

DELÍCIAS DO JURUÁ: CULINÁRIA SOLIDÁRIA PARA PROMOÇÃO DA CIDADANIA E GERAÇÃO DE RENDA ÀS MULHERES DE EIRUNEPÉ-AM

DELÍCIAS DO JURUÁ: SOLIDARY CUISINE TO PROMOTE CITIZENSHIP AND INCOME GENERATION FOR WOMEN IN EIRUNEPÉ-AM

Ana Maria de Lucena Rodrigues¹
Antônia Erica Costa de Sousa²
Thaís Muniz de Queiroz³
Liliane da Costa da Silva⁴

Resumo: O presente relato discorre sobre as ações do projeto de extensão intitulado “Delícias do Juruá: culinária solidária para promoção da cidadania e geração de renda às mulheres de Eirunepé-AM”, desenvolvidas com 13 mulheres, a partir dos 18 anos de idade, desempregadas, moradoras do município de Eirunepé, em situação de vulnerabilidade social e cujo familiar estava privado de liberdade, sob custódia da Justiça, na 7.^a Delegacia Regional Especializada (DRE), no município de Eirunepé-AM. O objetivo foi qualificar mulheres, por meio de oficinas práticas de culinária regional e com temáticas transversais, para o desenvolvimento de competências e habilidades sobre Empreendedorismo, Economia Solidária, Cidadania, Educação em Direitos Humanos e nos Domínios Práticos de Culinária Básica Regional para a produção e comercialização de alimentos, elaborados a partir do uso de técnicas de culinária que valorizassem a utilização de produtos regionais, preferencialmente, aqueles oriundos da agricultura local.

Palavras-chave: culinária solidária; geração de renda; cidadania.

Abstract: *This report discusses the actions of the extension project entitled “Culinary Delicacies from Juruá: solidary cuisine to promote citizenship and generati income for women in Eirunepé-AM”, developed with 13 women, from 18 years of age, unemployed, residents of the city of Eirunepé, in a situation of social vulnerability and whose family member was deprived of liberty, in the custody*

¹ Doutora em Educação, Docente, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, *Campus* Eirunepé, IFAM/CEIRU, anamaria.rodrigues@ifam.edu.br

² Mestre em Educação Agrícola, Docente, Instituto Federal do Amazonas, *Campus* Eirunepé, IFAM/CEIRU, erica.sousa@ifam.edu.br

³ Mestre em Ciências Biológicas: Fisiologia e Farmacologia, Docente, Instituto Federal do Amazonas, *Campus* Eirunepé, IFAM/CEIRU, thais.muniz@ifam.edu.br

⁴ Acadêmica do Curso Técnico Subsequente em Agroecologia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, *Campus* Eirunepé, IFAM/CEIRU, lilianemoreira6565@hotmail.com

of Justice, at the 7th Specialized Regional Police Station in the municipality of Eirunepé-AM. The project objective was to qualify women, through practical workshops on regional cuisine and with cross-cutting themes, for the development of skills and abilities in Entrepreneurship, Solidarity Economy, Citizenship, Education in Human Rights and in the Practical Domains of Basic Regional Cuisine for the production and food distributed, elaborated from the use of cooking techniques that value the use of regional products, preferably those originating from local agriculture.

Keywords: *solidary cuisine; income generation; citizenship.*

INTRODUÇÃO: SENTIDOS E MOTIVOS DO PROJETO

Pensar ações de empoderamento feminino, a partir do desenvolvimento de um curso de formação inicial e continuada (FIC), implica, fundamentalmente, pensar o contexto sócio-histórico e espacial onde vivem os sujeitos, suas condições de vida e de existência.

