

## **6º TECENDO AGROECOLOGIA – UFPR Litoral NEA Juçara**

### **1) Questão Geradora: Qual a questão geradora que foi debatido no encontro do dia 09 de junho de 2020**

Cultura Alimentar no litoral do Paraná: memórias e potencialidades.

### **2) Quem foram os participantes do encontro do dia 0 de junho e quais as instituições que eles representavam?**

Paulo Rogerio Lopes – Coordenador e professor do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Cristiane Rocha Silva – Professora do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Diomar Augusto de Quadros – Professor do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Gabriela Schenato Bica – Vice coordenadora e professora do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Josani Catarina Machado Cagnini – Secretária do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Manoel Flores Lesama – Professor do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Alan Marx Francisco – Acadêmico do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Allana Araujo

Beatriz Cabral

Carla Regis

Felipe Souza

Fernando Diniz – Acadêmico do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Gilson Walmor Dahmer – Professor do curso de Educação do Campo UFPR

Giovana Maristela

Joziane Castro - Trabalha com educação alimentar, mestranda em Ciências - Profciamb

Luana da Silva Freitas

Luciane Cristina De Gaspari – Professora do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Luis Fernando

Marcia Mazagão Ribeiro – Professora UFPR

Maria Wanda de Alencar - Doutoranda – UFPR – Prefeitura de Guaratuba

Marialina – Acadêmica do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Melisa Magali Vila

Naila - Acadêmica do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Luiz Rogério – Professor dos cursos de Agroecologia e Geografia UFPR Litoral

Rozi Gaspar

Ruth Adriana Ribeiro Pires

Selma Alves Leite

Valdenise Batista Veloso

Valmira Antunes Dias

Viviane Camejo

Janete Becher

Serli Salvador

### **3) Quais as experiências que foram socializadas?**

Beatriz Cabral

Beatriz traz as experiências com as comunidades tradicionais do litoral do Paraná. Levanta também uma série de reflexões sobre a cultura alimentar. O que é a cultura alimentar? Vínculo com o território é influenciado por dinâmicas históricas, ambientais, sociais, econômicas. O vínculo com o território e o que este território produz? como produz? o que se come? com quem se come? E traz exemplos dinâmicos como a pesca da tainha, o ciclo do caranguejo e a perda dos conhecimentos e habilidades pelas novas gerações de pescadores.

Marcia Mazagão Ribeiro – Professora da Universidade Federal do Paraná

Márcia Mazagão lembra quando estava no litoral. Tinha um projeto com agricultores das colônias, identificando pontos (gps) e experiências produtivas. Marcia trabalhou no litoral de 2007 a 2012 e teve uma chácara onde cultivava plantava ervas medicinais. Perceber melhor as plantas para além dos livros, todo o seu ciclo alimentar. Se alimentar das PANCs passa por um saber tradicional, faz parte da soberania e contexto local. Conhecer as plantas e as diversidades delas, quando falamos de soberania entendemos as plantas medicinais e as PANCs. Marcia dá o exemplo de como fazer o solo, plantamos boldo e outras espécies que vão bem na areia. Nas colônias, criar gado em local alagado requer diversas tecnologias e muito mais trabalho. A escolha das frutas e olerícolas poderia ser uma alternativa.

Josiane Castro - mestranda em Ciências – Profciamb

Josiane traz O Sabor do Saber na escola - texto socializado na tela. Como os conteúdos curriculares podem interlaçar com esses saberes e sabores. Josiane durante a pandemia trabalha o alimento de forma plena, a história do nosso alimento. O trabalho tem o intuito de ressignificar o sabor do saber. Por que gostamos tanto de doce? Por que existe repulsa pelo amargo? Houve uma mutação das nossas papilas. Por que tanta aversão ao azedo? ao cítrico? O indivíduo tem várias culturas alimentares dentro dele. Carregamos as culturas e bagagem cultural alimentícia. O alimento permite que as crianças tenham contato com a cultura dos colegas, há um sabor do saber na escola, que precisa ser praticado. A cozinha está na escola, mas a escola não está na cozinha, a cozinha pode

ser uma sala de aula. Não existe a valorização do saber da cultura alimentar na escola. Somente 15 minutos para comer e para exercitar o convívio com os colegas.

