

## Injasmin

ZIELINSKI, Rodrigo Prestes<sup>1</sup>; ZIELINSKI Monica F. N. de Carvalho<sup>1</sup>; QUADROS, Diomar Augusto de<sup>2</sup>

1 Estudante do Curso de Tecnologia em Agroecologia; 2 Professor do Curso de Tecnologia em Agroecologia/UFPR Litoral

### Resumo

O trabalho aqui apresentado relata a experiência de construção da marca Injasmin que tem como objetivo conscientizar as pessoas dos perigos do consumo impensado de produtos de uso diário nas esferas individuais, sociais, culturais, ambientais, políticas e globais. Analisa a complexidade do contexto de consumo e produção. Através de mudanças de padrões comportamentais, busca de conhecimento ancestral, autossuficiência e, conciliando ensino, pesquisa, extensão, comercialização e partilha de conhecimentos, foram desenvolvidos produtos naturais para uso diário, com aproximação entre produtores e consumidores para composição co-participativa. Visando diminuir o impacto causado por produtos de cuidados pessoais, a partir da conscientização e partilha de produtos naturais, saudáveis e ecológicos, tais como: temperos, sabonetes, shampoo, desodorante, creme dental, entre outros.

**Palavras-Chave:** Agroecologia; Autossustentabilidade; Terapias Integrativas; Cooperativismo; Produtos Naturais;

### Contexto

A Injasmin começou com a modificação de paradigmas e visão de mundo endógenos, a partir de discussões e aulas no curso de Agroecologia da UFPR Litoral em 2013, possibilitando a transformação de atitudes diárias através de alternativas aos agrotóxicos, exploração animal e outros venenos utilizados em nossas comidas, cosméticos, remédios e produtos de limpeza.

Por meio de pesquisa, capacitação e prática, aos poucos foi iniciada a independência desses produtos na rotina diária.

A produção começou em microescala, somente para consumo próprio, no início de 2014. Logo amigos e familiares demonstraram enorme interesse no impacto do consumo, e benefícios propostos e começaram a solicitar esses produtos para eles e incentivar a venda. Assim, procuramos pesquisar para melhorar os produtos, de forma a compartilhar algo significativo. Foram agregados conhecimentos de cursos, livros, artigos e pesquisas científicas, sites especializados e foi possível criar a linha de produtos e futura adequação a regulamentação vigente.

Frente a isso o presente Projeto de Aprendizagem objetiva conscientizar as pessoas dos perigos do consumo impensado de produtos de uso diário tanto na esfera individual quanto coletiva e ecológica, ao mesmo tempo que oferece uma alternativa sustentável, acessível e efetiva.

### Descrição da experiência

Logo no início do Curso de Agroecologia, diversas questões foram abordadas em sala sobre o impacto de atitudes diárias em relação a Saúde tanto de forma individual como coletiva. Relatos pessoais de danos diversos causados pela mega indústria dos agrotóxicos e transgênicos, e discussões com os colegas sobre o quão grande é a influência dessas multinacionais em nossa vida cotidiana em todos os setores - alimentação, higiene, saúde, etc., nos fizeram pesquisar a origem daquilo que era consumido rotineiramente, e seus ingredientes. Foram consultados artigos e livros e, inicialmente, a sensação foi de estar sendo envenenado por todos os lados, sem alternativa.

Foi decidido que o ensino acadêmico se estenderia a pesquisas, práticas e capacitação. Inicialmente, foi construída uma pequena horta com fins de alimentação e, para fazer o controle biológico de modo mais agroecológico, foram implantadas ervas aromáticas. Em seguida, participando do Curso de Plantas Medicinais oferecido pela Motirõ foi possível aliar ensino e pesquisa ao compreender melhor o efeito biológico das plantas no corpo humano. Incentivando a

pesquisa ainda mais sobre a medicina oferecida pela Natureza. Através de oficinas oferecidas durante a Feira de Troca de Sementes em Mandirituba, foi feita introdução a homeopatia e sua complexidade que compreende inclusive a Física Quântica, e seu alcance possível nas esferas ambiental, social, animal, humana e global. Com esse conhecimento, foi posto em prática no ICH de Paisagismo Agroecológico, com manutenção e implantações realizadas no Espaço Vida do campus. Foi ofertado, também pelo ICH, em parceria da UFPR com o SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - o Curso de Trabalhador de Plantas Medicinais, que fornece informações auxiliares no cultivo agroecológico com manejo sustentável de espécies medicinais, condimentares e aromáticas e possibilidades de aproveitamento da produção a partir do beneficiamento da mesma. O curso também demonstrou as facilidades de produção artesanal, com exemplos práticos de produção de sabonetes, sais de escalda pés, velas aromáticas, pomada cicatrizantes e tônico capilar. Também na UFPR, em 2014, durante o ICH Alimentação foi desenvolvida a pesquisa e prática de farmacologia, e medicina na cozinha através da Tروفologia e outras terapias integrativas como Ayurveda, Medicina Tradicional Chinesa, Yoga, entre outras ( 2000, SPETHMANN Carlos Nascimento; 2008, LORENZI, Harri ).

