca





Nesta edição da Folha Informativa, conheça o Núcleo de Alimentação e Nutrição em Políticas Públicas (NUCANE) da Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ) e o grupo CulinAfro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) Campus Macaé.

O NUCANE e o CulinAfro compõem a Comissão de Pesquisa do Projeto Sertão Carioca: Conectando Cidade e Floresta, participando da atividade de pesquisa Alimentação e Saúde. Estão previstas a realização de oficinas de intercâmbio culinário com foco na valorização da cultura alimentar das comunidades quilombolas e a construção de estratégias em parceria com a Feira Agroecológica da UERJ, com foco nos produtos da sociobiodiversidade local.



Núcleo de Alimentação e Nutrição em Políticas Públicas (NUCANE)

Composto por professoras e alunas (graduação e pós-graduação em Nutrição) da UERJ e nutricionistas de apoio técnico, o NUCANE desenvolve atividades de ensino, pesquisa e extensão focadas na qualificação das ações de alimentação e nutrição no âmbito das políticas públicas voltadas ao enfrentamento da complexidade da questão alimentar no Brasil.

As ações promovidas e apoiadas pelo NUCANE envolvem a educação alimentar e nutricional para diferentes grupos populacionais, qualificação da atenção nutricional no âmbito do Sistema Único de Saúde e criação de ambientes promotores da alimentação adequada e saudável.

Um exemplo destas ações, que está integrada nas ações do Projeto Sertão Carioca, é a Feira Agroecológica na UERJ (FAU). Criada em 2016, a FAU integra o circuito de feiras agroecológicas da cidade



Panfleto de divulgação da FAU/UERJ

do Rio de Janeiro, e busca estabelecer pontes entre a universidade e os movimentos sociais de agroecologia, incentivando a agricultura urbana no estado do Rio de Janeiro.

A FAU visa também contribuir para a soberania e segurança alimentar e nutricional de agricultores, discentes e docentes da universidade e da população em geral. Ela conta com a parceria da AS-PTA, da Rede Carioca de Agricultura Urbana e da Associação de Agricultores Biológicos do Estado Rio Janeiro (ABIO).

No âmbito das nossas ações, o apoio às feiras e às redes de comercialização integra o eixo econômico do projeto, através da Campanha Produtos da Gente e da Comissão Agricultura, Saúde e Mercados.

CulinAfro

O CulinAfro é um núcleo de extensão e pesquisa do curso de Nutrição da UFRJ-Macaé. É coordenado pela Profa Rute Costa e composto por estudantes, profissionais e professoras da Nutrição, Gastronomia, Ciências Biológicas, Produção Cultural e Letras. Nasce do sonho de tornar a culinária afro-brasileira o prato principal da promoção da alimentação adequada e saudável.

O núcleo tem nos elementos da cosmovisão africana e da educação popular referências contra-

-coloniais ao discurso sintético do saudável. E, a autonomia culinária, cunhada pela Professora Mariana Fernandes, como ferramenta para um discurso e prática culinária doméstica onde a pessoa é convidada a "pensar, decidir e agir" na cozinha, não só reproduzir uma receita.

Atua na Educação de Jovens e Adultos e em Comunidades Remanescentes de Quilombos, por meio de ações nas linhas temáticas: i. Educação alimentar e nutricional afrocentrada; ii. Estudo de receitas culinárias africanas; iii. Alimentação escolar quilombola e; iv. Saberes práticas tradicionais de cuidado em saúde.



Equipe Culinafro



“ A promoção de alimentação adequada e saudável vai muito além da dimensão biológica do alimento. Implica em entender que a alimentação expressa valores culturais, sociais, afetivos, sensoriais e econômicos. Esta abordagem ampliada da alimentação compreende os aspectos simbólicos da relação entre as pessoas e da sociedade com a comida e o papel da comida de cada povo na construção e reconhecimento de sua identidade. Junto ao projeto Sertão Carioca, propomos ações visando a valorização e o resgate da cultura alimentar e das tradições da população negra, afro referenciadas. Na primeira reunião que tivemos com a Comissão de Quilombos, com participação de membros de Quilombo Cafundá Astrogilda e do Quilombo Dona Bilina, foram propostas oficinas e a construção de um livro de receitas visando o resgate da memória e identidade das comunidades quilombolas, por meio de suas práticas alimentares tradicionais. Iremos também envolver as escolas do entorno das comunidades, visando a integração das ações do PNAE com a tradição local quilombola”

– Jorginete de Jesus Damião

Pesquisadoras

Jorginete de Jesus Damião

Nutricionista, Professora Associada, doutora em Nutrição e Saúde Pública (USP)

Rute Costa

Professora Adjunta, doutora em Educação em Ciências e Saúde, Instituto (NUTES/UFRJ)

Mariana Fernandes

Professora Adjunta, doutora em Alimentação, Nutrição e Saúde (UERJ)

Jéssica Marinho

Nutricionista

Carolina Tojal

Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro)

Silvia Farias

Doutoranda em Alimentação, Nutrição e Saúde (UERJ)

Kátia Alessandra

Mendes da Silva

Pesquisadora dos Projetos CulinAfro e Abayomi (UFRJ-Macaé), doutoranda e Mestre em Ciência e Tecnologia

Célia Maria Patriarca Lisbôa

Pesquisadora do Projetos CulinAfro e Abayomi (UFRJ-Macaé), doutora em Educação em Ciências e Saúde, pelo Instituto Nutes/UFRJ

Etienne Silva Madureira

Pesquisadora dos Projetos CulinAfro e Abayomi (UFRJ-Macaé), mestranda em Cardiologia, pelo ICES/UFRJ

Adriana dos Santos Silva

Pesquisadora do Projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé), mestre em Ciência de Alimentos (UFBA)