Cristiane Rocha Silva – Professora do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Cristiane coordenou um projeto de agricultura urbana que tinha ação nas escolas, o projeto era Agroecologia nas escolas. Fizeram um banquete utilizando somente PANCs nas escolas e as crianças adoraram. Interessante e importantíssimo focar nessas ações que a longo prazo nos prepara para as crises.

Selma, Janete e Serly Salvador – Curso Agroecologia IFPR Paranaguá

Selma Janete e Serly trazem o que aprenderam sobre alimentação saudável no IFPR de Paranaguá do curso de Agroecologia. Com a banana verde, faz a biomassa, através da biomassa podemos fazer pães, bolos, etc. e com a fibra de bananeira a gente faz chapéu, artesanatos. Aprenderam também trabalhar com a terra, melhorando suas hortas e frutíferas além de aprenderem a fazer a compostagem. Hoje o coletivo trabalha com a oferta de cafés e artesanatos.

Maria Wanda – Prefeitura de Guaratuba

É uma riqueza partindo das falas, como se pode olhar para o alimento das mais diversas formas. Alimento como base das relações sociais, ocupação do território, paisagens e alimentação nordestina. O Nordeste contribui muito com iniciativas de segurança e soberania alimentar. O desafio no litoral são as trocas de saberes e sabores - a partir do Nea isso pode se constituir.

Diomar Augusto de Quadros – Professor do curso de Agroecologia UFPR Litoral

Diomar fala das memórias e potencialidades, o que vivemos relacionado a essa temática. Alimentos que eram consumidos pelos nossos avós não são consumidos por nós, por que se perdeu a prática, a receita, mas muitas memórias estão entre nós. Memórias em forma de registro. As crianças até os 2 anos constroem a sua memória alimentar. Então trabalhar a diversidade alimentar nesta fase é importantíssima. Temos questões afetivas vinculadas à cultura alimentar, estar juntos com as pessoas.

Luiz Rogério – Professor dos cursos de Agroecologia e Geografia UFPR Litoral

Luiz Rogério trás que o Tecendo Agroecologia é uma rede muito rica, tem interfaces com os coletivos locais. Lembro da fala do Gustavo acerca da repulsa das crianças ao inhame e pedido do diretor para não entregar essa espécie. Pensar na agrobiodiversidade das frutíferas também seria uma proposta interessante.

#### **4) Quais foram as propostas, soluções e alternativas discutidas?**

Como fazer o solo: plantamos boldo e outras espécies que vão bem na areia.

Nas colônias - criar gado em local alagado requer diversas tecnologias e muito mais trabalho. A escolha das frutas e olerícolas poderia ser uma alternativa. Márcia Marzagão

Que tal organizamos um plano de transição agroecológica para o litoral do Paraná, via Nea Juçara? Paulo

Como podemos transformar o litoral em um litoral agroecológico? Ecoturismo?  
Fernando

### **5) Exemplos citados**

Formas tradicionais de pesca – “o problema não é a falta de peixe, mas de pescador. Com as alterações nas dinâmicas sociais, o conjunto de conhecimento e habilidades vai se perdendo” Beatriz Cabral

Ruth - quando a criança chega na escola elas trazem a cultura alimentar. Tinham hortas e seus filhos comiam plantas amargas. Em trabalhos realizados em Guaraqueçaba não comiam mandioca e banana. Queriam comer tomates e batata inglesa.

Alimentos que eram consumidos pelos nossos avós, não são consumidos por nós. Por que se perdeu a prática, a receita, mas muitas memórias estão entre nós. Memórias em forma de registro. As crianças até 2 anos constroem a sua memória alimentar. Então trabalhar a diversidade alimentar nesta fase é importantíssima. Temos questões afetivas vinculadas à cultura alimentar “estar juntos com as pessoas”.

### **6) Articulações entre os participantes**

Gilson Walmor Dahmer: Conheci muitas Panscs trabalhando com a Márcia no Projeto de Extensão durante a graduação em Agroecologia.

Manoel Flores Lesama: Outro assunto dentro deste Tema: É amplamente reconhecido que elevada concentração de renda que continua a aumentar no Brasil e que a posição socioeconômica dos segmentos sociais exerce influência nas condições de vida e saúde, e logo impacta a qualidade da alimentação

### **7) Encaminhamentos**

Maria Wanda: Futuramente, pode ser um tema - culturas camponesas/caiçaras no litoral

Paulo Rogerio Lopes: Sugestão para o próximo encontro: Criação de um plano territorial de transição agroecológica para o Litoral

**Sistematização:** Fernando Diniz.