



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

Um olhar agroecológico para o combate à fome



GENTE QUE FAZ O PROJETO

Produtores e processadores de alimentos da agroecologia e da agricultura urbana

PÁGINA 5



DIÁRIOS DE CAMPO

Formações, produção e tecnologias sociais nas unidades de produção no Maciço da Pedra Branca

PÁGINA 27



DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA

Comunidades Quilombolas do Maciço da Pedra Branca preservam a maior Floresta Urbana do planeta e incrementam seus estoques de carbono do solo

PÁGINA 16

Conhecimento, tradição e educação quilombola nas ações do eixo sociocultural

PÁGINA 35

Geração de renda e soberania alimentar nos mercados locais da cidade do Rio de Janeiro

PÁGINA 55



REDES, PARCERIAS E ARTICULAÇÕES

Mulheres da Agroecologia pelo Fim da Violência

PÁGINA 65



Um olhar agroecológico para o combate à fome

Apesar de ser um dos maiores produtores de alimentos do mundo, o Brasil voltou para o Mapa da Fome no ano de 2022, apenas oito anos após reduzir a insegurança alimentar o suficiente para ser retirado daquele mapa.

O debate sobre insegurança alimentar e fome se intensificou com a pandemia da COVID-19, mas já vinha se agravando nos últimos anos: entre 2019 e 2021, mais de 15 milhões de brasileiros foram afetados. Segundo o relatório nacional “[Olhe para a fome](#)”, 33,1 milhões de pessoas enfrentam grave insegurança alimentar, e 58,7% da população brasileira vive com algum grau de insegurança alimentar. O relatório também indicou que mulheres e negros são afetados desproporcionalmente com a fome.

A agroecologia representa uma forma de resistência a esse cenário. Ela é tanto uma forma de produção agrícola quanto um movimento de organização e construção da autonomia das comunidades.

Através da agroecologia, são destacadas a criação de soluções próprias criadas por cada comunidade na produ-





ção de alimentos saudáveis e na conservação do solo e da água. Os sujeitos coletivos do movimento agroecológico defendem que as comunidades devem ter acesso e controle sobre os recursos locais, como terra, água e sementes, e realizam um trabalho em prol da soberania alimentar local. Por ser desenvolvida por comunidades e mantida por meio de movimentos sociais, a agroecologia alimenta as lutas locais e globais pela soberania alimentar e justiça climática, que se tornam cada dia mais urgentes.

Através das ações desenvolvidas pelo Projeto Sertão Carioca, buscamos dar visibilidade e fortalecer as lutas locais de nossas redes e parcerias comunitárias, e apoiar no desenvolvimento das suas soluções no combate à fome, e na conservação dos recursos naturais, o que já é realizado há gerações por inúmeras famílias do Maciço da Pedra Branca. O olhar agroecológico adotado pelo projeto para dar visibilidade a essas lutas fornece elementos para que sejam debatidas as causas profundas da fome no Brasil, que estão relacionadas com os monopólios de mercados, com a degradação ambiental e com a injustiça agrária.

A partir de estratégias socioambientais, socioculturais e socioeconômicas, formações, intercâmbios, etc, apoiamos a criação de soluções locais e favorecemos o diálogo entre diferentes parceiros para se pensar sobre economia solidária, redes de produção local, turismo de base comuni-





tária, produtos da sociobiodiversidade, justiça climática, dentre outros.

São muitos os desafios e as limitações que a agroecologia enfrenta no Brasil, como falta de vontade política, resistência de atores poderosos e acesso limitado a recursos.

Contudo, as mudanças políticas dos últimos meses nos levam para caminhos mais otimistas para a superação desses desafios, que devem ser pavimentados por meio de políticas e apoio institucional, fortalecimento comunitário e colaboração com outros setores. Um trabalho longo, que segue sendo trilhado por meio de redes e iniciativas agroecológicas país afora. Comunidades tradicionais e pequenos agricultores estão no centro da agroecologia, tanto como ciência quanto como modo de vida.

Esta primeira etapa de ações do Projeto Sertão Carioca (Dezembro/2020 - Fevereiro/2023) chega ao fim, com a satisfação de ter contribuído com o fortalecimento de ciências, práticas e movimentos, com as soluções locais para o combate à fome, e com a construção de estratégias para uma transformação coletiva.

Obrigada a todas as pessoas que construíram esse caminho junto conosco!

Ingrid Pena
Coordenadora Geral do Projeto Sertão Carioca

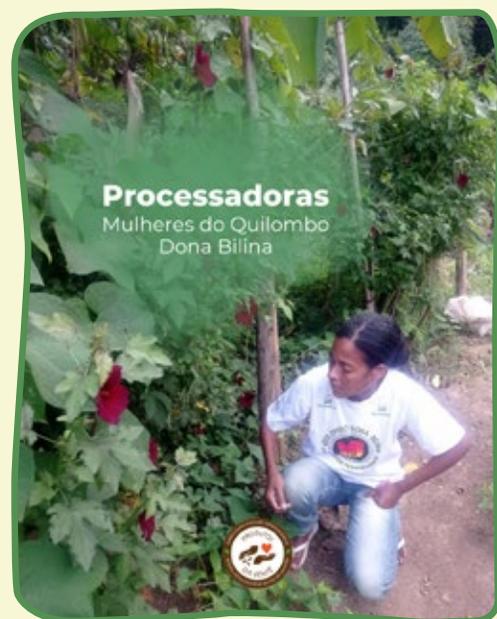


Nesta edição, a seção Gente que Faz o Projeto apresenta pessoas e grupos que estão envolvidos na produção e no beneficiamento de alimentos da agroecologia e da agricultura urbana na cidade do Rio de Janeiro. Conheça!

Produtores e processadores de alimentos da agroecologia e da agricultura urbana

No início do ano de 2022, 13 mulheres começaram a se reunir na Horta Comunitária do Quilombo Dona Bilina, que fica no bairro de Campo Grande, zona oeste do Rio de Janeiro, com o objetivo de trocar experiências para aumentar a geração de renda a partir das suas produções.

Andrea, Áurea, Carmen, Cássia, Cinara, Ilma, Leila, Leonidia, Lissandra, Maria, Nilda, Sabrina, Steffany e Sueli são responsáveis pela produção de comidas tradicionais, temperos caseiros, bolos, geleias, compotas, xaropes





Trabalho com plantas medicinais

caseiros, repelente natural de cravo da Índia, cremes de massagem a base de cânfora e menta, hidratantes perfumados, sabonetes de aroeira, escalda-pés, artesanato com tecido, feltro, bambu, madeira, pinturas, macramê, crochê, cerâmica, panos de prato, entre outros.

Todos esses produtos são elaborados a partir da troca solidária entre elas, com uso de recursos locais: alimentos orgânicos, plantas medicinais e matéria-prima nativa.

As processadoras e culinharistas seguem aprimorando os conhecimentos adquiridos por suas ancestrais, como o saber sobre as plantas, as receitas caseiras e as técnicas artesanais.



Produção de cerâmica



Doces e compotas comercializados pelo grupo

Todas essas mulheres estão envolvidas em atividades de museologia social, turismo de base comunitária, com a geração de trabalho e renda e no apoio à roteiros turísticos realizados no território do Quilombo Dona Bilina.

Grupo da Cozinha Mulheres em Ação no Centro de Integração na Serra da Misericórdia

O Centro de Integração na Serra da Misericórdia (CEM) é uma associação sem fins lucrativos localizada no Complexo da Penha - Zona Norte RJ, voltada à promoção da soberania alimentar no contexto urbano e com atuação com base na agroecologia.



Mulheres da Penha desenvolvem receitas com carne de jaca



Cozinha Mulheres em Ação no Centro de Integração na Serra da Misericórdia

O trabalho é feito em parceria com diversos coletivos e instituições, buscando contemplar as pontas da cadeia produtiva de alimentos: do cultivo ao consumo.

No projeto, tem mães que produzem a alimentação esco-



Alimentos produzidos pelas
Mulheres da Penha

lar da Escolinha de Agroecologia, além do preparo das refeições para os eventos internos e externos relacionados.

O objetivo é promover a socialização da comunidade por meio de encontros e de trocas de experiências, volta-

das à prática da agricultura urbana através de uma abordagem transversal que envolve temas como a saúde e gênero.

Ana Luzia, Sabores Mana Vegana

Ana Luzia é culinária, moradora do bairro de Santa Cruz – Zona Oeste RJ, e faz parte do grupo de processadoras do SPG, na Rede Carioca de Agricultura Urbana – Rede CAU.

Hoje ela se dedica integralmente à culinária, buscando sempre integrar alimentos saudáveis com muito sabor. A produção de suas refeições agroecológicas é feita com matéria prima orgânica, adquirida na Rede Ecológica e em feiras orgânicas.



Bolo e brownie produzidos por
Ana Luzia



Ana Luzia faz parte da Rede Carioca de Agricultura Urbana

“Trabalho com sistema de lista, só produzo por encomenda. Priorizo o alimento agroecológico e embalagens compostáveis. Dando o meu melhor para trabalhar de maneira responsável e sustentável.”