Ainá Innocencio

da Silva Gomes

Pesquisadora dos Projetos CulinAfro e Abayomi (UFRJ-Macaé), doutora em Ciências Nutricionais (INJC/UFRJ)

Debora Silva

do Nascimento Lima

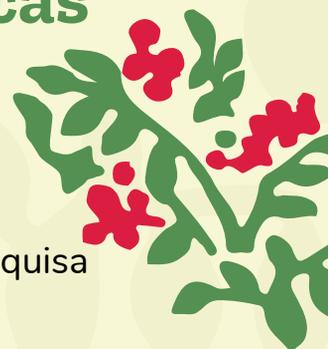
Pesquisadora dos Projetos CulinAfro e Abayomi (UFRJ-Macaé), mestranda em Educação em Ciências e Saúde, Instituto Nutes/UFRJ

Giselle Maria da Silva

Pesquisadora dos Projetos CulinAfro e Abayomi (UFRJ-Macaé), enfermeira



Plantas Medicinais e Aromáticas como Defensivos Naturais



Por Lilia Aparecida Salgado de Morais

Doutora em Plantas Medicinais – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Agrobiologia)

Defensivos naturais são produtos biológicos, orgânicos ou naturais (provenientes de plantas), pouco tóxicos, de baixa ou nenhuma agressividade ao homem e à natureza, eficientes no controle de insetos e microorganismos nocivos, e de manejo simplificado.

Diversos estudos utilizando óleos essenciais e extratos provenientes de plantas medicinais, condimentares e aromáticas vêm sendo realizados no controle de insetos e doenças de plantas, visando ao desenvolvimento destes defensivos, o que representa mais uma opção na proteção das lavouras, principalmente no intuito de suprir as necessidades dos produtores de base ecológica e o desejo da sociedade em reduzir o uso/consumo de agrotóxicos.

Resultados promissores são relatados no manejo de doenças e pragas em plantas cultivadas, tratamento de sementes, pós-colheita e armazenamento de grãos e sementes. Folhas de louro (*Laurus nobilis*) e de eucalipto (*Eucalyptus spp.*) são utilizadas para controlar caruncho (*Callosobruchus sp.*) em grãos e sementes de



Tati, agricultora quilombola do Cafundá Astrogilda faz uso de caldas de boldo como defensivo natural para cuidar de seu quintal de plantas ornamentais

feijão, armazenados em recipientes fechados, como por exemplo garrafas PET.

O pó das folhas e os talos de alecrim-pimenta (*Lippia sidoides*) apresentam ação inibidora da oviposição do caruncho em feijão caupi. O óleo essencial de capim limão (*Cymbopogon citratus*) inibe a incidência de fungo

de armazenamento (*Aspergillus flavus*) em sementes de milho, sendo esta atividade atribuída ao seu composto majoritário (cital), permanecendo ativo por até 210 dias após a aplicação.

Já é possível encontrar alguns produtos comerciais à base de componentes naturais. Dentre estes, encontram-se o óleo de alho e o nim (*Azadirachta indica*). O óleo de alho tem aplicabilidade no controle do míldio, brusone, mancha de *Alternaria*, ferrugem, mancha de *Helminthosporium*. O nim tem como principal ingrediente ativo a azadiractina, que possui ações repelente, ovicida, larvicida, inibe a alimentação causando atraso no crescimento, dentre outros. Seu extrato tem ações nematocida, bactericida e fungicida.

Além do uso de extratos e óleos essenciais, relatos da literatura vêm comprovando que o uso de plantas medicinais como espécies companheiras em consorciação



Coentro do viveiro da **Dona Dalila**, agricultora da Agropрата. Coentro e manjerição são algumas das plantas usadas como repelentes

com outras culturas também podem auxiliar no controle fitossanitário das lavouras.

O plantio do tomate juntamente com cravo-de-defunto (*Tagetes erecta*) reduz significativamente os danos causados pela pinta-preta (*Alternaria solani*) na cultura.

O cravo-de-defunto também é muito utilizado para o controle de nematoides, mosca-branca e afídeos. O consórcio do manjeriço (*Ocimum basilicum*) com o tomate auxilia na repelência de pragas. A urtiga (*Urtica* spp.) é repelente do percevejo-do-tomate (*Phthia picta*). A mucuna-preta (*Mucuna* sp.), em consórcio com o milho, reduz em mais de 90% a instalação dos gorgulhos nas espigas. O alecrim (*Rosmarinus officinalis*) é utilizado como repelente para o curuquerê-da-couve (*Ascia monuste orseis*) e moscas da cenoura. A hortelã (*Mentha* spp.) é utilizada como repelente de formigas e curuquerês-da-couve. Já o consórcio com a erva-de-santa-maria (*Chenopodium ambrosioides*) repele pulgões e outros insetos. O coentro atrai as joaninhas, que são inimigas naturais de vários insetos predadores e de alguns ácaros de relevância agrônômica.

A pesquisa na área de plantas medicinais em geral, como defensivos naturais, é promissora, vislumbrando possibilidades de novas e relevantes descobertas, porém, deve ser alicerçada em estudos interdisciplinares, para que se obtenham resultados conclusivos. Soma-se a estes, a necessidade de implantação de ensaios nas condições ecológicas de uso do produto (que ainda são em número reduzido quando comparados com a quanti-

dade de ensaios in vitro publicados anualmente).

Os vegetais são uma fonte inesgotável de moléculas, muitas destas desconhecidas, que podem servir de modelo para síntese química, gerando produtos de baixo custo, eficazes, ambientalmente seguros, padronizados, registrados, com controle de qualidade, visando à reprodutibilidade e constância de componentes químicos e, principalmente, que atendam às necessidades dos produtores.