A partir da preocupação com a saúde integral, foi realizado Curso de Instrutor de Yoga, que forneceu ainda mais consciência da influência que podemos exercer no Todo. (2014, AVADHUTA, A. Jianananda e ANANDAMURTI, Srii Srii).

Conhecendo o exemplo do Sítio Entoá na Lapinha da Serra - MG através de uma Palestra da Motiro sobre Permacultura, onde foram discutidas questões como autossuficiência, sustentabilidade prática, espagiria, produção de cosméticos e terapias alternativas, pudemos perceber o impacto que um pequeno produtor empoderado pode ter no setor social, cultural, ecológico e individual da sociedade atual.

Paralelo e conjuntamente com isso, foi consultado material de artigos e fontes especializadas, sem nível de graduação, sobre aromaterapia, cosmetologia natural, naturoterapia, Espagiria, fitoterapia, aromaterapia cromoterapia e terapias quânticas. (2015, LASZLO; SABÃO E GLICERINA; BAURU Destilaria; 2011, GARZONI, Priscila; 1996, ZAHAR, Jorge).

A produção iniciou-se em microescala, em 2014, apenas para consumo próprio com: massala -sal de ervas-, azeites aromatizados com ervas, granola salgada, pó dental e sabonetes. Inicialmente foram considerados para produção, produtos de utilização mais frequente e facilidade na benfeitoria. Logo amigos e familiares demonstraram interesse em adquirir, o que nos estimulou compartilhar o conhecimento e os benefícios, e assim nasceu a Injasmin, em 2015. Lembrando da complexidade de nossos atos e decisões, decidimos pela associação a pequenos eventos de produtores locais em Matinhos e Curitiba, pois esta oferece maior oportunidades aos pequenos produtores. A partir da relação produtor/consumidor direta que foi criada, foi possível melhorar o atendimento, a resposta as necessidades demandadas, aumentar a gama de produtos, assim como a qualidade na produção e procura de matéria prima, partindo da personalização no atendimento e produção.

## **Resultados**

A partir da mudança de visão gerada, foi possível compreender o impacto ambiental, social, econômico, político e individual de consumir do pequeno produtor, dar preferência a produtos agroecológicos, livre de químicas nocivas e derivados da exploração doentia e descontrolada do petróleo e outros recursos não renováveis. Com isso, foi introduzida a alimentação vinda de pequenos produtores e da horta doméstica, medecinas naturais e integrativas, composteira para redução de resíduos domésticos, e alternativas naturais para produtos de limpeza e higiene.

A Ayurveda inspirou a mudança na alimentação, explicando os danos do consumo irregular dos alimentos e prática incorreta de hábitos na saúde integral do ser humano. Assim, foi iniciada a produção de alternativas aos produtos de intenso consumo diário: a massala como tempero, o pó dental e sabonetes na higiene, a granola salgada como complemento nutricional e o tabaco com ervas para auxiliar na dependencia do cigarro.

Conhecendo ainda mais das medicinas preventivas e curativas realizadas na cozinha, foi iniciada a produção de azeites aromatizados com ervas, e desenvolvida então, a massala dos Doshas, segundo a Ayurveda. ( 2015, NINIVAGGI, Frank John ).

O comércio era baseado em: compartilhar os benefícios e conhecimentos, alertar sobre os perigos do consumo inconsciente, divulgar a agroecologia de fácil acesso, estimular o consumo consciente com embalagens retornáveis, e oferecer uma nova visão de Saúde e produtos naturais, com preços acessíveis para todos. Foram escolhidos feiras e eventos que promoviam consumo consciente, empoderamento do pequeno produtor e o artesanato no geral. O atendimento de venda era diretamente com o consumidor e assim foi possível entender e atender as necessidades pessoais, e acessar outras problemáticas envolvidas em produtos de consumo diário, além da troca de conhecimentos.

Nesse primeiro semestre de 2016 a produção foi afinada para poder utilizar matéria-prima totalmente vegana, natural e em breve, exclusivamente de produção agroecológica e familiar. Sem essências químicas, derivados de petróleo e outros sintéticos nocivos, é utilizado apenas bases e óleos vegetais e essenciais, ervas e plantas preferencialmente orgânicos e de pequenas organizações de produtores. A Injasmin passou a ser uma marca cooperativa, onde amigos criam, produzem e vendem juntos.