As entregas são realizadas em todo o Grande Rio, e para saber a taxa de entrega basta consultar. Você também pode acompanhar o trabalho dela através do Instagram: [@sabores_da_mana_vegana](https://www.instagram.com/sabores_da_mana_vegana), e os pedidos podem ser feitos por Whatsapp: (21) 99102-2581

Confira abaixo algumas das delícias produzidas pela Ana:

- Bobó de palmito
- Moqueca de banana da terra
- Panqueca de jaca c/ arroz verde
- Nhoque com as batatas doce roxa, laranja e clara c/ molho de tomate fresco, manjericão e berinjela
- Talharim orgânico c/molho de tomate e almôndegas de berinjela



Biscoito Vegano

- Brownie de feijão e cacau
- Empada de jaca
- Quiches s/ glúten nos sabores: tomatinhos confitados c/ nirá; Cebola c/ alho poró; Palmito e broto de bambu
- Salada de grãos germinados, brotos e pickles caseiro
- Pastel integral assado de berinjela

Luciano, Meliponário – Amigos das Abelhas

Luciano é meliponicultor e tem sua produção própria, o Meliponário – Amigos das Abelhas, onde comercializa os sub-produtos das abelhas (mel, própolis, pólen). O mel é considerado um alimento completo, pois além de ser antimicrobiano, antioxidante regenerativo é estimulante. Ele ainda é super nutritivo, por ser rico em vitamina C, B1, B2 e B3, cálcio e potássio.



Luciano, Meliponário –
Amigos das Abelhas



Mel das abelhas
sem ferrão

Entre os Produtos da Gente produzidos por Luciano, você encontra o mel das abelhas sem ferrão, que é conhecido por ser o mais saboroso, diferenciado por sua consistência, aroma e coloração, tendo ainda baixo teor de açúcar.

Para saber mais sobre o Amigos das Abelhas:

Facebook: @migosdasabelhas ou através do Whatsapp: (21) 96699-2911.

Leoildes e Manoel

Um pouco diferente dos demais produtores, eles não fazem a venda de sua produção. Fazem a colheita e o plantio porque gostam! Os alimentos são principalmente para o consumo da família. Já o excedente é destinado à Escolinha Agroecológica, à troca com os vizinhos e demais ações que ocorrem no Centro de Integração da Serra da Misericórdia - CEM, associação sem fins lucrativos que fazem parte.

Esse casal de agricultores urbanos veio do Maranhão para o RJ. A vontade de possuir um quintal produtivo começou por influência da cultura da região que cresceram, à semelhança do clima, e pela vontade de



Leoildes e Manuel, casal maranhense



Mural de fotos de Leoildes e Manoel

consumir e propagar uma alimentação mais saudável e natural para sua família e comunidade garantindo a qualidade de produtos agroecológicos.

Hoje o casal tem 7 filhos e também participa dos Quintais Produtivos vinculados ao Centro de Integração na Serra da Misericórdia (CEM) na Penha, onde cultivam plantas medicinais, diversos frutos e leguminosas.

Leoildes e Manoel também contribuem com a escolinha agroecológica comunitária infantil da região tocada pelo CEM, fazendo doação de diversos alimentos plantados em seu quintal, colaborando com o lanche dos alunos.



Alimentos produzidos pelo casal



Lane com seu certificado da Formação em Processamento e Boas Práticas para serviços de alimentação

Vanderlane Drummond

Vanderlane, mais conhecida como Lane, é moradora do Quilombo Cafundá Astrogilda situado em Vargem Grande – RJ, comunidade que resiste há mais de dois séculos.

Lane adora exercer sua criatividade enquanto cozinha, inventando novos formatos para os alimentos cultivados. Ela produz variados tipos de pães e salgados,

como esfirras, empadas e empadões, pizza, entre outros.

Segundo a culinária, todas essas delícias são Produtos da Gente, pois são feitos com ingredientes plantados e colhidos no Quilombo como: milho, aipim, alface e também os temperinhos usados em suas alquimias: salsa, cebolinha, alface, coentros, louro, etc.



Algumas das delícias produzidas por Lane



Lane em sua barraca de comercialização

Lane comercializa seus produtos no núcleo Dinda Laura - Quilombo Cafundá Astrogilda, mas é possível encontrar suas produções através da sua rede social: Instagram: [@vanderlane-drumond](https://www.instagram.com/vanderlane-drumond). Além disso, ela também aceita encomendas via Whatsapp: 2199460-9417

Maria, da Horta da Brisa

Maria é agricultora urbana da Horta da Brisa e participante do Arranjo Local de Guaratiba, que fica na área de amortecimento do Parque Estadual da Pedra Branca.

Ela nasceu na Paraíba e veio para o Rio de Janeiro ainda adolescente para trabalhar como babá. Aos vinte anos se casou, e se mudou para Pedra de Guaratiba, onde reside até hoje.

Ao participar das ações promovidas pela Pastoral da Criança e pela AS-PTA, foi se envolvendo com a Horta da Brisa, e há pouco mais de um ano, durante a pandemia, começou a produzir a famosa pomada milagrosa!





Maria em seu quintal

Maria conta que usa mais de 20 plantas medicinais para a produção da pomada. A maioria é colhida no seu próprio quintal, e algumas também na Horta da Brisa.

O produto medicinal de Maria é um autocuidado de conhecimento

ancestral, indicado para alguns casos de irritações e ferimentos leves na pele. Maria faz parte do grupo de processadoras de alimentos que participam das ações do nosso projeto, através de oficinas e formações que buscam apoiar a geração de renda das mulheres.



Maria com seu certificado da Formação em Processamento e Boas Práticas para serviços de alimentação

Nesta seção, contamos com o apoio da produção de conteúdo de estudantes do curso de gastronomia do ano 2022.2 da Universidade Federal do Rio de Janeiro, sob orientação da professora Juliana Dias.



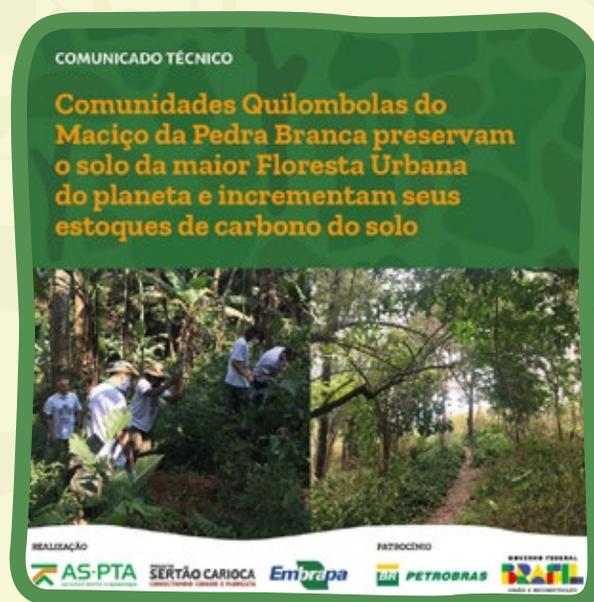


Comunidades Quilombolas do Maciço da Pedra Branca preservam a maior Floresta Urbana do planeta e incrementam seus estoques de carbono do solo*

Fabiano de Carvalho Balieiro, Alba Leonor da Silva Martins, Guilherme K. Donagemma, Enio Fraga da Silva, Ana Paula Dias Tureta, Azeneth Schuler, Bernadete da Conceição Carvalho Gomes Pedreira, Cláudio Lucas Capeche, Julia Franco Stuchi, Anna Amandi Palma Diniz Beker, Adilson Mesquita Jr., Márcio Mattos Mendonça e Ingrid Almeida de Barros Pena

A perda da cobertura florestal, a degradação e a poluição do solo, acelerados pelo crescimento da população, estão entre as maiores ameaças à conservação da biodiversidade e aos serviços por ela prestados e regulados.

A pesquisa conduzida por pesquisadores da Embrapa Solos, e coordenada por Fabiano Balieiro, buscou avaliar o carbono no solo em agroecossistemas familiares em um dos territórios quilombolas apoiados pelo Projeto





Fabiano Balieiro, coordenador da pesquisa, e Paulo Martins, pesquisador quilombola

Sertão Carioca, o Quilombo Cafundá Astrogilda, em Vargem Grande, Rio de Janeiro/RJ.

A pesquisa permitiu analisar os benefícios dessa relação saudável com o solo e com um dos serviços mais importantes

que ele presta à sociedade, que é o de regulação do clima, a partir do sequestro de carbono.

Coordenador da Pesquisa: Fabiano é Engenheiro Agrônomo, Mestre em Solos e Nutrição de Plantas e Doutor em Ciência do Solo. Desenvolve pesquisas nas linhas de ciclagem de nutrientes, dinâmica da matéria orgânica do solo e fixação biológica de nitrogênio em florestas (nativas e plantadas) e sistemas integrados de produção. Colabora em projetos de microbiologia ambiental relacionando alterações da microbiota do solo decorrentes do uso e manejo da terra. É professor permanente do Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais e Florestais da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e Bolsista Produtividade do CNPq.