É importante ressaltar que os defensivos naturais, apesar de serem provenientes de princípios ativos de plantas, devem ser utilizados com critério e não meramente como substitutos aos agrotóxicos. Não é isto que se busca. A incidência de insetos e patógenos nas culturas é indicativo de desequilíbrio ecológico e/ou nutricional.

Deve-se procurar corrigir as causas dos problemas fitossanitários das lavouras, utilizando estes produtos quando realmente forem necessários. A observação da presença de plantas indicadoras no ambiente de cultivo, a correção do solo com adubos orgânicos, a preservação dos inimigos naturais e a diversificação das culturas devem ser práticas constantes para termos realmente um controle fitossanitário.



Como atividade do projeto, temos feito entrega de adubos orgânicos como calcário para cuidar dos solos ácidos e cansados, torta de mamona para hortas e farinha de osso pra adubar as frutíferas



Comissão de Pesquisa: um olhar agroecológico para a conservação ambiental



As pesquisas estão sendo realizadas desde uma perspectiva do que temos chamado de um olhar agroecológico para a conservação ambiental, e contempla atividades que abordam a agricultura urbana de base agroecológica e familiar. Além de acolher e integrar o desenvolvimento de projetos de pesquisa que estão em consonância com os objetivos do projeto, outras reflexões ligadas à promoção da inclusão científica têm sido contempladas.

Um dos princípios da comissão é que, na metodologia do trabalho, sejam previstos procedimentos para que os territórios e as comunidades investigadas se apropriem dos conhecimentos produzidos nas pesquisas. Deve estar claro para as comunidades o benefício que cada pesquisa pode trazer, e, sempre que possível, serão fomentados arranjos de intercâmbio de saberes e a participação das comunidades no processo científico (participando da co-



Reunião da comissão de pesquisa que ocorreu em 09 de junho

leta de dados, por exemplo). O objetivo é que a popularização da ciência contribua com a inserção das lideranças comunitárias no debate de políticas públicas e conselhos gestores, e, além disso, que possam ampliar a capacidade de produção agrícola e inclusão produtiva.

“O maciço da Pedra Branca é um rico campo de pesquisas. Inúmeros estudos, de diferentes áreas, foram e vêm sendo realizados, inclusive nos territórios em que comunidades tradicionais e agrícolas vivem e produzem. Porém, quase nunca os objetivos e resultados dos estudos são disseminados adequadamente, ainda que possam beneficiar as comunidades. A nossa intenção é incentivar a disseminação de informações obtidas nas pesquisas realizadas, assegurando a compreensão e apropriação das questões que estão sendo pesquisadas. Essa colaboração promove a adequação científica e a legitimidade social dos estudos, de modo que possam contribuir

de maneira significativa nos debates e decisões sobre políticas públicas. Além disso, a participação das comunidades na pesquisa científica pode ajudar os pesquisadores a abordarem questões socialmente relevantes nos seus estudos”, destacou Ingrid Pena, coordenadora do projeto e co-coordenadora da comissão.

Lilianne de Souza Ferreira, que atua no Programa de Pós graduação em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, também tem essa preocupação. Ela destaca que sua pesquisa “considera o incremento do bem estar daqueles que praticam a atividade de agricultura nos seus diversos aspectos, seja para fins comerciais ou consumo próprio”. Sua atuação prevê a avaliação dos seguintes serviços ecossistêmicos: polinização por abelhas nativas, qualidade de solo (meso e macro fauna) e bem estar daqueles

“ O maciço da Pedra Branca é um rico campo de pesquisas. Inúmeros estudos, de diferentes áreas, foram e vêm sendo realizados, inclusive nos territórios em que comunidades tradicionais e agrícolas vivem e produzem. A nossa intenção é incentivar a disseminação de informações obtidas nas pesquisas realizadas, assegurando a compreensão e apropriação das questões que estão sendo pesquisadas.”

– Ingrid Pena

que praticam a atividade de agricultura nos seus diversos aspectos, seja para fins comerciais ou consumo próprio.

A ênfase nos serviços ecossistêmicos também será tema de alguns pesquisadores e pesquisadoras vinculados à Embrapa Solos. Fabiano Balieiro está conduzindo uma pesquisa para quantificar o carbono no solo em agroecossistemas familiares. Dentro do plano de trabalho, está prevista a participação de jovens moradores das comunidades para a coleta de dados.

No dia 23 de junho Fabiano conduziu um treinamento com a participação de Michel Cole (estudante de engenharia agrícola e morador de Campo Grande) e Adilson Mesquita (estudante de licenciatura em educação no campo e morador do Quilombo Cafundá Astrogilda), ambos estagiários do Projeto Sertão Carioca. O objetivo foi capacitá-los para

Michel Cole,
Adilson Júnior e
Fabiano Balieiro
no treinamento
para a coleta de
amostras do solo



a coleta de amostras de solo em SAFs no Quilombo Cafundá Astrogilda.

Os estagiários também deverão colaborar no dimensionamento das áreas dos SAFs escolhidos, e coletar dados relacionados à idade dos SAFs a partir de consulta com os moradores da região. Em seguida, será realizada a tradagem, um tipo de coleta de amostragens. As amostras de solo que serão coletadas pelos estudantes serão encaminhadas para o laboratório a fim de determinar a fertilidade, a densidade e a estabilidade do carbono no solo. Esta análise permitirá verificar a quantidade de carbono estocado em relação às outras unidades de produção e em relação a trechos de floresta.

Em um segundo momento, será feito o estudo da biomassa aérea. Neste primeiro treinamento, Fabiano já iniciou a conversa sobre o componente arbóreo, e como é possível medi-lo.

Michel Cole, morador do entorno da comunidade quilombola Dona Bilina, que participou das atividades, comenta: *“Em campo, eu consigo visualizar melhor e aplicar os conhecimentos que aprendo em sala de aula”*. O apoio aos moradores de comunidades da agricultura urbana desmistifica as práticas de plantio.

