
 <p>XIII Confaser Extensão Rural e Cidadania</p>	<p>Congresso Nacional dos Trabalhadores/as da Assistência Técnica e Extensão Rural e do Setor Público Agrícola do Brasil</p> <p><b>EXTENSÃO RURAL E CIDADANIA</b></p>
 <p>FAPER</p>	

## **Boletim Didático (livro): Tudo com Arroz – Resgatando saberes e sabores da agricultura familiar**

Autora: Josiane Passos  
Entidade filiada à Faser: FAPER/SC  
Grupo: I  
Tese: 1.2.Cidadania – soberania e segurança  
alimentar e nutricional

### **Introdução**

Entre os papéis da Epagri destacam-se os de contribuir com a promoção da segurança e soberania alimentar por meio de atividades de formação sobre alimentação adequada e saudável que estimulem o consumo de alimentos com identidade cultural e produzidos na propriedade e promover as atividades de formação orientando as famílias rurais em boas práticas agrícolas, higiênicas, sanitárias e ambientais, na produção e transformação de alimentos. As mulheres desempenham um papel importante na alimentação e na segurança alimentar na unidade familiar, pois são responsáveis pela alimentação da família. Esta ação está diretamente vinculada às mulheres e ao seu cotidiano e, em geral, vista como uma extensão do seu papel de mães/esposa/dona de casa, provedora das necessidades da família, produção das chamadas miudezas, como ovos, frangos, biscoitos e verduras.

### **1. Objetivo**

Contribuir para a segurança alimentar e nutricional das famílias, apontar a necessidade de valorizar a presença deste grão na mesa dos brasileiros devido ao seu valor nutricional e estimular o consumo do arroz por meio da divulgação de receitas práticas e saborosas.

## **2. Desenvolvimento**

A produção de um Boletim Didático sobre arroz é resultado de um trabalho de educação alimentar, executado desde 2014, por meio da realização de diversas oficinas culinárias de pratos à base de arroz, em uma parceria entre Epagri e 30 rizicultoras associadas à Cooperativa Juriti. A intenção era trabalhar a versatilidade, os benefícios nutricionais, a divulgação e o estímulo ao consumo do arroz por meio de receitas práticas, nutritivas e saborosas, e também valorizar o grupo de mulheres rizicultoras que havia sido organizado pela Epagri e pela Cooperativa Juriti, o núcleo feminino da cooperativa, que tinha o intuito de aproximar as rizicultoras da cooperativa por meio de sua participação ativa e, desta forma, estimular o protagonismo entre as cooperadas, bem como entender um pouco mais sobre o que é o cooperativismo. A ideia do Boletim Didático surgiu ao longo das reuniões com o grupo que se sentiu estimulado a abraçar este desafio. Embora sabendo que demoraria alguns anos para ser concluído, queriam utilizar de melhor maneira o produto cultivado pela família. O trabalho foi concebido pela Epagri e pela Cooperativa Juriti através de reuniões realizadas com as rizicultoras para abordar o tema segurança alimentar e nutricional, boas práticas de fabricação de alimentos. Após a organização, iniciamos as oficinas culinárias para desenvolver as receitas que eram feitas pelas rizicultoras, cujas receitas são de suas autorias. Solicitamos receitas que elas faziam em casa para a família, receitas de família (feitas por suas mães ou avós) buscando a valorização cultural e sentimental do alimento. As 99 receitas foram testadas diversas vezes, experimentadas, degustadas e aprovadas nas oficinas culinárias realizadas em cada um dos municípios participantes. Foi um trabalho de abrangência regional onde participaram as rizicultoras de Massaranduba, Jaraguá do Sul, Guaramirim, São João de Itaperiú, Joinville, Garuva e Tijucas. Foram trabalhados temas para as receitas apresentadas neste Boletim

Didático, as quais trazem à tona a diversidade cultural que aparece nitidamente na alimentação das famílias catarinenses. Além disso, estas receitas trazem ainda um sabor especial: sabor da comida caseira das mães, preparada com muito amor e carinho para seus familiares.