Qual foi a metodologia utilizada para quantificar o Carbono no solo?

O serviço ecossistêmico de Sequestro de Carbono do solo da floresta manejada por quilombolas é demonstrado e discutido no âmbito da valorização das pessoas e sua relação com o território para a proteção da floresta, das águas e do clima, vinculado ao conhecimento técnico-científico acumulado pela Embrapa Solos.

A abordagem dada pela Equipe de Pesquisa da Embrapa Solos do projeto, na avaliação do carbono do solo, envolveu:

- o reconhecimento da classe de solo em que os sistemas de produção e as áreas de Mata se encontravam,
- avaliação da qualidade física do solo das áreas
- cálculo dos estoques de carbono no solo associados aos sistemas e as matas adjacentes.



Adilson Jr, pesquisador quilombola e Guilherme Donagemma, pesquisador da Embrapa Solos

Para cada subitem desta avaliação, há um conjunto de procedimentos e métodos que devem ser seguidos rigorosamente.

Na pesquisa foram amostrados três sistemas agroflorestais (SAF com banana, SAF com caqui e SAF com café abandonado) e duas matas, contíguas às áreas de SAF foram também amostradas.

Metodologia carbono no solo:

As parcelas com cada uso da terra foram divididas em terços na paisagem: superior, médio e inferior. Em cada terço, três mini trincheiras de 0,5m de profundidade foram abertas. De cada trincheira, amostras das camadas de 0-10, 10-20 e 20-40cm foram coletadas para análise do teor de Carbono total.

Na trincheira central de cada terço, amostras indeformadas, ou seja, amostras cuja estrutura física natural é preservada na coleta de solo, foram usadas para caracterização da densidade do solo. Essas amostras foram coletadas com anéis de volume conhecido (conforme foto 1). Ainda na trincheira central de cada terço,



Anéis de volume conhecido foram utilizados para coletar as amostras



Coleta do solo extraiu amostras de até 1 metro

amostras das camadas de 40-60; 60-80 e 80-100cm foram coletadas com trado rosca.

Após secagem das amostras a sombra e peneiramento (2mm), os teores de Carbono total foram determinados por via seca, ou seja, por combustão a seco.

Os estoques de Carbono em tonelada por hectare (em Mg ha⁻¹) para a camada de

0-40cm foram calculados para cada camada, e utilizados a partir dos dados de teor da C da camada, observando a densidade da camada.

Para a análise do carbono, também foram conduzidas análises de:

1. Classificação de solo:

É importante para comparação de sistemas que as classes de solos sejam similares e que a variabilidade dos atributos envolvidos nos cálculos seja conhecida. Ou seja, a classificação ampara os resultados encontrados.



Classificação de Solos, conduzida pelo Pesquisador Enio Fraga, da Embrapa Solos

Os solos analisados foram agrupados, descritos, caracterizados e classificados, segundo o Sistema Brasileiro de Classificação dos Solos (SANTOS et al., 2018).

Avaliação da qualidade física do solo (método do Diagnóstico Rápido da Estrutura do Solo-DRES):

O DRES é feito a partir da avaliação visual da estrutura do solo, e é capaz de qualificar sistemas sob manejo diversos, provendo informações sobre o nível de conservação ou degradação influenciado pelas práticas adotadas naquele local.

A análise sobre a qualidade física do solo está relacionada, principalmente, com a unidade estrutural do solo, que é o agregado do solo.

A sua forma, tamanho, distribuição e estabilidade se relacionam com o funcionamento do solo, pois características como: espaço poroso, a presença



Alba Leonor realizando o diagnóstico rápido da estrutura do solo (DRES)

de ar, fluxos e retenção de água e gases, armazenamento da biodiversidade, incluindo a capacidade de estocar carbono, estão intimamente relacionados com a estrutura do solo.

2. Resultados

Estoques de Carbono em sistemas agroflorestais

De forma geral, os SAFs manejados pela Comunidade Quilombola do Cafundá Astrogilda apresentaram **estoques de C superior ao solo da Floresta adjacente a eles.**

Comparações dos teores e estoques de C entre usos (SAFs vs. Floresta) e entre usos (banana, café e caqui vs. Floresta) são apresentados graficamente.

Classificação de solos: O solo que predomina a área de estudo é da classe dos Cambissolos, sendo 2 deles Cambissolos Háptico Tb Distrófico latossólicos e outro Cambissolo Háptico Ta Distrófico, que diferencia dos demais, pela fração argila de atividade ligeiramente mais alta, e pela menor profundidade.

Esses solos, são de um modo geral moderadamente desenvolvidos, identificados pela pouca diferenciação dos horizontes nas características morfológicas, principalmente pela textura, cor e estrutura.

Qualidade física do solo (DRES): As amostras coletadas em todas as áreas, com cultivo ou sob as

matas, e avaliadas quanto a sua qualidade física pelo DRES apresentaram nota entre 5 e 6, que são consideradas MUITO BOAS. As amostras retiradas da Mata e da área de SAF com caqui receberam nota 6, ao passo que àquelas sob SAF com banana receberam nota 5,0.

A qualidade física dos solos dos SAFs atende aos preceitos do manejo conservacionista para a sustentabilidade da produção e geração de renda às famílias que ali vivem. Ou seja, na prática, essas notas mostram que o manejo adotado pelas comunidades Quilombolas SAF mantém os agregados do solo, incluindo o estoque de Carbono preservados.

3. Quais podem ser as práticas e tecnologias tradicionais que permitiram o incremento de carbono?

Entre, as hipóteses formuladas que podem explicar o incremento do sequestro do carbono nas áreas manejadas estão:

- A preservação e a manutenção do componente arbóreo nos agroecossistemas com suas raízes profundas, o que proporciona funções ecológicas chave, como a interceptação de chuvas, assim contribuindo para a proteção do solo e a ciclagem de nutrientes em profundidade, etc.
- Baixo impacto das atividades/práticas sobre a

macroestrutura do solo, uma vez que as práticas agrícolas tradicionais utilizam tecnologias como roçados e mutirões para fazer o cuidado, preparo e coleta dos frutos.

- A adubação esporádica pode ter estimulado o processo de humificação da matéria orgânica (humificação é ação de microrganismos, o que aumenta a aeração do solo, fator fundamental para o crescimento das plantas) (KIRKBY et al., 2011; KIRKBY et al., 2014), o que provoca a melhoria das condições metabólicas, aumentando o crescimento microbiano do solo, sem que haja uma respiração aumentada por parte deles;
- os possíveis ciclos de uso das áreas proporcionado pela interação socioecológica, que podem ter proporcionado aumento do teor de carbono pirogênico, que é o oriundo de queima das árvores. Ação que foi feita em tempos pretéritos (sistema corte e queima) no contexto da produção de carvão vegetal, muito comum nessa área. Essas marcas tratam-se de vestígios de carvoarias artesanais utilizadas do século XVIII até o início do XX (OLIVEIRA, et al, 2014).



Quais são as práticas da comunidade quilombola relacionadas às hipóteses?

A relação desses resultados com as práticas tradicionais podem ser aferidas de modos distintos. Em uma perspectiva técnica, ligada ao modo tradicional de cultivo, são destacadas práticas como: a rotação ou consórcio de culturas, o hábito do cultivo dentro da floresta, o plantio de árvores dentro das suas hortas (constituindo sistemas agroflorestais), a produção com baixíssima intensidade de uso de agrotóxicos e/ou fertilizantes minerais.

Nesse contexto, a conservação da biodiversidade e o uso mínimo de insumos externos contribuíram para a manutenção da qualidade física do solo, proporcionada pela intensificação dos ciclos biogeoquímicos de nutrientes nos SAFs, e pela conservação dos estoques de carbono em “pool” mais protegido (dentro dos macroagregados).



Caqui e banana são importantes cultivos no quilombo Cafundá
Astrogilda



Alimentos saudáveis no campo e na cidade

Conclusões

Esse trabalho demonstra que os solos sob sistemas agroflorestais manejados pela comunidade quilombola Cafundá

Astrogilda foram mantidos por séculos preservados, com sua estrutura física pouco afetada pelo manejo. Os maiores estoques de C (valores médios) observados nestes sistemas, em relação aos matas amostradas, indicam que os solos destes sistemas sequestraram maior quantidade de carbono.

Estes achados, embora preliminares no contexto da pesquisa, demonstram que essas comunidades são agentes de preservação dessa imensa floresta urbana e de incremento do sequestro de Carbono do solo, com particularidades para sistema de uso da terra. A pesquisa nesse tema precisa evoluir com a amostragem de novas áreas, sistemas e matas no PEPB.