A ideia é que o conhecimento técnico-científico oriundo da atividade de pesquisa sobre carbono

no solo em agroecossistemas familiares faça parte também do projeto **Laboratório Didático Vivo**, que está sendo instalado no Quilombo Cafundá Astrogilda, em parceria com o Departamento de Geografia da Universidade Federal Fluminense (UFF). O Laboratório é uma das apostas do projeto na difusão da ciência. Como uma proposta didática, deverá promover também a articulação dos saberes tradicionais ao conhecimento científico, um dos principais objetivos da Comissão de Pesquisa.



Baseado na textura, Fabiano explica sobre os diferentes tipos de solos



Narrar memórias e contar histórias: oficinas de educomunicação e fortalecimento da identidade cultural em comunidades quilombolas

Desde o início das ações, o coletivo de comunicação tem desenvolvido oficinas participativas de educomunicação junto aos grupos e comunidades quilombolas participantes.

O objetivo é contribuir com a formação e a apropriação de tecnologias de comunicação, ao mesmo tempo em que são produzidos materiais que apoiam atividades comunitárias de formação, educação popular e ambiental. As oficinas promovem também o fortalecimento e a valorização da identidade sociocultural local e o seu papel proativo para a conservação do patrimônio cultural material e imaterial associados à biodiversidade da Mata Atlântica.

São muitas as memórias e histórias das comunidades quilombolas da cidade do Rio de Janeiro. Seus conhecimentos sobre a natureza do Maciço da Pedra

“ A organização das memórias e narrativas para a produção dos materiais de comunicação é realizada de modo a fortalecer a identidade cultural e política das comunidades agricultoras e quilombolas da cidade do Rio de Janeiro.”

– Bruna Távora

Branca, suas formas de resistência e sabedoria ancestral, além de suas estratégias para plantar e morar nos territórios demarcados não cabem em alguns poucos produtos de comunicação. Esse exercício, de escolher parte delas

para deixar registrado em materiais de comunicação como boletins, gibis e documentários, tem sido realizado nas oficinas de comunicação

“A organização das memórias e narrativas para a produção dos materiais de comunicação é realizada de modo a fortalecer a identidade cultural e política das comunidades agricultoras e quilombolas da cidade do Rio de Janeiro”, destacou Bruna Távora, animadora do Coletivo de Comunicação do projeto. Esse exercício educomunicativo permite refletir sobre as mensagens que as comunidades querem difundir, os públicos com quem querem dialogar e as ações que devem ser feitas para fortalecer a ação das associações quilombolas nos territórios onde temos atuado.

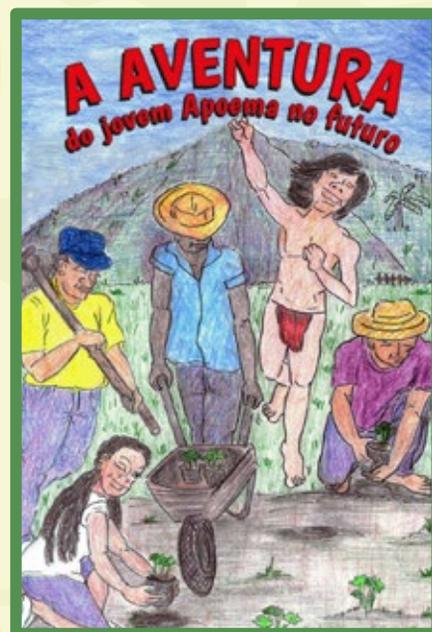
As oficinas participativas estimulam a construção de uma visão integrada e policultural dos rela-

tos, e através dessa metodologia, tem sido debatida a importância da comunicação popular feita por e para os territórios.

Confira os materiais de educomunicação que fizemos neste período:

A Aventura do Jovem Apoema no Futuro - História em quadrinhos produzida pelas mulheres do Quilombo Dona Bilina

A história *A Aventura do Jovem Apoema no Futuro* tem autoria de Alice Franco e ilustrações de Carmen Paixão, ambas educadoras populares do Quilombo Dona Bilina. O gibi narra os conflitos de um jovem indígena de nome Apoema – que significa aquele que vê longe – que é escolhido pelo Pajé de sua aldeia para ser enviado ao futuro com a missão de conscientizar as gerações do ano de 2021 sobre a necessidade de conservar a natureza e manter a floresta da Pedra Branca em pé. A Mãe D'água, o Saci, o Boitatá, o Senhor Jequitibá, além da própria Dona Bilina, que dá nome à comunidade quilombola, são alguns dos personagens que fazem parte da estória.





Alice Franco, na atividade de educomunicação que organizou o gibi

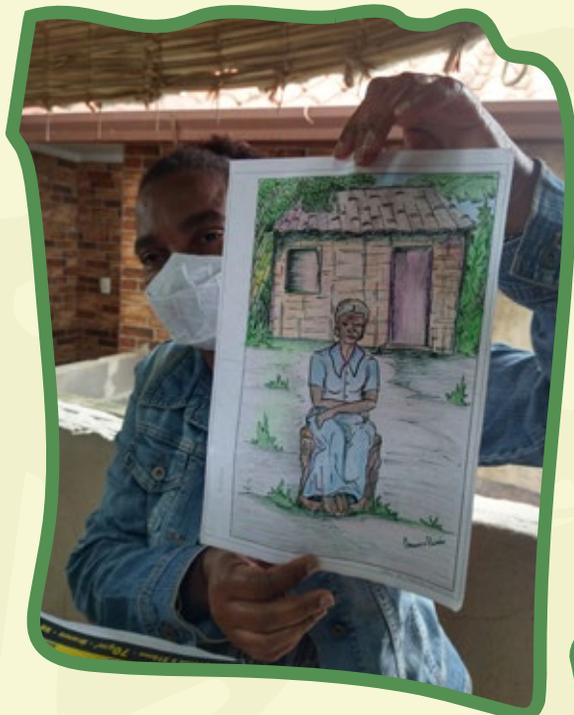
A construção narrativa é costurada por sabedorias populares, memórias e histórias conhecidas do território. De maneira lúdica, somos apresentados ao Senhor Jequitibá, árvore de grande relevância ambiental e cultural da região do Rio da Prata, aos bailes, calangos e outras expressões culturais e religiosas que se mantêm vivas na comunidade

quilombola Dona Bilina, que fica no entorno do Maciço da Pedra Branca.