O Boletim didático foi lançado em junho de 2017, com boa divulgação do material por parte da Epagri, da Cooperativa Juriti e das agricultoras. Continuamos a divulgar as receitas por meio de oficinas de pratos à base de arroz realizadas nas comunidades com as demais agricultoras. Também se iniciou um curso de pratos à base de arroz no CETREI (Centro de Treinamentos de Itajaí), estimulado pelo lançamento do Boletim Didático de receitas à base de arroz e como uma importante integração do trabalho da extensão social, extensão rural e pesquisa de arroz.

### **3. Discussão dos resultados**

Como parte deste processo, em andamento, elencamos os seguintes resultados:

- ✓ **Desafio à ATER:** O desafio trazido ao cotidiano extensionista foi grande haja vista que foram necessárias muitas atividades práticas (oficinas de manipulação de alimentos) para testar as receitas e trabalhar o tema segurança alimentar e nutricional. As atividades foram desenvolvidas nos municípios em que as rizicultoras moravam. Desta forma, foram mais de uma oficina em cada município para fazer as 99 receitas e também um grande desafio foi organizar os grupos, o que exigiu diversas reuniões, mas o resultado foi maravilhoso;
- ✓ **Organização do Boletim Didático:** Foram três anos trabalhando com este Boletim Didático. Eram muitas receitas para executar. Fotografar foi um grande desafio já que se queria colocar neste material o que realmente as rizicultoras queriam transmitir, pois, não é somente um material com receitas compiladas. É um material que deve representar o valor da cultura, da família dos saberes e sabores da agricultura familiar;

- ✓ **Mudança comportamental das rizicultoras:** outro resultado é a notável mudança comportamental das rizicultoras as quais, no decorrer do trabalho, se tornaram mais interessadas em aprender sobre cooperativismo se tornando mais participativas nas ações desenvolvidas na cooperativa, sobre o tema da segurança alimentar e nutricional e melhoria da variedade de alimentos oferecidos para a família. Também se tornaram mais falantes e autoconfiantes. É importantíssimo considerar estes tópicos quando falamos em mulheres que agora fazem parte, efetivamente, do núcleo feminino da Cooperativa Juriti e buscam discutir um pouco mais sobre o papel da mulher na propriedade e na agricultura familiar. Uma das rizicultoras já faz parte do conselho fiscal da cooperativa após as ações com o grupo;
- ✓ **Alcances quantitativos:** no percurso deste processo de aprendizados, de 2014 a 2018, podemos computar 25 oficinas realizados nos municípios e dois cursos de Pratos à Base de Arroz no CETREI envolvendo, em torno de, 250 mulheres capacitadas.

Por fim, o Boletim Didático foi lançado em junho de 2017 e vale destacar a organização do grupo de 30 mulheres agricultoras que até hoje continua acontecendo, aprendizado que houve ao longo dos trabalhos que ainda continuam acontecendo, tanto com o grupo de rizicultoras quanto com as demais comunidades com agricultoras que trabalham com variadas culturas. Outro aspecto é que este trabalho deu origem ao Curso de Pratos de Arroz no CETREI. Vale também destacar a participação deste grupo de rizicultoras em eventos como a FECARROZ (Festa Catarinense do Arroz) em Massaranduba no estande da Cooperativa Juriti onde havia um espaço adequado para manipulação de alimentos e foram servidas mais de 600 pessoas. Elas divulgaram as receitas do Boletim Didático e o arroz produzido por suas famílias e também já participam da Noite do Arroz Solidário de Massaranduba, evento criado a partir do lançamento do Boletim Didático. Este evento já ocorre por dois anos consecutivos onde uma instituição do município é beneficiada. No primeiro ano foram beneficiados os Bombeiros Voluntários de Massaranduba e no ano seguinte

a APAE de Massaranduba. Um trabalho voluntário que só foi possível devido a organização do grupo e às ações realizadas pela Epagri em parceria com a Cooperativa Juriti.

#### 4.Fotos



Imagem 1: Oficina de pratos à base de arroz. Imagem 2: Oficina de pratos à base de arroz



Imagem 3: Capacitação sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos BPF



Imagem 4: Boletim Diário Tudo com Arroz: Resgatando saberes e Sabores da Agricultura Familiar

## **Referências Bibliográficas**

PASSOS, Josiane de Souza. ESTROWISPI, Leila. *Tudo com Arroz: Resgatando Saberes e Sabores da Agricultura Familiar*. Florianópolis: Epagri, 2017.