Pesquisadores Quilombolas e pesquisadores da Embrapa Solos que realizaram a pesquisa



Formações, produção e tecnologias sociais nas unidades de produção no Maciço da Pedra Branca

I Festa das Sementes das Agriculturas Urbanas: Fortalecendo guardiãs e guardiões do Rio de Janeiro

O Dia Mundial da Alimentação, dia 16 de outubro de 2022 foi um dia de celebrar as guardiãs e guardiões de sementes da Agricultura Urbana. Neste dia, realizamos a I Festa das Sementes da Agricultura Urbana. O evento foi organizado pela Rede Carioca de Agricultura Urbana, pela AS-PTA, através do Projeto Sertão Carioca e Projeto Ará/Fiocruz.

Foram oferecidas oficinas de Propagação de Plantas e Produção de Mudanças, como as técnicas de estaquias, mergulhadas, alporquias e enxertias, com Leandro Miranda; Artesanato com sementes, com Carmel Puri; e



Bernadete Montesano, Larissa Veracruz e Márcio de Mendonça na atividade que reuniu redes da agroecologia urbana do Rio de Janeiro



Cartilha de Sementes produzida coletivamente foi distribuída na atividade

Compostagem, com Ana Carolina Milanez e Henrique Moreira.

A feira foi também uma oportunidade de trocar saberes e reflexões críticas sobre a defesa, a guarda e a reprodução de sementes crioulas. Estiveram presentes

guardiãs(ões) de sementes, agricultoras(es), pesquisadores(as) e público em geral, que levaram para casa sementes, mudas e a Cartilhas de Sementes, material feito coletivamente pelo grupo que organizou a formação.



Atividade contou com oficina de artesanato com sementes, com Carmel Puri



Oficina de Compostagem, com Ana Carolina Milanez

[Clique aqui e acesse a cartilha!](#)

Tecnologias Sociais na região

Quilombo Dona Bilina

Neste último período, concluímos a implantação da Bacia de Evapotranspiração (BET) na horta comunitária do Quilombo Dona Bilina. O resultado desse processo tecnológico e pedagógico também foi apresentado na 18ª Semana Nacional de Ciência e Tecnologia na Zona Oeste e na VI Semana da Consciência Negra na Uerj ZO.

A BET é uma tecnologia

social pensada para amenizar a contaminação do lençol freático e a poluição dos córregos e rios da região do Rio da Prata, um local que já foi conhecido como Castelo das Águas. A BET é feita com camadas de filtragem feitas com cascalhos, restos de obra, pedra brita e uma última camada de areia. Por cima desta



Leonídia, educadora quilombola, na 18ª Semana Nacional de Ciência e Tecnologia na Zona Oeste e na VI Semana da Consciência Negra na Uerj ZO .



Leonídia Insfran compartilha o processo de construção da Bacia de Evapotranspiração, que foi instalada na Horta Comunitária do Quilombo Dona Bilina

última superfície, é acrescentada terra adubada para a plantação de espécies locais que realizarão a drenagem e a evapotranspiração do líquido contido na bacia.

Também na Horta Comunitária do Quilombo Dona Bilina, está em construção um espaço de armazenamento de ferramentas e insumos que está sendo preparado através de técnicas de bioconstrução.



Espaço está sendo construído em processo de mutirão com bioconstrução

Chácara Abel Carreiro

Já na Chácara Abel Carreiro foi feita a instalação de um sistema de irrigação de baixo custo. A agricultura familiar passa por enormes dificuldades, e a irrigação é uma delas.

O engenheiro agrônomo Gabriel Mello foi o responsável pela instalação. Ele destacou a importância da implantação do sistema, pois "o custo inicial de instalação de sistemas de irrigação convencional é eleva-



Sistema de irrigação de baixo custo instalado na Chácara Abel Carreiro



Rita Caseiro em frente à Composteira implantada

do para o pequeno agricultor, e é possível adotar sistemas com menor custo, tornando-os mais acessíveis à produção familiar."

Na Chácara Abel Carreiro também aconteceu uma oficina compostagem, cujo público alvo foram agricultores e agri-

cultoras da Agropirata, associação que reúne agricultores do entorno. A oficina foi conduzida pelo educador Paulo Monteiro, que confeccionou junto com o grupo um sistema de compostagem de cilindro e explicou sobre os cuidados para a sua manutenção.

Quilombo do Camorim

Neste último período, foi instalado no Quilombo do Camorim a bioete, um biossistema para tratamento de esgoto que funciona com bactérias super eficientes. O sistema é muito compacto e consegue tratar mais de 90% da carga orgânica de esgoto.

Ela é muito fácil de instalar, e devido à alta



Biossistema para tratamento de esgoto instalado no espaço da ACUCA, no Quilombo do Camorim

eficiência não tem formação de lodo, dispensando a manutenção manual ou o gasto com produtos que executam a limpeza da fossa (comum em outras tecnologias).

A instalação do sistema foi feita pela [Taboa Engenharia](#), uma empresa que existe para contribuir com a universalização do acesso ao saneamento no Brasil, através de projetos para as populações que não têm o direito a esse serviço assegurado.

Apoio às unidades de produção do Maciço da Pedra Branca e entorno

A partir de conversas de alinhamento e identificação de demandas com coletivos e associações parceiras, o Projeto Sertão Carioca pode fortalecer neste último período algumas unidades de produção.

Para isso, foram realizadas visitas e assessorias técnicas, e também foram adquiridos e distribuídos os seguintes itens: mudas, sementes, sombrites, inseticida biológico para o controle de pragas, arames, terra adubada, além de alguns equipamentos.



Coleta de amostra de terra para realização de análise do solo no Quilombo do Camorim



Distribuição de materiais de irrigação e mudas

Nas unidades de produção de Sulacap, Camorim, Vargem Grande e Rio da Prata foram realizadas análises de solo pela Empresa Júnior da Universidade Federal

Rural do Rio de Janeiro. Os resultados contribuíram para identificar as necessidades de adubação e calagem nas áreas.

Na Associação de Moradores e Amigos de Vargem Grande (AMAVAG), parceira da Associação de Agricultores Orgânicos de Vargem Grande (Agrovargem), foi instalada uma mini estufa, que está funcionando como banco comunitário de sementes. Este era um desejo antigo do grupo de agricultores, importantes guardiões e guardiãs de sementes da agricultura urbana na cidade do Rio de Janeiro.

E os mutirões seguiram de maneira periódica nesses últimos meses na Horta Comunitária do Quilombo Dona Bilina, no Quintal Produtivo da Dona Leda, em Guaratiba, e também nos Quintais Produtivos da Colônia.



Mini estufa construída na AMAVAG, em Vargem Grande

Elaboração de Publicação sobre as Contribuições das comunidades agrícolas e quilombolas para a conservação do Parque Estadual da Pedra Branca

Está em curso a elaboração de Publicação sobre Contribuições das comunidades agrícolas e quilombolas para a conservação do Parque Estadual da Pedra Branca Estadual da Pedra Branca (PEPB), um documento que tem como objetivo reunir informações sobre as práticas de manejo e outros usos dos recursos naturais realizados por grupos organizados dentro e no entorno do PEPB.

O documento, que está sendo elaborado em parceria com comunidades e com o Instituto Estadual do Ambiente (INEA), pretende destacar estratégias de uso e manejo sustentável da biodiversidade que valorizam os saberes tradicionais associados e reconhecem os benefícios ambientais à floresta e à cidade proporcionados por esses sujeitos coletivos.

Isto tem como objetivo evidenciar que a presença das comunidades tradicionais de agricultores e quilombolas têm influência na melhoria da qualidade de vida da cidade do Rio de Janeiro.





Conhecimento, tradição e educação quilombola nas ações do eixo sociocultural

Semana da Criança da Alimentação Saudável e da Educação Antirracista

No mês de outubro de 2022, aconteceram as tradicionais Festas do Dia das Crianças no Quilombo Dona Bilina e no Quilombo do Camorim. Nos dois territórios, os eventos reuni-



Crianças do Quilombo Dona Bilina

ram crianças, adultos, moradores e voluntários para um dia de diversão e aprendizado.

No Quilombo Dona Bilina, a festa contou com oficina de tintas de solo, realizada em parceria com a Embrapa Solos e a oficina de desenhos. De maneira lúdica, brincamos em torno de temas como pertencimento cultural, representatividade e



Resultado da oficina de Tinta de Solos realizada em parceria com a Embrapa Solos



Material da oficina de desenhos e pinturas

empoderamento étnico-racial. Também teve a distribuição de lanche e brinquedos para a criançada.

A atividade foi promovida pela Associação do Quilombo Dona Bilina, e contou com o apoio do Projeto Sertão Carioca e da Embrapa Solos na condução das oficinas.

No Quilombo do Camorim, a interação pela brincadeira aconteceu nas oficinas de plantio de mudas de árvores, desenhos, ida à horta e gincanas.



Roda de crianças no Quilombo do Camorim



Bonecas e livros que reforçam o pertencimento étnico-racial foram distribuídos no Quilombo do Camorim

Todas as atividades foram realizadas por educadores populares, voluntários e outros participantes do [Núcleo Pedagógico da ACUCA](#). Entre uma brincadeira e outra, teve também o momento do lanche,



Núcleo Pedagógico da ACUCA,
crianças e voluntários

que foi produzido e organizado pelo grupo de mulheres que acompanham as ações desenvolvidas no quilombo.