Sobre o gibi, Alice Franco destaca: “a produção do gibi foi uma construção de muito afeto e que deseja chegar a cada criança e adolescente quilombola, a cada escola local. Nosso objetivo é levar ao conhecimento de todos as figuras, as tradições, os marcos geográficos e muita educação ambiental do Quilombo Dona Bilina”.

O objetivo do material é apoiar atividades pedagógicas e comunitárias de educação ambiental e educação popular. Caroline Santana no Quilombo Cafundá Astrogilda.





Carmen Paixão, artista e educadora popular, ilustra toda a história: das noites estreladas do maciço da Pedra Branca até as figuras folclóricas do imaginário popular

O material contou ainda com a revisão gráfica de Marisa Furtado, do grupo Mão na Jaca, que é parceiro do projeto através da Comissão Pedagógica.



Luane Martins e Erick Nascimento, que integram o Espaço Ubuntu, o laboratório de informática e programação do Ciep 165 Brigadeiro Sérgio Carvalho. Eles construíram o jogo educativo que está no gibi

Oficina Participativa de Vídeo-documentário

Neste período, as oficinas estão ocorrendo junto com a Associação Cultural Quilombo do Camorim (ACUQCA), em parceria com o Instituto Permalab, grupo que está facilitando as oficinas.

As atividades envolvem o aprendizado técnico



Rosilane de Almeida, Alexander Santos, Lucia Helena, Adryan Dhominic, Leandro Pereira e Kauan Almeida Almeida discutem sobre o roteiro do documentário

sobre a linguagem audiovisual, a identificação das vivências da comunidade quilombola do Camorim e as atividades de educação ambiental que a ACUQ-CA desenvolve na região.

Em uma das oficinas realizadas com o grupo, os sentidos e objetivos da comunicação foram bastante debatidos. Rosilane de Almeida, liderança quilombola e agente comunitária do projeto, destacou a importância do documentário para a ampliação do diálogo da ACUQCA com outras pessoas.

“Através da comunicação que fazemos por vídeos, podemos nos comunicar com pessoas que nunca vamos conhecer, e assim, divulgar para as gerações de hoje e do futuro a importância da nossa história e da preservação ambiental da comunidade quilombola do Quilombo do Camorim”, destacou.

Adilson Almeida, também liderança da comunidade, nos lembrou que a comunicação vai para além dos meios técnicos. *“Eu visualizo que a natureza também é uma forma comunicativa. Vento e ancestralidade são exemplos e formas de comunica-*

“ Eu visualizo que a natureza também é uma forma comunicativa. Vento e ancestralidade são exemplos e formas de comunicação. O vento passa uma mensagem e a conexão com nossos ancestrais também é uma forma de comunicação. Devemos falar sobre isso também nos vídeos que vamos fazer”.

– Adilson Almeida

ção. O vento passa uma mensagem e a conexão com nossos ancestrais também é uma forma de comunicação. Devemos falar sobre isso também nos vídeos que vamos fazer”.

A oficina de documentário está sendo realizada em parceria com o Instituto Perma-lab, grupo que desen-

volve ações de educação ambiental e agroecologia. Para Clara Trevia, que facilita as oficinas, a junção da linguagem audiovisual com o tema da preservação ambiental permite “construir uma educação ambiental crítica, garantindo o protagonismo das co-



A construção dos roteiros foi feita de maneira participativa nas oficinas de educomunicação. Na foto, Bruna Távora e Clara Trevia



Clara Trevia e Natanael Santos no dia das gravações no Quilombo do Camorim

munidades. Isso acontece a partir de um processo que, desde o início, é feito junto e de maneira coletiva”, destacou.

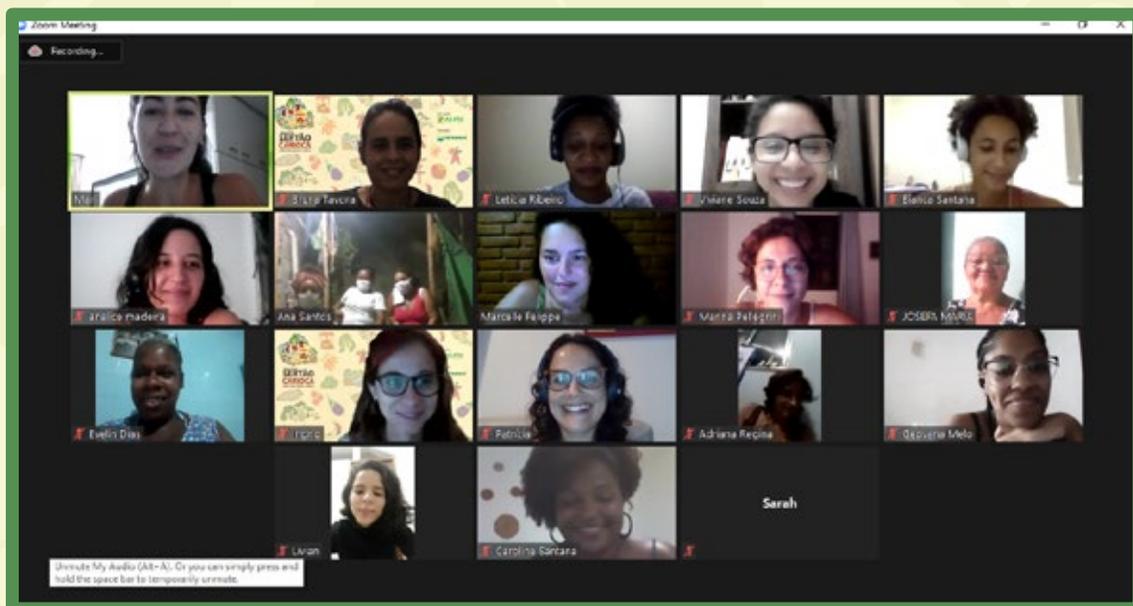
Os mini documentários tem como inspiração o tema “A história de onde eu vim” e terá como público prioritário de diálogo adolescentes e crianças da primeira infância das escolas do entorno, e aquelas que participam das atividades pedagógicas realizadas no local.