Nesse sentido, discorreremos, brevemente, sobre o município de Eirunepé (AM), cidade localizada no interior do estado do Amazonas, no rio Juruá, pelo qual é banhada. Com uma população descendente em sua maioria de migrantes nordestinos que vieram para a região no século XIX, conforme Souza e Sousa (2020), a cidade se desenvolve principalmente em torno do comércio local, ainda incipiente. A dificuldade logística compromete a atuação de determinados órgãos na região e a desigualdade social influencia no cotidiano da pequena cidade. A ausência de atuação do Estado e a configuração social do município trouxeram problemas ligados à violência urbana, principalmente contra indígenas, mulheres, crianças e adolescentes.

Especificamente, quanto à violência contra a mulher no município de Eirunepé, segundo dados do Sistema de Informações sobre Mortalidade (SIM/Datasus), a pequena cidade de Eirunepé figura entre os nove municípios que apresentaram tendência de crescimento na taxa de homicídios de mulheres, a partir da análise da série histórica de 2000 a 2019.

O caso mais recente e de maior repercussão no município foi o crime bárbaro de estupro e assassinato da menina Myrella Lima, de apenas 11 anos, pelo padrasto, no ano de 2021, e que ilustra, de

modo trágico, a urgência no desenvolvimento de ações que apoiem as mulheres e meninas em situação de vulnerabilidade social.

Ao se vislumbrar a possibilidade de oferta do Curso FIC em Culinária Básica Regional, identificaram-se oportunidades de desenvolver um projeto de qualificação que contribuísse para resgatar a cidadania e promover a geração de renda a um coletivo de mulheres cujos familiares encontravam-se privados de liberdade, mas que também eram vítimas de violência, física e psicológica. Conforme Oliveira e Oliveira (2021), a implementação de projetos de extensão voltados à qualificação profissional na área de culinária tem promovido o desenvolvimento de competências e habilidades relacionadas ao trabalho em equipe, divisão de tarefas, além da possibilidade de geração de renda.

O ato de cozinhar, conforme pontuam Ferreira e Wayne (2018, p. 110), está culturalmente sujeitado ao gênero feminino, uma vez que “as mulheres na cozinha são vistas como não profissionais, pois seus saberes são culturalmente condicionados, são naturalizados e explicados por um viés biológico, construído ao longo do tempo a partir de condicionantes econômicos e sociais”. Desse modo, o intuito do projeto foi conferir às práticas de culinária básica regional contornos profissionais, de forma a empoderá-las, uma vez que, com a perda da liberdade do responsável pelo provimento familiar, essas mulheres tornaram-se as provedoras, chefes de família, mas sem qualificação que lhes permitisse buscar postos de trabalho ou de geração de renda para sua manutenção e a de seus filhos, agravando-se ainda mais a privação financeira de toda a família.

Outra situação que conferiu sentidos e motivos à realização do curso foi o problema do estigma social que marcava a família do detento, pois, em muitas situações, tais mulheres viam-se obrigadas a tirar seus filhos das escolas para residirem na zona rural e, assim, sobreviverem da caça, pesca e roça, uma vez que a elas e aos filhos eram negadas as oportunidades de trabalho, geração de renda e estudo, na zona urbana de Eirunepé, situação causada tanto pelo preconceito imposto pela sociedade quanto pela baixa qualificação profissional que as impedia de garantir suas condições de vida e de existência.

ESTRATÉGIAS DE ACESSO: ORGANIZAÇÃO E MOBILIZAÇÃO DO GRUPO DE MULHERES

Conforme Brasil (2012), o desenvolvimento de ações de divulgação e acolhimento são etapas importantes enquanto estratégias de acesso, previstas na metodologia de Avaliação e Reconhecimento de Aprendizagem Prévia (ARAP) e que foram foco de uma formação específica para os membros da equipe do projeto durante curso ofertado pela Pró-Reitoria de Extensão do IFAM (PROEX/IFAM).

No primeiro momento, foi realizada uma visita à 7ª Delegacia Regional (DRE) de Eirunepé para apresentação da proposta aos gestores da delegacia que se mostraram interessados em participar do projeto. No segundo momento, foi conduzida uma reunião com os membros do projeto para alinhamento sobre as etapas de inscrição, estratégias de acesso, permanência e êxito das cursistas.