Ambas as celebrações contaram com a parceria de funcionários da Petrobras, que organizaram uma campanha interna para apoiar na distribuição de brinquedos e alimentação.

Livro Memórias e Receitas das Cozinhas dos Quilombos do Maciço da Pedra Branca

Memórias, receitas e histórias das cozinhas quilombolas do Maciço da Pedra Branca foram compiladas em uma publicação interativa realizada pelo projeto em parceria com as associações quilombolas e com o [Nucane \(UERJ\)](#) e [Culinafro \(UFRJ\)](#).

É só falar de comida que as histórias em volta do fogão começam a surgir! Elas fazem parte do nosso imaginário, e em nossas memórias, o ato de comer e de cozinhar embala lembranças que nos remetem a lugares, pessoas e territórios. O alimento transcende sua dimensão nutricional e vira comida partilhada, temperada com tradições, cultura e afetos.

Foi através dessa inspiração, que em 2021 e 2022, percorremos os três quilombos que ficam



Intercâmbio de Culinária Quilombola reuniu mulheres dos Quilombos da Parque Estadual da Pedra Branca e pesquisadoras da UERJ e UFRJ

no Parque Estadual da Pedra Branca para ouvir, cozinhar, partilhar, compilar e sistematizar as receitas quilombolas que estão nas lembranças e nas cozinhas das comunidades que ocupam uma das maiores florestas urbanas do mundo.

A ação ocorreu através de intercâmbios de culinária quilombola com os Quilombo Dona Bilina, Quilombo do Camorim e Quilombo Cafundá Astrogilda, e em cooperação

com os grupos de pesquisa e extensão CulinAfro, da Universidade Federal do Rio de Janeiro (Campus Macaé), e do Núcleo de Políticas em Alimentação e Nutrição Escolar (Nucane) da Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ).

Ao invés de usar as formas convencionais de descrição das receitas - que traz ingredientes,



Feijoada foi um dos pratos tradicionais produzidos no Quilombo Dona Bilina

“o compartilhamento das memórias é também um compartilhamento das estratégias de vivência, cultura e convívio com a natureza. Esse aspecto tem uma dimensão afetiva e cultural e, sobretudo, econômica e ambiental.”
– Ingrid Pena

suas quantidades e modos de preparo - construímos um inventário cultural, que foi sistematizado a partir da memória e do relato da história oral das participantes e autoras do livro. A descrição dos in-

gredientes e os processos artesanais das cozinhas se misturam com as memórias e histórias das famílias que ocupam o Maciço da Pedra Branca desde o século XIX.

Ingrid Pena, coordenadora de execução do projeto, destaca que a publicação contribui ainda com o fortalecimento da presença quilombola nesta unidade de conservação, uma vez que “o compartilhamento das memórias é também um compartilhamento das estratégias de vivência, cultura e convívio com a natureza. Esse aspecto tem uma dimensão afetiva e cultural e, sobretudo, econômica e ambiental.”

O critério para escolher as receitas foram aqueles relatos que se repetiam nas conversas, as que eram conhecidas em várias famílias, as que tinham relação com alimentos e formas de preparo tradicional e, por fim, aquelas que mostravam significados associados à conservação da biodiversidade da floresta.

“Contar as histórias das cozinhas e dos quintais do povo negro revela a capacidade de adaptação deste povo ao território, o seu respeito à socio-biodiversidade, em um movimento de biointeração característico da cultura afro-brasileira. Revela também histórias recheadas de afetos, de lutas e de resiliência das mãos pretas de mulheres que cuidaram e continuam a cuidar de nossos biomas, corpos e almas”, destacam Jorginete Silva e demais pesquisadoras do livro.

Em volta do fogão a lenha, falamos sobre a comida do cotidiano, a comida oferecida às mulheres quando dão à luz, a comida que cura, a comida para dar sustância, a comida para festejar, a comida para rezar e comida para receber e partilhar. Identificamos também a relação entre o ato de plantar, de colher e de cozinhar, observando o papel das comunidades na biodiversidade e biointegração com a floresta.

Rosilane de Almeida, liderança quilombola do Quilombo do Camorim, refletiu: “Em mim, a produção do livro reforçou e renovou o ato de cozinhar e o conhecimento sobre a cozinha. Cozinha é memória. Isso é diferente daquela obri-



A griô Tati Mesquita, do Quilombo Cafundá Astrogilda e a pesquisadora Jorginete Damião, do Nucane (UERJ)

“ Em mim, a produção do livro reforçou e renovou o ato de cozinhar e o conhecimento sobre a cozinha. Cozinha é memória. Isso é diferente daquela obrigação de ter que cozinhar todos os dias. Participar da produção do livro reacendeu esse gosto pela cozinha, reacendeu a ideia de estar na cozinha e produzir o alimento que posso colher do meu quintal, assim como fazia minha avó.”

– Rosilane de Almeida

gação de ter que cozinhar todos os dias. Participar da produção do livro reacendeu esse gosto pela cozinha, reacendeu a ideia de estar na cozinha e produzir o alimento que posso colher do meu quintal, assim como fazia minha avó.” destacou.

As cozinhas quilombolas que receberam as oficinas para a produção do livro tiveram apoio para a estruturação do espaço, tais como a compra de utensílios e equipamentos que contribuíram para a melhoria do espaço e da apresentação de seus produtos.

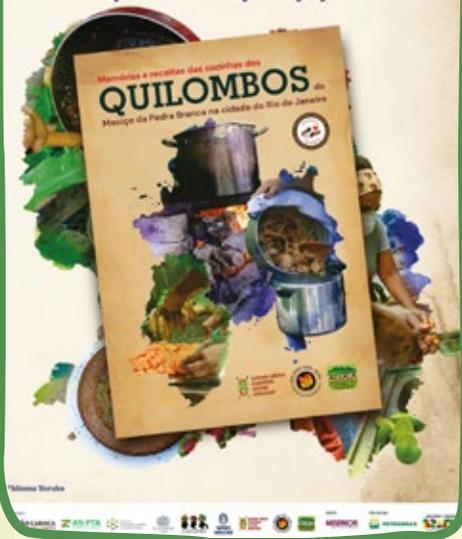
Nas ações, também foram realizadas conversas sobre o incremento de atividades de Turismo de Base Comunitária e estratégias de comercialização dos serviços alimentícios e produtos oferecidos.



Bolo de ora-pro-nóbis, preparado por Tati Mesquita

LANÇAMENTO

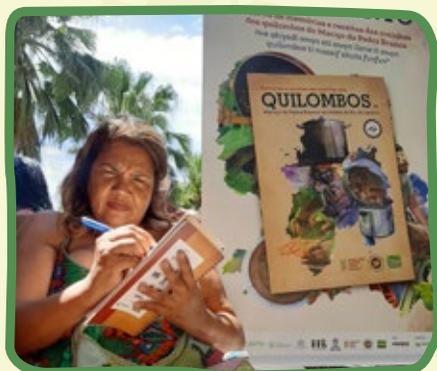
Caderno de memórias e receitas das cozinhas
dos quilombos do Maciço da Pedra Branca
iwe akiysã awon ati awon ilana ti awon
quilombos ti massif akuta funfun*



Publicação está disponível online e conta com uma sessão interativa, e é possível escutar as histórias em áudio contadas pelas griôs

Para divulgação do livro, realizamos dois encontros.

O primeiro, ocorreu no mês de janeiro, na Feira Agroecológica da UERJ, momento em que as mulheres quilombolas compartilharam junto com a comunidade acadêmica suas experiências e conhecimentos sobre a comida e sobre a produção do livro.



Leonídia Insfran autografa o livro na Feira da UERJ, que contém receitas passadas por seu pai



Roda de conversa no lançamento do livro que ocorreu na Feira da UERJ



Autoras reunidas na Feira da UERJ



Equipe do setor de Responsabilidade Social da Petrobras e equipe do projeto, no lançamento do livro no prédio da Petrobras



Degustação de alimentos e fila para receber autógrafos no prédio da Petrobras



Mesa de autógrafos no evento realizado no prédio da Petrobras

O segundo, ocorreu no mês de fevereiro, no prédio onde trabalha o corpo técnico da Petrobras, no centro da cidade do Rio de Janeiro. Na ocasião, a equipe da empresa pode conhecer um pouco sobre as ações e pessoas que participam do projeto Ser-tão Carioca, que é patrocinado pela instituição, através do Programa Petrobras Socioambiental, executado pela Gerência de Reflorestamento e Projetos Ambientais, da Gerência Executiva de Responsabilidade Social.

[O livro pode ser acessado aqui.](#)

Apoio à visitas escolares nos territórios quilombolas do Maciço da Pedra Branca

Como parte das ações do eixo sociocultural do projeto, apoiamos as visitas escolares organizadas pelas comunidades quilombolas, e que consistem em levar estudantes das redes pública e privada aos territórios quilombolas do Camorim, Cafundá Astro-gilda e Dona Bilina.