Inicialmente, as dificuldades encontradas eram derivadas da logística de venda de pequeno produtor, como transporte, rotulagem e bons lugares para escoamento. Quando a complexidade da produção aumentou, destacou-se a necessidade e dificuldade de adequação as normas vigentes, e a pouca ou nenhuma disponibilidade de matéria prima vinda de produção familiar ou agroecológica.

Com apoio da UFPR e do professor mediador, foi possível realizar análises sensoriais e químico-físicas da Massala, fomentando a uma pesquisa ainda mais profunda dos elementos que utilizamos e acessar o Curso de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação da ANVISA, e estudo aprofundado do sistema de leis responsáveis, iniciamos as devidas mudanças para adequação. Adequaram-se as práticas no armazenamento, produção e rotulagem da Injasmin e caminha para a formalização do negócio.

A Injasmin em 2016 conta com os seguintes produtos: na linha fitoterapia - sabonetes e shampoos em barra e liquido, creme dental, desodorante, loções massageadora / hidratante / cicatrizante, massalas (com ou sem pimenta e curry / sal marinho ou do Himalaia / dos *doshas*); na linha aromaterapia - saches para carro e ambientes, sais de banho e almofadas anatomicas analgésicas e aromáticas. Incluímos nos eventos, revenda de produtos da agricultura familiar em forma de garrafas e chás medicinais produzidos pelo Nelço Zampieri em convenio com laboratório.

## **Considerações Finais**

Esperamos poder continuar com a produção, aumentar a gama de produtos, e utilizar matérias primas de nossa própria produção agroecológica. Aprofundar a pesquisa em plantas medicinais com seus óleos e extratos, e terapias alternativas, independente de moeda, a base de escambo entre comunidade. A busca pelo conhecimento e qualidade continua aliando ensino, pesquisa e extensão pela capacitação e produção baseada nos princípios aqui considerados. Focando na integração da sapiência contida na Cosmetologia, Ayurveda, Espagiria, Aromaterapia, Aromatologia e outras terapias integrativas.

A Injasmin distribui a consciência dos produtos que consumimos e seu impacto, a importância de uma origem agroecológica, familiar, com embalagens menos impactantes, sem exploração animal envolvida, sem péssimas condições de trabalho, baseado no cooperativismo e associativismo, ratificando a citação de Aristóteles que afirma que “todo ato humano é um ato político”.

## Referências

ANANDAMURTII, S. S. - Pontal do Paraná, acesso a informação informal, 2014

AVADHUTA, Dada Acharya Jinanananda. **Curso de Instrutor de Tantra Yoga**. Pontal do Paraná, 2014.

BAURU Destilaria - propriedades físico-químicas de vegetais disponível em <<http://www.destilariabauru.com.br/>> acesso em: 23 ago. 2015.

GARZONI, Priscila; **Guia de Terapias Alternativas Antiestresse** / São Paulo, Minuano 2011

LASZLO Aromaterapia e Aromatologia. Disponível em : <<http://laszlo.ind.br/default.asp?pagina=artigo>> Acesso em: 20 mar. 2015.

LORENZI, Harri: **Plantas Medicinais no Brasil: Nativas e Exóticas** / Nova Odessa, Instituto Plantarum 2008

SPETHMANN, Carlos Nascimento: **Medicina Alternativa de A a Z**. Uberlândia, Natureza 2000

MIGUEL, Instituto de Permacultura Ecovida São - palestra oferecida pela Motirõ e acesso a informação informal, Matinhos, 2015

NEVES, Maria de Lourdes - UFPR setor Litoral, ICH Alimentação, Matinhos, 2014

NINIVAGGI, Frank John. **Saúde Integral com Medicina Ayurvedica: O Guia Completo Para os Ocidentais da Mais Tradicional Escola da Medicina Indiana** / São Paulo: Pensamento, 2011.

SABÃO E GLICERINA - aromaterapia, fitoterapia, propriedades físico-químicas de vegetais disponível em <<http://www.sabaoeglicerina.com.br/>> e <<http://blog.sabaoeglicerina.com.br/>> acesso em: 10 mar. 2015

ZAHAR, Jorge. **Aroma - A Historia Cultural dos Odores** / Rio de Janeiro: Zahar 1996.

ZAMPIERI, Nelço - curso de Plantas Medicinais oferecida pela Motirõ, e acesso a informação informal, Matinhos 2014-2016