

REDE SABORES & SAÚDE: AGROECOLOGIA, TROCAS DE SABERES, COMERCIALIZAÇÃO JUSTA E DIRETA.

Danielle Fernando Inacio¹; Sarah da Costa Santos¹; Larissa Menditi¹; Eduardo Moreira²

¹ Graduando do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: daniellefernando01@gmail.com; sarahdacosantos@gmail.com; menditilarissa@gmail.com
 Professor Orientador, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: emoreira@iff.edu.br

INTRODUÇÃO

O presente projeto atua na vertente do desenvolvimento agroecológico entendido como ciência que alia saberes acadêmicos com populares, capacitando técnica-tecnologicamente na produção de alimentos com alta qualidade a partir do aproveitamento racional das bases ecológicas, ampliando a diversidade, valorizando o produtor, construindo espaços de comercialização solidária e respeitando os ecossistemas locais.

OBJETIVOS

Aprimorar e ampliar as bases agroecológicas de pequenos agricultores situados na área de abrangência do IFF-campus Bom Jesus.

MATERIAL E MÉTODOS

Para execução do objetivo proposto atua de forma integrada em três frentes: 1) capacitação técnica e tecnológica de seus participantes; 2) suporte organizativo para formação e consolidação da OCS (Organismo de Controle Social) "Rede Sabores & Saúde", como meio de obtenção da declaração de produtos orgânicos; 3) Manutenção e ampliação de espaços de comercialização agroecológicas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

1) Capacitação técnica e tecnológica. Desenvolve desde 2017, ano de início do projeto, diversos cursos de capacitação dos agricultores (na modalidade FIC e de extensão). Tais como: piscicultura, agroecologia, acesso a comercialização direta, associativismo e cooperativismo, boas práticas de alimentos, manuseio, embalagens, entre outros.



Curso FIC Aprimoramento em Piscicultura (IFES Bom Jesus) - 2017



Curso de Extensão Técnicas de Embalagens e Acondicionamento de Alimentos – IFF Bom Jesus 2018

2) suporte organizativo para formação e consolidação da OCS. No ano de 2019 inicializamos o processo de conhecimento pelo grupo sobre o que é uma OCS e como acessá-la. Em 2020 finalizamos o processo com a elaboração de todos os documentos necessários e no dia 07/10/2020 entregamos junto ao MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) estes documentos.

3) Manutenção e ampliação de espaços de comercialização agroecológicas. Iniciamos com a comercialização de cestas agroecológicas em 07/2018. Em abril de 2019 criamos a Feira Sabores, Saberes e Saúde que atualmente ocorre de forma semanal. Abaixo seguem as tabelas com os recursos adquiridos destes espaços de comercialização.

Sistematização da comercialização realizada pelo projeto

ANO	ORIGEM	RENDA	TOTAL
2018	CESTA	2.210,99	2.210,99
	FEIRA	0,00	
2019	CESTA	1.425,00	4.525,00
	FEIRA	3.100,00	
2020	CESTA	4.624,35	4.624,35
	FEIRA	0,00	
TOTAL			11.360,34

Dados de 2020 referente ao período de maio a setembro - Não houve a realização de feiras neste ano devido a pandemia da Covid 19

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As ações do projeto contribuem diretamente na vida financeira, acesso ao conhecimento/tecnologias sociais e organicidade de cada agricultor (a) e do grupo e também no processo de educação dos consumidores que passam a se compreender como parte da cadeia de produção e comercialização. Atua, ainda, na disseminação dos princípios e práticas agroecológicas no meio rural transformando cada membro do projeto num entusiasta e divulgador desta (cons)ciência. Atualmente são 07 famílias integrantes desta Rede que com o recebimento da declaração de orgânicos, prevista para ocorrer até o fim de 2020, poderão acessar mercados novos e alternativos baseados nos princípios da economia solidária e também de mercados institucionais (PNAE, PAA) como produtores orgânicos. Isto já está gerando o interesse de outras famílias de pequenos agricultores interessadas em ingressar no projeto o que demonstra a amplitude desta proposta como multiplicadora da conversão dos plantios convencionais para um modelo agrícola que respeite os seres humanos e o meio ambiente.