“Acreditamos na importância de implementar atividades e estudos que permitam outras perspectivas de acesso a conhecimentos sobre a história das comunidades tradicionais que moram no Parque Estadual da Pedra Branca.”, destacou Caroline Santana, coordenadora da Comissão Pedagógica do projeto.

Abaixo registramos um pouco das experiências que aconteceram ao longo deste sexto período.

“Acreditamos na importância de implementar atividades e estudos que permitam outras perspectivas de acesso a conhecimentos sobre a história das comunidades tradicionais que moram no Parque Estadual da Pedra Branca.”
– Caroline Santana

Quilombo do Camorim

No Quilombo do Camorim, trabalhamos com o Núcleo de Pedagogia da ACUCA, que desenvolve atividades de Turismo comunitário e pedagógico com crianças e adolescentes de 04 aos 16 anos de idade, junto com professores voluntários da rede pública de ensino da cidade do Rio de Janeiro e de municípios da Baixada Fluminense.

No roteiro da visita, os alunos são conduzidos por Adilson Almeida às trilhas do Sítio Arqueológico do Quilombo do Camorim, visitam o leito do Rio Camorim, a horta comunitária e o local de plantio de uma árvore da espécie Baobá, árvore de origem africana considerada por muitos, como uma espécie de árvore da vida e de identidade social africana de alguns povos.

Para Lucia Garcia, coordenadora das ações, “O Núcleo de Pedagogia tem como proposta Pedagógica integrar a comunidade e promover a valoriza-

“ O Núcleo de Pedagogia tem como proposta Pedagógica integrar a comunidade e promover a valorização do local. Conhecer, cuidar e valorizar a história e a cultura dos seus ancestrais e do seu bairro. Educar através dos fatos históricos da região com atividades voltadas para educação ambiental, horta orgânica, cultura local e artes.”

– Lucia Garcia

ção do local. Conhecer, cuidar e valorizar a história e a cultura dos seus ancestrais e do seu bairro. Educar através dos fatos históricos da região com atividades voltadas para educação ambiental, horta orgânica, cultura local e artes.”

Quilombo Cafundá Astrogilda

O turismo pedagógico no Quilombo Cafundá Astrogilda é organizado por meio do Projeto Ação Griô.

No último período foram recebidos alunos de escolas públicas da região, jovens moradores de comunidades do Rio de Janeiro e pesquisadores das universidades UFF e UFRJ.

Durante os encontros, os participantes percorrem uma trilha onde passam por pontos históricos com a condução de Sandro Mesquita, liderança quilombola e neto da matriarca que dá nome ao território.



Vivência reproduz o mutirão de construção de casas de pau a pique



Grupo reunido na escuta das memórias, histórias e conhecimentos do Quilombo Cafundá Astrogilda

“No percurso, os estudantes conhecem os caminhos do território e um pouco da história, não só do quilombo, mas de toda região de Vargem Grande e da Zona Oeste da cidade do Rio de Janeiro. Além da troca de ideias com a garotada sobre a formação e ocupação histórica do território, clima, vegetação e agricultura familiar.” destacou.

Sandro partilha ainda sobre a questão hídrica da cidade, os serviços ecossistêmicos, o manejo ambiental da Mata Atlântica e outros temas transversais a estes.

O roteiro vai até a casa onde morou Astrogilda. Chegando lá, oferecem o café da manhã, e é reali-

zada uma oficina sobre bioconstrução, utilizando a tecnologia social do Pau a Pique, onde os participantes podem observar como eram feitas as casas e depois executar a técnica.

Também como parte das ações de apoio ao Turismo de Base Comunitária realizada pelo projeto Sertão Carioca ao Projeto Ação

“ No percurso, os estudantes conhecem os caminhos do território e um pouco da história, não só do quilombo, mas de toda região de Vargem Grande e da Zona Oeste da cidade do Rio de Janeiro. Além da troca de ideias com a garotada sobre a formação e ocupação histórica do território, clima, vegetação e agricultura familiar.”

– Sandro Mesquita

Griô, fizemos a entrega de copos ecológicos e de placas de identificação de lugares que ajudam a contar a história dos Núcleos Quilombolas que vivem no território.

Quilombo Dona Bilina

No dia 21 de novembro de 2022, aconteceu a primeira visita intitulada Turismo Pedagógico no Quilombo Dona Bilina.

A atividade consistiu em receber alunos de escolas públicas da região para visitar o Quilombo, a Horta Comunitária, além de participarem de oficinas educativas oferecidas pelas educadoras populares locais.

Os visitantes do dia eram professores, alunos e seus representantes da Escola Municipal Cesário Alvim. A escola faz parte do bairro onde o Quilombo está localizado.



Seu Máximo, griô e conhecedor de plantas, foi um dos educadores da atividade de educação ambiental



Crianças do entorno visitam a Horta Comunitária do Quilombo Dona Bilina

Os alunos foram recebidos com uma linda mesa de café da manhã como boas vindas, em seguida Leonídia, líder comunitária abriu a visita falando da felicidade em receber os alunos. Carmen Paixão iniciou uma oficina de contação de histórias com o gibi [As Aventuras do Jovem Apoema](#), ilustrado por Carmen com roteiro de Alice Franco, e realizado no conjunto das ações do Projeto Sertão Carioca.

Após a oficina, os alunos foram conduzidos até à Horta Comunitária do Quilombo Dona Bilina onde plantaram mudas de verduras. A atividade foi encerrada com brincadeira e cantigas populares.

Formação Antirracista para a equipe

No mês de novembro de 2022, o Programa de Agricultura Urbana da AS-PTA promoveu uma formação antirracista, com o objetivo de contribuir com o letramento racial da equipe, e que foi conduzida pela psicóloga especialista em formação humana e em psicologia social, Ana Marcela da Silva Terra.

Através da atividade, refletimos sobre as diversas formas que o racismo estrutural e institucional está presente no cotidia-



Sala virtual da Formação Antirracista realizada com a equipe

no da instituição, a fim de construirmos práticas e condutas antirracistas no ambiente de trabalho. No encontro foi possível tratar sobre conceitos gerais, debater textos de personalidades referências no tema e discutir ações e estratégias possíveis para a construção de uma AS-PTA antirracista.

Os programas da AS-PTA do Paraná e da Paraíba também participaram da formação, que aconteceu na modalidade online, tornando possível expandir a reflexão para contextos e ambientes de trabalho em outras regiões do país.

Para além desse dia, fica o empenho e a certeza de que a proposta da formação precisa ser contínua e vigilante dentro da instituição - e em todos os espaços! Se tem racismo, não tem agroecologia!

Lançamento do site do Ecomuseu Comunitário do Quilombo Dona Bilina

Na semana em alusão à consciência negra do ano de 2022, aconteceu na Horta Comunitária do Quilombo Dona Bilina, o lançamento do site do Ecomuseu Comunitário do Quilombo Dona Bilina.

O museu, que está disponível no formato online, e reúne o patrimônio material e imaterial do quilombo em vídeos, fotos, além de um inventário etnobotânico da região. A ação é realizada pela Associação de Remanescentes Quilombola Dona Bilina.



Atividade de lançamento do site do Ecomuseu Quilombo Dona Bilina



Interface do site do Ecomuseu Quilombo Dona Bilina

A pesquisa foi feita com referências na Museologia Social e tem como objetivo fortalecer a presença das comunidades tradicionais no território. Teve a consultoria da museóloga Júlia Wagner Pereira. Já o site, foi produzido pela juventude do Ubuntech, um coletivo de programadores vinculados à sala de informática do CIEP 165, que fica na Estrada do Lameirão no bairro de Campo Grande.

Quilombo do Camorim faz intercâmbio na Missa Afro em Aparecida do Norte

A Missa afro é realizada todos os anos na Catedral Basílica Santuário Nacional de Nossa Senhora da Conceição Aparecida, e ocorre no primeiro sábado do mês de novembro.

Organizada pela Pastoral do Negro, a missa adota elementos da cultura afro brasileira, tendo em sua



Missa Afro

liturgia o festejo do regionalismo sem cair nos erros progressistas, sem alimentar as lutas de raças. Para o grupo do Quilombo do Camorim, que participou do evento no mês de novembro de 2002, a

atividade reforça as diversas manifestações da cultura e resistência negra no Brasil.

Rosilane de Almeida, liderança do Quilombo do Camorim destacou que *“Todos que viajam para assistir à missa afro buscam renovar sua fé sem se sentir excluído nas representações, assim como acontece na Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos em Salvador - Bahia.”*

Como parte da atividade, os romeiros também visitam a Basílica antiga, a casa das velas, pagam promessas, dentre outras atividades.