Serão dois vídeos de 5 minutos que narram a história por duas perspectivas que se complementam. O primeiro terá como subtítulo “Conhecendo minhas raízes” e narra as memórias do quilombo e a história é contada por um Guapuruvu, espécie nativa da Mata Atlântica. Já o vídeo número 2 terá como subtítulo “Retomando minhas raízes”, e destaca o trabalho da ACUQCA de educação ambiental junto às crianças da comunidade.

O produto final contempla ainda uma proposta de uso pedagógico do material e será repassado

pela ACUQCA para as instituições educativas envolvidas com o Quilombo do Camorim.

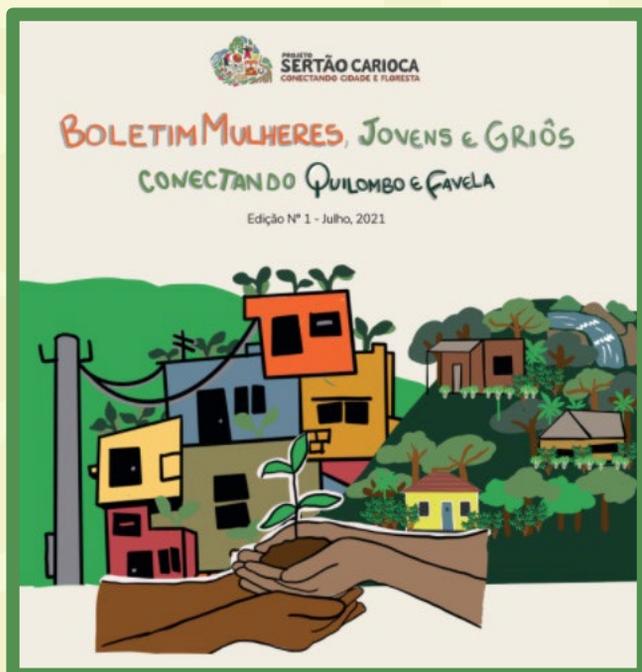
Boletim Mulheres, Jovens e Griôs- Conectando Quilombo e Favela



Print da sala virtual da Oficina Saberes e Memórias

Um outro material de comunicação que foi desenvolvido neste período foi a edição *n.1 do Boletim Mulheres, Jovens e Griôs*, que nesta edição teve como tema “Conexão entre Quilombo e Favela”.

O Boletim é fruto da oficina Saberes e Memórias, idealizada e organizada pelo GT Mulheres do Programa de Agricultura Urbana da AS-PTA. A oficina foi composta por três encontros e contou com a participação de mulheres dos Quilombos Dona Bilina, Cafundá Astrogilda e Camorim, e mulheres



Capa da edição n.1 do Boletim Mulheres, Jovens e Griôs - Conectando Quilombo e Favela

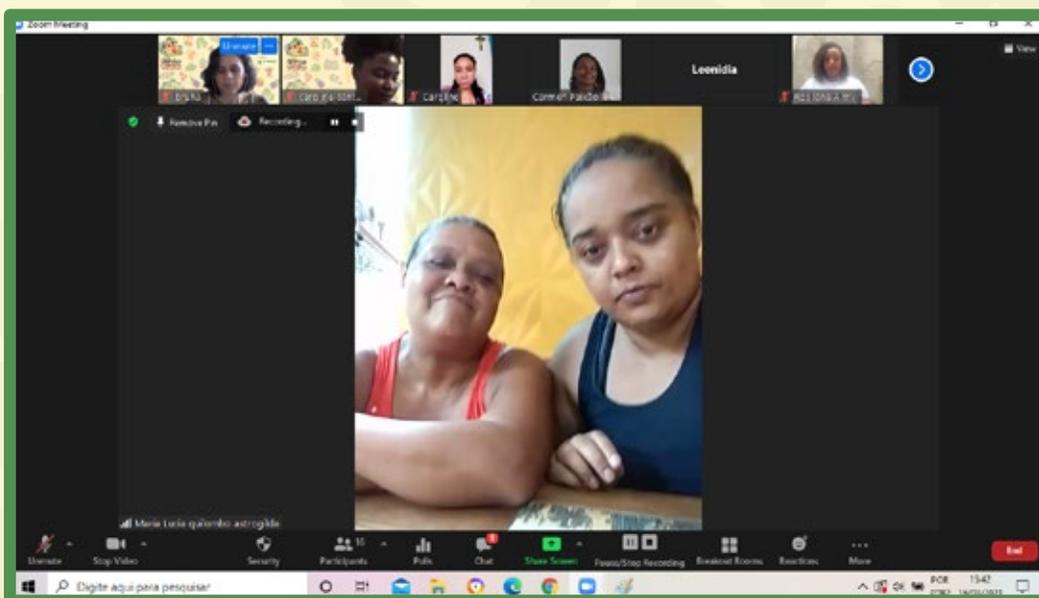
da Serra da Misericórdia, através da articulação com os grupos Verdejar Socioambiental e Arranjo Local da Penha.