Considerando que o público-alvo do projeto foram mulheres com algum grau de

parentesco com os custodiados da 7ª DRE de Eirunepé, pontuou-se como importante realizar um ciclo de palestras na delegacia, nos dias da semana em que ocorriam as visitas dos familiares aos custodiados, conforme se observa na Figura 1.

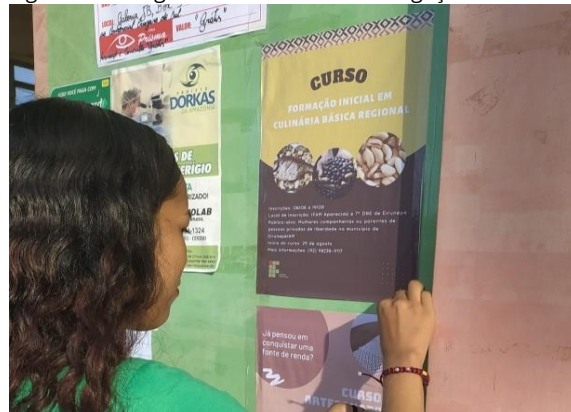
Figura 1 – Visitas à 7ª DRE de Eirunepé (AM) para apresentação do projeto e captação de inscritos.



Fonte: Próprias autoras, 2022.

Com o ciclo de palestras sobre o curso, conseguimos desenvolver uma estratégia bem-sucedida de acesso que alcançou o público-alvo definido no projeto, bem como fortaleceu a parceria com a DRE. Além das palestras, foram afixados cartazes no *campus* do IFAM de Eirunepé (IFAM/CEIRU), bem como em alguns comércios locais de grande circulação de pessoas, conforme se observa na Figura 2.

Figura 2 – Colagem dos cartazes de divulgação da FIC.



Fonte: Próprias autoras, 2022.

Outra estratégia de acesso aplicada foi a *Árvore da Vida* que, em linha gerais, consistiu num instrumento de escuta das inscrites, a partir do desenho de uma grande árvore em um cartaz, no qual cada participante, incluindo os membros da equipe, afixavam postites, apresentando-se ao grupo e destacando suas expectativas para o curso em relação aos seus projetos pessoais, profissionais e sociais. A realização da dinâmica *Árvore da Vida*, como instrumento de escuta, integração e diálogo, mostrou-se como importante ferramenta integrante do plano de acesso e, de modo criativo e sensível, permitiu conhecer os projetos individuais das cursistas e integrar todos do grupo.

ESTRATÉGIAS DE PERMANÊNCIA: TEMÁTICAS TRANSVERSAIS, FLEXIBILIZAÇÃO DE HORÁRIOS E DE JORNADAS DAS ATIVIDADES

Depois da etapa relativa ao plano de acesso, foi realizada a aula inaugural na qual apresentaram-se os módulos do curso, temáticas transversais, oficinas, bem como a equipe de palestrantes e oficineiros que integraram o projeto.

Para conferir mais dinamicidade ao curso e motivação das cursistas, alternaram-se momentos de alinhamento conceitual com oficinas de temáticas transversais, guiando-se pelos princípios da prática enquanto *praxis* pedagógica, em que teoria e prática são intercomplementares, como duas faces da mesma moeda. Desse modo, a organização dos módulos alternou momentos teórico-conceituais com as atividades práticas, na construção de conhecimentos e habilidades na área de gestão e de competências relacionadas às

temáticas transversais. Assim, os módulos seguiram a seguinte organização e distribuição dos conceitos e aplicação prática dos conhecimentos apropriados, conforme Quadro 1.

Quadro 1 – Distribuição da carga horária e descrição das temáticas abordadas

Módulo	Carga horária	Oficinas teórico-práticas
I	20 horas	Empreendedorismo, Economia Solidária, Cidadania;
II	30 horas	Boas Práticas, Manipulação e Armazenamento de Alimentos; Produção de salgados feitos de macaxeira e com recheio de peixe seco; Produção de biscoitos e bolos a partir de frutas e produtos típicos da região e de baixo custo.
III	10 horas	Oficinas com temáticas transversais: Autoestima Educação em Direitos Humanos das Mulheres; Automaquiagem; Saúde da Mulher; PROEJA EPT e EJA Estadual e Municipal.