Seminário de Cartografia Social do Projeto Sertão Carioca no I Seminário Municipal de Comunidades Remanescentes de Quilombos da Acquilerj

No dia 30 de janeiro de 2023, ocorreu na Biblioteca Parque o I Seminário Municipal de Comunidades Remanescentes de Quilombos da Acquilerj, e



Adilson Almeida, do Quilombo do Camorim, Stella Cáceres e Adriano Insfran, do Quilombo Dona Bilina



Eleci Martins, do Quilombo Cafundá Astrogilda, compartilha sua experiência no processo cartográfico



A antropóloga Luz Stella Rodrigues Cáceres conduziu o processo cartográfico



Auditório do I Seminário Municipal de Comunidades Remanescentes de Quilombos da Acquirerj

a apresentação da cartografia social realizada pelo projeto Sertão Carioca integrou a programação do evento.

O objetivo do seminário de Cartografia foi partilhar os resultados construídos entre a equipe técnica e as comunidades quilombolas Quilombo Dona

Bilina, Cafundá Astrogilda e Quilombo do Camorim, acerca dos mapeamentos cartográficos realizados nestes territórios.

A ação cartográfica foi coordenada pela antropóloga Stella Rodrigues Cáceres, e ocorreu nos anos de 2021 e 2022, em parceria com o cartógrafo Paulo Santos e as comunidades. Gerou como resultado fascículos que registram caminhos, patrimônios materiais e imateriais, naturais e culturais, bem como a história da ocupação dessas comunidades no Maciço da Pedra Branca, onde, em 1974, foi implementado o Parque Estadual da Pedra Branca.

Paulo Martins, do Quilombo Cafundá, ao refletir sobre o processo de construção da cartografia, destacou “Eu costumo dizer que não sou eu que moro no Parque, o Parque que veio morar na minha casa”.



Sueli e Charles, do Quilombo Dona Bilina e Raphaela Oliveira, diretora de juventude da Acquirerj



Equipe do projeto, Quilombolas do Quilombo Dona Bilina e Bia Nunes, presidenta da Acquirerj



Geração de renda e soberania alimentar nos mercados locais da cidade do Rio de Janeiro

Formação em Processamento e Boas Práticas para serviços de alimentação

Nas diversas expressões da agricultura urbana são produzidos alimentos agroecológicos, nutritivos e sem veneno. A transformação da matéria-prima dessas agriculturas em novos produtos como pães, bolos, doces, compotas, etc agrega valor ao alimento, e também incrementa a fonte de renda.

No último período, integrantes dos quilombos do Maciço da Pedra Branca, dos Arranjos Locais e do grupo de processadoras do SPG/Rede CAU/ABIO participaram da Formação em “Processamento e Boas Práticas para serviços de alimentação”.

A formação teve como objetivo apoiar as culinárias na adequação dos seus espaços de processamento e refletir sobre as diversas etapas da produção à circulação do alimento.

Foram formadas duas turmas, possibilitando níveis diferentes de aprofundamen-

FORMAÇÃO EM PROCESSAMENTO E BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Dias 07, 14, 21 e 28 de novembro
Segundas-feiras, de 13:30 às 17:30

ATIVIDADES

- Processo de produção simplificado
- Embalagem e rotulagem
- Precificação

Público-alvo:
Grupo de processadoras SPG/Rede CAU

Inscrições e dúvidas:
Mari Portilho, por e-mail portilho.aspta@gmail.com

INSTRUTORA
Jacqueline Oliveira
Nutricionista e Consultora de Processamento de Alimentos Orgânicos

REALIZAÇÃO: AS-PTA, SERTÃO CARIOCA, SUSTENTABILIDADE, FAPRICA, APOIO: MUSEUM, PATROCÍNIO: PETROBRAS



Participantes da formação ao final do curso

to do conteúdo aplicado. A instrutora foi Jacqueline Oliveira, que é nutricionista e Consultora de Processamento de Alimentos Orgânicos da ABIO.

A primeira turma foi composta por mulheres dos quilombos Dona Bilina, Camorim e Cafundá Astrogilda. No primeiro dia de aula, os temas abordados foram Processo de produção simplificado, e Embalagem e rotulagem. As aulas foram na Fundação Angélica Goulart, um local com cozinha industrial (na parte da manhã), e na Associação de Moradores de Vargem Grande - AMAVAG (na parte da tarde).

No segundo dia de aula, as aulas contemplaram os seguintes conteúdos: Precificação e Materiais e gestão coletiva de equipamentos, e ocorreram no Cantinho do Sossego, empreendimento da culinária Tati Mesquita, do Quilombo Cafundá Astrogilda.

A segunda turma foi voltada para o grupo de processadoras do SPG/Rede CAU/ABIO. Composta maio-



A facilitadora Jaque compartilha boas práticas no processamento de alimentos



Turma do curso de Processadoras do SPG ABIO Rede Cau

tariamente por mulheres, o grande foco dos encontros foi o exercício de preenchimento da ficha técnica, o debate sobre a legislação de adequação às normas das cozinhas certificadas e a precificação justa dos produtos. A cada encontro uma receita foi preparada e utilizada como exemplo para uso dos instrumentos.

Na atividade, o almoço foi oferecido pelo empreendimento Cor e Sabor Culinária, da culinária Sarah Rubia, que só utiliza alimentos de produtores locais e produzidos de forma agroecológica. Também foram oferecidas castanha de jaca pré-cozida pela Marisa, da iniciativa Mão na Jaca.

“Foram momentos importantes para troca de experiências e conhecimentos significativos sobre processamento de alimentos e boas práticas de produção”, destacou a assessora Mariana Portilho, que acompanhou algumas aulas.

A formação foi promovida pelo Projeto Sertão Carioca, em par-



Além dos conteúdos técnicos, oficina também permitiu troca de informações, experiências e afetos

ceria com as comunidades tradicionais e Quilombolas do PEPB e faz parte da campanha Produtos da Gente. [A campanha Produtos da Gente](#) é uma campanha permanente de comunicação popular e apoio à agricultura urbana e familiar na Região Metropolitana do Rio de Janeiro

Também como parte da Campanha, em breve será lançado o Catálogo Produtos da Gente - Agricultura Urbana, Alimentos Saudáveis e Produtos da Sociobiodiversidade na Região Metropolitana do Rio de Janeiro.

No material serão apresentados os resultados do trabalho de agricultoras(es) e produtoras(es) que usam como matéria-prima alimentos provenientes da agricultura urbana, de quintais, de unidades agroflorestais, de hortas comunitárias e de pequenas propriedades na Região Metropolitana do Rio de Janeiro (RMRJ).

Também são apresentados produtos da sociobiodiversidade, cultivados em quilombos urbanos da Zona Oeste da cidade do Rio de Janeiro, no Maciço da Pedra Branca. Os produtos representam alternativas de renda para famílias agricultoras, emancipação socioeconômica, conservação ambiental e melhorias na alimentação e nutrição de agricultores e consumidores da RMRJ.

Cerimônia de Formatura do Curso de Condutores do Parque Estadual da Pedra Branca.

No último período, celebramos a formatura de 10 condutores de visitantes do PEPB. Eles são integrantes e parceiros das comunidades quilombolas que atuam no projeto junto conosco.

A condução de visitantes nas unidades de conservação é de suma importância para o turismo sustentável nessas áreas. A experiência é ainda mais rica quando a visita vem acompanhada de histórias, lembranças e sensações vividas pelo próprio condutor.

“A demanda do curso partiu das próprias comunidades, que são protagonistas na proteção e conservação da floresta do

PEPB há gerações. Atualmente, elas buscam oferecer serviços de visitação com mais qualidade e segurança, com geração de renda e desenvolvimento social.”,



Turma do Curso de Condutores de Visitantes do PEPB, reunida na sede do parque, no Pau da Fome



Ingrid Pena, coordenadora do projeto, e a Equipe do INEA na formatura. Foto: Fabrício Sousa



Formandos do curso de condutores, equipe do projeto e equipe da Gerência de Visitação, Negócios e Sustentabilidade do INEA

destacou Ingrid Pena, coordenadora geral do projeto e turism loga.

Em parceria com o Instituto Estadual do Ambiente (INEA), o curso visa fortalecer as a es de turismo de base comunitária, turismo pedagógico e de educa o ambiental já promovidos pelas comunidades que os condutores fazem parte.

O Curso foi elaborado com base no Programa Estadual de Guias e Condutores que tem como objetivo capacitar, ordenar e certificar as atividades de guiamento e condu o de visitantes nas unidades de conserva o do Estado.

Dentre os temas conversados, foi dada ênfase na importância do conhecimento e da vivência dos Quilombolas para uma condu o de trilhas segura e respeitosa com a história e a biodiversidade local.

“A proposta visou contribuir para o estabelecimento a curto, médio e longo prazo de a es de ro-



Jonathan e Adilson Jr, do Quilombo Cafundá Astrogilda, recebendo seus crachás e certificados de condutor de visitantes do PEPB. Foto: Fabrício Sousa

teiros turísticos e memória que, articuladas com as ações do quilombo, possibilitem reforçar a valorização das populações tradicionais do local, seus saberes e modos de vida, suas tecnologias sociais e tradições", destacou Caroline Santana, coordenadora social que acompanhou as ações do curso.