A oficina foi um espaço de escuta e interação. As experiências, os ensinamentos e histórias das mulheres que participaram da oficina são de quem luta por

um ambiente saudável e pelo cuidado de si e da sua comunidade e da terra em que se planta e vive.

As mulheres compartilharam conhecimentos ancestrais de saúde popular sobre o uso de plantas e ervas medicinais, receitas de xaropes, chás, banhos e escaldas pés. Também refletiram sobre a pergunta “O que conecta Quilombo e Favela?”

Dona Dalila, agricultora urbana do Rio da Prata de Campo Grande, onde fica também o Quilombo Dona Bilina, respondeu: “O que nos conecta é o mutirão... O mutirão faz a conexão entre a gente, aqui plantamos muitas mudas que vieram de outro local, e depois que plantamos mandamos para outras hor-



Gizele Martins e Maria Lúcia Mesquisa, mulheres quilombolas do Cafundá Astrogilda compartilharam suas memórias

tas também! É isso que faz a conexão entre o quilombo e a favela. Também a conexão com a natureza é a mesma no quilombo e na favela”.

Parte das reflexões e saberes compartilhados foram sistematizados e impressos no *Boletim Mulheres, Jovens e Griôs - Conectando Quilombo e Favela*. Neste período, foi iniciada a distribuição dos mil exemplares do informativo, que poderão ser utilizados para fomentar debates e desenvolver outras ações junto às mulheres dos territórios.

“Que outras mulheres conectem esses saberes e memórias com novas ideias, grupos e pessoas. Que seja apenas uma semente plantada na terra preta e fértil da agricultura urbana do Rio de Janeiro” destacou Caroline Santana, assistente social e coordenadora da comissão pedagógica do projeto.

Campanha Produtos da Gente: valorização das agriculturas e fortalecimento de identidades tradicionais no Maciço da Pedra Branca



A campanha *Produtos da Gente* é uma campanha permanente de comunicação popular de apoio à agricultura urbana e familiar na região metropolitana do Rio de Janeiro. Ela integra o eixo socioeconômico do Projeto Sertão Carioca. Neste período, foi realizado um conjunto de atividades como: formações para uso do selo *Produtos da Gente*, fortalecimento dos espaços de mercado, beneficiamento e venda de produtos dos quintais produtivos, e desenvolvimento de materiais de comunicação que apoiam a comercialização, a valorização das pessoas, dos produtos e de suas atividades.

A falta de políticas públicas voltadas para o fortalecimento e a manutenção da agricultura urbana e familiar, como o baixo incentivo à produção de alimentos sem agrotóxicos, a insuficiência de mecanismos para a viabilização de compra direta e precificação justa dos produtos impõe um conjunto de desafios à permanência da agricultura na cidade.



Material de comunicação da campanha, que apoia e difunde a agricultura e agroecologia

Essas limitações da produção e o monopólio das grandes redes de abastecimento alimentar dificultam o acesso aos mercados, configurando um contexto em que é mais fácil comprar alimentos das grandes redes varejistas, do que consumir os alimentos produzidos nos circuitos curtos de comercialização.

Apesar disso, e graças à resistência da agricultura familiar e urbana, ainda podemos comer alimentos livres de veneno e produzidos em unidades produtivas próximas. A produção de base agroecológica de agricultores e agricultoras, e das associações



Suco produzido com frutas do quintal da Dona Maria do Céu, da Feira da Roça de Vargem Grande e muffins de banana agroecológica. Produção: Cor e Sabor Culinária artesanal

“ Com isso, a ideia é que as comunidades quilombolas e agricultoras urbanas que vivem no Maciço da Pedra Branca e seu entorno possam construir projetos de vida com autonomia e economicamente viáveis.”

– Mariana Portilho

que participam, colocam a biodiversidade como um dos elementos centrais de melhoria da qualidade de vida das comunidades, e colaboram para a manutenção da qualidade ambiental das águas e dos solos desses territórios.

Com isso, contribuem para a construção de um modo de vida que integra a rotina de hábitos alimentares mais saudáveis, permitindo o acesso aos alimentos livres de veneno. Nesse contexto, o projeto Sertão Carioca através da campanha Produtos da Gente, apoia e fortalece espaços de comercialização, desenvolve ações para a geração de renda e apoia ações viáveis de ocupação econômica e de inserção social, desde uma perspectiva ambientalmente sustentável.

“Com isso, a ideia é que as comunidades quilombolas e agricultoras urbanas que vivem no Maciço da Pedra Branca e seu entorno possam construir projetos de vida com autonomia e economicamente vi-



Larissa Vera Cruz e Sarah Rúbia do empreendimento
Cor e Sabor Culinária artesanal

áveis. A campanha busca ampliar as estratégias de comercialização e escoamento em redes e mercados locais, conectando isso com a promoção da segurança alimentar e nutricional, a conservação da biodiversidade e o aumento do reconhecimento de quem planta”, destacou Mariana Portilho, animadora da campanha Produtos da Gente.

Sarah Rubia, liderança da Feira da Roça de Vargem Grande é agricultora urbana, culinária e uma das parceiras do projeto no fornecimento de alimentos. Seus produtos pressupõem um olhar agroecológico para a produção alimentar, e envolve cuidados que vão desde as embalagens que utiliza, os ingredientes das receitas, além da ênfase no trabalho das mulheres. Em um dos encontros, que ocorreu no Quilombo do Camorim, Sarah ofereceu moqueca de jaca com salada agroecológica e bolinho vegano de banana.