Fonte: Próprias autoras, 2022.

A dinâmica de realização das oficinas foi de 2 encontros semanais, sendo um para discussão e estudos dos temas teórico-conceituais e das temáticas transversais e outro para oficinas práticas de produção de alimentos. Os encontros ocorreram às quartas-feiras e às sextas-feiras, totalizando 2 horas de duração em cada encontro, das 18h30min às 20h30min, no *campus* do IFAM, na Unidade de Aparecida.

Para as atividades de prática na produção de salgados, bolos e biscoitos, foram utilizados os espaços da cozinha e da área de refeição do *campus*, onde estavam dispostas as bancadas de inox para preparo dos alimentos.

Conforme se observa na Figura 3, o espaço utilizado para as oficinas foi a área externa do *campus*, nas bancadas, para a produção dos bolos, salgados e biscoitos. Na cozinha do *campus*, foram assados e fritos os alimentos.

Figura 3 – Cursistas na oficina de biscoitos de araruta.



Fonte: Próprias autoras, 2022.

Quanto aos momentos de alinhamento teórico-conceitual, realizaram-se discussões e reflexões coletivas sobre as temáticas apresentadas pelos palestrantes e oficineiros, com a palestra sobre empreendedorismo, realizada pelo professor Tarcísio Roberto, do curso de Administração. Na ocasião, pediu-se às participantes que comentassem sobre as ideias principais apresentadas e como transpô-las para a realidade daquele coletivo considerando o contexto local.

A oficina de automaquiagem foi um dos pontos de destaque observados dentre as estratégias de permanência adotadas. De acordo com Barros e Moreira (2015, p. 150), “à medida que a situação de desemprego perdura, mais baixa é a autoestima do indivíduo”. Assim, além de se constituir em uma nova abertura para despertar o interesse sobre outro eixo de qualificação

profissional, nos dias das oficinas de automaquiagem percebeu-se um percentual maior de frequência das cursistas, o que corrobora o explicitado na metodologia ARAP (Brasil, 2012) sobre a atenção que se deve dar às questões relacionadas ao bem-estar das mulheres, sua motivação e autoestima.

ESTRATÉGIAS DE ÊXITO: CADERNO DE RECEITAS, PASTA DE DOCUMENTOS PROFISSIONAIS E CERIMÔNIA DE CERTIFICAÇÃO

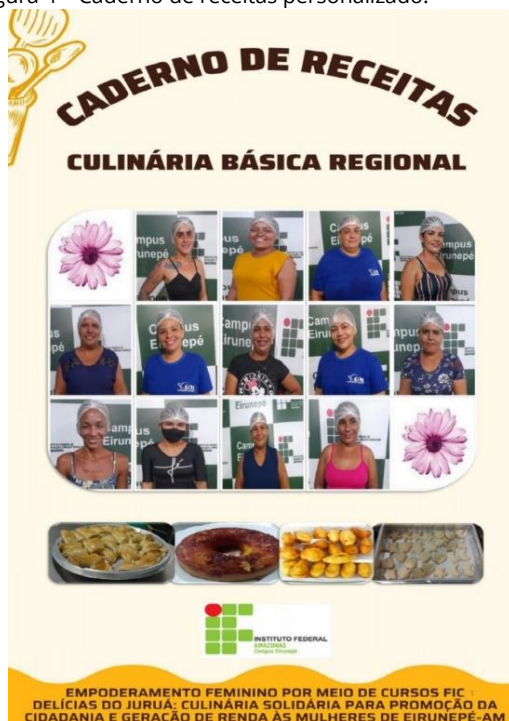
Dentre as estratégias de êxito adotadas, apresentam-se, a seguir, as mais destacadas e que foram importantes para o encerramento das atividades e prospecção para novos projetos entre as cursistas.