Placas de Identificação para apoio das atividades de Turismo de Base Comunitária no PEPB

Quilombo Cafundá Astrogilda

No Quilombo Cafundá Astrogilda, neste último período, entregamos as placas de identificação do Núcleo Dona Dazinha e do Núcleo Juarez. As placas fazem uma homenagem às/aos griôs das comunidades que dão nome aos núcleos.



Familiares do Núcleo Dazinha em frente à Placa de Identificação que apoia as ações de Turismo de Base Comunitária



Placa mantém viva a memória da matriarca Dona Dazinha

A senhora Tereza Pereira de Lacerda, carinhosamente conhecida como Dona Dazinha, era rezadeira e valorizava sua ancestralidade quilombola, fazendo uso do conhecimento e sabedoria dos antepassados para ajudar o próximo. Já seu Juarez foi agricultor e é lembrado e conhecido com muito afeto por todos do quilombo.

“O Quilombo Cafundá Astrogilda é formado por vários núcleos familiares, em uma associação bem marcada entre famílias antigas que foi

“ O Quilombo Cafundá Astrogilda é formado por vários núcleos familiares, em uma associação bem marcada entre famílias antigas que foi formando um padrão de ‘territórios de parentesco’, onde todo mundo de uma ou outra forma está emparentado. Não à toa, a mais frequente afirmação falada nesta parte do maciço é que ‘por aqui todo mundo é parente’”
– Sandro Santos

formando um padrão de ‘territórios de parentesco’, onde todo mundo de uma ou outra forma está emparentado. Não à toa, a mais frequente afirmação falada nesta parte do maciço é que ‘por aqui todo mundo é parente’”, destacou Sandro Santos, liderança quilombola do Quilombo Cafundá Astrogilda.

Quilombo do Camorim

No Quilombo do Camorim, apoiamos na identificação do roteiro de turismo pedagógico realizado pela ACUCA. Lá, a comunidade quilombola oferece um percurso que passa por três pontos. A parte inicial é chamada Entrada da Paz e Esperança e corresponde a sensação que se tem ao entrar e sair do terreno do quilombo.

Em seguida, começa a trilha denominada Caminho da Nossa Senhora Jabuticabeira, um percurso



Placas identificam o Roteiro de Turismo de Base Comunitária e Pedagógico realizado pela ACUCA

que serve para abordar temas sobre educação ambiental a partir da jabuticabeira centenária localizada no meio deste trecho.

A parada seguinte é perto do rio Camorim, em um dos espaços onde são realizadas as atividades da horta orgânica, das aulas de Jongo e outras atividades de educação ambiental, como os acampamentos.

Do rio Camorim, o circuito continua até chegar na parte da escavação arqueológica, onde foram encontrados os alicerces da fábrica de cerâmica do antigo engenho. Esta parte é chamada Caminho da Ancestralidade, em que é apresentado o trabalho da arqueologia, os vestígios materiais da sociedade do período colonial encontrados durante as escavações e a partir dos quais se explica o funcionamento do engenho.

O outro trecho do circuito proposto pela ACUCA é o Caminho da Reconstrução, que inicia em frente ao muro que divide o terreno do quilombo e o terreno da construtora Living Amparo Empreendimentos Imobiliários, do grupo Cyrela, onde foi construído o condomínio Verdant Valley Residence. O nome Caminho da Reconstrução faz referência às ações de reflorestamento que os membros da ACUCA passaram a colocar em prática quando iniciaram a retomada do território.



Mulheres da Agroecologia pelo Fim da Violência

Também no mês de novembro de 2022, um encontro potente ocorreu em Geneciano (Nova Iguaçu) para refletir sobre temas de muita importância, que impactam a vida de todas as mulheres. A ação ocorreu em parceria com o projeto [Horta Orgânica em Faixa de Dutos](#), também realizado pela AS-PTA.

Estiveram presentes na atividade mulheres participantes do Projeto Hortas em Faixas de Dutos e Projeto Sertão Carioca dos territórios de Pilar, Parque Marilândia, Geneciano e do Quilombo Camorim.

A pergunta que deu início a atividade foi **“O que você já deixou de fazer por ser Mulher?”**.

Nesse momento de reflexão e debate iniciou a fala sobre as tipologias de violência contra a mulher, facilitada por Kizzy Martins.

Foi falado sobre violência física, psicológica, sexual, moral patrimonial e feminicídio. Foram trazidos



Auto amor e auto cuidado foram vivenciados na atividade

relatos sobre as situações vivenciadas e debates sobre o quão naturalizadas são algumas formas de violência que dificultam em se compreender em uma situação violenta.

Em um segundo momento, Mônica Ferreira, do coletivo Dandalua, utilizou Danças Populares para falar sobre auto amor e, durante a dinâmica sobre olhar-se no espelho, houve relatos sobre as dores geradas pelo racismo e pelo machismo.

Em meio a um grupo de mulheres majoritariamente negras, foram trazidas diversas situações de racismo sofridas ao longo da vida e também dentro de relações afetivas e o desafio de amar seus traços, sua cor, seu cabelo em uma sociedade que delimita a estética eurocêntrica como status de beleza.

O evento teve como principal característica o compartilhamento de vivências, sororidade e muita emoção.



Seminário de confraternização de final de ano da AS-PTA

Depois de dois anos na modalidade online devido à pandemia, o Seminário de confraternização do final da AS-PTA foi realizado de maneira presencial. Dessa vez o local de celebração foi no Sítio Faro da Prata, no Rio da Prata de Campo Grande.

Com reflexões, propostas e esperanças para 2023, as falas dos coletivos e parceiros presentes retrataram o momento político atual de renovação,

os desafios enfrentados, as partilhas dos impactos da pandemia, a denúncia da volta do Brasil ao Mapa da Fome, bem como nossa perseverança pela garan-



Mandala que compôs a ornamentação do espaço



Saudação das mulheres dos Quintais Produtivos da Colônia



Alimentação da agricultura familiar foi oferecida aos presentes

tia da saúde, da segurança alimentar e da agricultura na cidade.

No local tivemos a presença da feirinha, onde produtores agroecológicos, artesãos e culinharistas expuseram suas produções, a Ciranda das crianças, mediada pelo Marcus do coletivo Origens e um saboroso almoço agroecológico com alimentos do MST e da UNACOOP!

Estiveram presentes os parceiros do CEM, Verdejar, Quintais Produtivos da Colônia, Arranjo Local de Guaratiba, Permalab, Associação dos Agricultores da Feira Agroecológica de Campo Grande (AAFA), Associação de Agricultores Orgânicos da Pedra Branca (Agroprata), Feira agroecológica de CG, Associação de Agricultores Orgânicos de Vargem Grande (Agrovargem), Teia de Solidariedade, Feira da Roça



Mulheres do Quilombo Dona Bilina fazem saudação ao grupo presente

de Vargem Grande, Jardim Sulacap Sustentável, Quilombo Dona Bilina, Quilombo Cafundá Astrogilda, Quilombo Camorim, comunidades de Caxias (Parque Mari-lândia e Pilar), comu-

nidades de Nova Iguaçu (Geneciano) Cooperativa Univerde, comunidades de Magé e Guapimirim Capina, Fundação Angélica Goulart, Universidade Federal Fluminense, entre tantos outros.

Onde tem agroecologia, tem união e coletividade!



Ciranda das crianças e Marcus do coletivo Origens



A **Folha Informativa** é um material de comunicação institucional do Projeto Sertão Carioca: Conectando Cidade e Floresta. O objetivo é sistematizar as ações e garantir a apropriação e desenvolvimento de uma cultura de controle social e transparência sobre iniciativas de projetos patrocinados.

Coordenação Editorial
Bruna Távora e Ingrid Pena

Produção de Conteúdo
Equipe do Programa de Agricultura Urbana da AS-PTA

Diagramação
Pedro Biz

Clique e acesse as edições anteriores:

[Boletim 1](#)

[Boletim 2](#)

[Boletim 3](#)

[Boletim 4](#)

[Boletim 5](#)

[Boletim 6](#)

[Boletim 7](#)

[Boletim 8](#)

[Boletim 9](#)

[Boletim 10](#)

[Boletim 11](#)

[Boletim 12](#)

[Boletim 13](#)



**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 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**

Adilson Almeida, Alice Franco,
Maria Lúcia Mesquita, Leonídia
Insfran, Rosilane Almeida e
Sandro Santos .

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

Márcio Mendonça

Coordenadora geral do Projeto

Ingrid Pena

Coordenadora Social

Caroline Santana

Assessora Agrícola

Letícia Ribeiro

Assessoras de Comunicação

Bruna Távora e Mariana Portilho

**Assistentes administrativa e
financeira**

Camilla Lima

Para saber mais:

www.aspta.org.br

Instagram: @agroecologiaaspta @projeto.sertao.carioca

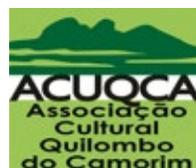
Facebook :asptaagroecologia

E-mail: comunicasertao@aspta.org.br

REALIZAÇÃO



PARCERIA



PATROCÍNIO