“Pra mim, é uma grande alegria e satisfação poder comercializar os alimentos que fazemos. Com todo o cuidado e carinho possível, esses alimentos contribuem com uma vida mais saudável, com a geração de renda das agricultoras e ainda ajudam na preservação e cuidado com a natureza”, destacou a culinária e liderança comunitária que conduz o empreendimento Cor e Sabor Culinária artesanal.

Nesse sentido, a campanha, além de fomentar a inclusão produtiva e econômica a partir de recursos manejados e conservados nos territórios, amplia a capacidade de interação e diálogo com a sociedade, fortalecendo o valor ambiental, cultural, histórico e social dos produtos produzidos no entorno do Maciço da Pedra Branca.

“ Pra mim, é uma grande alegria e satisfação poder comercializar os alimentos que fazemos. Com todo o cuidado e carinho possível, esses alimentos contribuem com uma vida mais saudável, com a geração de renda das agricultoras e ainda ajudam na preservação e cuidado com a natureza” – Sarah Rubia

Curso Identidade Social e Mercados



Print da sala virtual do curso, que ocorreu em parceria com a Rede Carioca de Agricultura Urbana (Rede CAU)

Ao longo de seis encontros, o curso, realizado pelo Programa de Agricultura Urbana da AS-PTA em parceria com a Rede Carioca de Agricultura Urbana (Rede CAU), incentivou o uso do selo Produtos da Gente associado às boas práticas de produção e embalagem e comunicação dos produtos agroecológicos, buscando fortalecer a autonomia dos agricultores e agricultoras urbanas.

O curso ocorreu em formato online e contou com a participação de agricultores e agricultoras urbanas do entorno do Maciço da Pedra Branca, como Gaúcho e Marta Gonzaga, que vivem na Serra do Mendanha. “Esperamos que sejamos reconhecidos com o selo e que nossa ancestralidade da agricultura seja verdadeiramente exposta”, destacou

Também como parte da campanha, neste período, produzimos o caderno “Os caquis do Maciço da Pedra Branca: memórias, histórias e receitas.”



Caderno de Receitas do Caqui sendo lido por Eleci Martins, educadora do Quilombo Cafundá Astrogilda

A cartilha de receitas traz 13 receitas a partir do caqui, como o Nhoque com molho de caqui e camarão, receita de Gizele Martins, do Quilombo Cafundá Astrogilda. O caderno de receitas vem sendo distribuído para as culinharistas que compartilharam suas receitas.

O material busca contribuir com a ampliação da cultura alimentar em torno do caqui e suas formas de beneficiamento. Foi idealizado na atividade do Tira Caqui, no ano de 2018, pelas culinharistas Ana Santos, liderança comunitária no Arranjo Local da Penha, Amanda Franco, nutricionista do Departamento de Vigilância em Saúde, Duque de Caxias-RJ e Márcia Azevedo, culinharista amadora e de mão cheia do pólo do Rio da Prata.

Clique aqui para acessar o caderno.

O Projeto Sertão Carioca: Conectando Cidade e Floresta prevê ainda a estruturação de uma linha de produtos da sociobiodiversidade, incluindo a divulgação desses produtos em catálogos de comercialização. Através do projeto, são produzidos quadrimestralmente materiais de comunicação que buscam apoiar a comercialização dos Produtos da Gente.



A **Folha Informativa** é um material de comunicação institucional e bimestral do Projeto Sertão Carioca: Conectando Cidade e Floresta. O objetivo é compartilhar o contexto geral do projeto, garantir o acompanhamento das ações e contribuir para a apropriação e desenvolvimento de uma cultura de controle social e transparência sobre iniciativas de projetos patrocinados.

Coordenação Editorial
Bruna Távora e Mariana Portilho

Diagramação
Pedro Biz

Clique e acesse as edições anteriores:

[Boletim 1](#)

[Boletim 2](#)

[Boletim 3](#)

[Boletim 4](#)

[Boletim 5](#)



**PROJETO
SERTÃO
CARIOCA**
CONECTANDO CIDADE E FLORESTA

O Projeto Sertão Carioca: Conectando Cidade e Floresta é realizado pela AS-PTA em parceria com o Quilombo Cafundá Astrogilda Ferreira, Quilombo do Camorim e Quilombo Dona Bilina. Tem apoio institucional da Embrapa e tem o patrocínio da Petrobras, por meio do Programa Petrobras Socioambiental.

**Programa de Agricultura Urbana da AS-PTA
que executa o projeto**

**Lideranças Territoriais
e Agentes Comunitários**

Sandro Santos e Maria Lúcia
Mesquita, Alice Franco e Rosilane
de Almeida.

**Coordenador Geral do
Programa de Agricultura
Urbana e Supervisor
Metodológico do projeto**

Márcio Mendonça

Coordenadora geral do Projeto

Ingrid Pena

Coordenadora Social

Caroline Santana

Assessoras Agrícolas

Renata Souto e Letícia Ribeiro

Assessoras de Comunicação

Bruna Távora e Mariana Portilho

**Assistente financeiro
e de tesouraria**

Camilla Lima e Bárbara Batista

Estagiários

Murilo Marques, Marina Pellegrini,
Geovana de Melo, Michel
Cole, Adilson Júnior, Caroline
Rodrigues e Rudson Amorim

Para saber mais:

www.aspta.org.br

<http://projetosertaocarioca.wordpress.com>

Instagram: @agroecologiaaspta

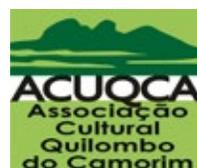
Facebook :asptaagroecologia

E-mail: comunicasertao@aspta.org.br

REALIZAÇÃO



APOIO



PATROCÍNIO