A primeira estratégia de êxito foi a produção do caderno de receitas personalizado, em substituição ao portfólio, sugerido na metodologia ARAP (Brasil, 2012). Embora a produção do caderno tenha sido mais trabalhosa e com custo maior para o projeto, obteve melhor resposta como estratégia de êxito, pois foi perceptível no nível de satisfação das cursistas que, além de levarem todas as receitas, organizadas em um único caderno, também se enxergaram como autoras dessa produção (Figura 4).

A segunda estratégia, que complementa a primeira, foi a entrega de pastas com as cópias de documentos profissionais, tais como diplomas e certificados das palestras e oficinas das quais as cursistas participaram. A entrega de pastas com documentos profissionais organizados às cursistas foi uma ação incentivadora e também reveladora da atenção e compreensão sobre a

importância da organização e cuidado com os materiais impressos e que constituem a comprovação do percurso formativo trilhado.

Figura 4 – Caderno de receitas personalizado.



Fonte: Próprias autoras, 2022.

Também foi utilizada como estratégia de êxito a realização de cerimônia oficial de certificação das cursistas, com a composição de mesa honrosa e discurso de representante da turma, conforme se observa na Figura 5.

Figura 5 – Cerimônia de certificação.



Fonte: Próprias autoras, 2022.

Ao final do projeto, as cursistas puderam também participar da V Feira Empreendedora do IFAM-CEIRU, com a venda de biscoitos à base de araruta, produto final do curso FIC. O evento constituiu-se como uma experiência nova e de valorização ao esforço e empenho das mulheres em busca de sua qualificação profissional, reforçando a importância da qualificação ofertada como porta para alcançar o empoderamento feminino, a geração de renda e a promoção da cidadania ativa.

Os resultados positivos devem-se, ainda, ao rigor metodológico que as coordenadoras imprimiram na gestão do projeto que seguiu, passo a passo, as orientações propostas na metodologia ARAP, proposta em Brasil (2012). Do mesmo modo, combinaram-se o rigor metodológico com sensibilidade e senso de empatia, dando mostras de que a escola deve ser o espaço onde os educandos devem ser compreendidos como sujeitos de linguagem, com história e vivências trazidas que constituem a formação da sua consciência social, enfim, numa educação como processo de humanização, como pontuado por Lucena (2018).

Finalmente, a lição maior foi tomada em Vygotski (2012), para quem a linguagem não é um meio para exprimir o que já foi dito ou simples reflexo de uma compreensão de mundo já formada, mas sim a capacidade de criar novas ideias, formar novos conhecimentos e concepções, enfim, atribuir sentidos à palavra mundo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto possibilitou a qualificação de mulheres em Culinária Básica Regional,

desenvolvendo habilidades e competências para a produção e comercialização de produtos alimentícios. Além das oficinas práticas de culinária, foram realizadas oficinas com temáticas transversais, como Direitos Humanos das Mulheres, PROEJA, Saúde da Mulher, Automaquiagem, Empreendedorismo e Economia Solidária. Nesse sentido, o projeto ofereceu um melhor nível de qualificação ao público-alvo definido, consequentemente, resultando em geração de renda e resgate da cidadania a partir da mobilização dos princípios da Economia Solidária e Cidadania.

Além disso, o retorno dessas mulheres ao ambiente escolar após um longo período foi de suma importância. Muitas vezes, ao interromperem seus estudos, elas podem sentir uma perda de confiança em suas habilidades intelectuais e subestimar a si mesmas. Nesse contexto, é fundamental demonstrar que a educação é um direito e uma oportunidade que pode ser buscada em qualquer momento da vida.

O curso FIC Culinária Básica Regional desempenhou um papel significativo ao possibilitar a expansão de conhecimentos e habilidades, a geração de renda, bem como a reconstrução da autoconfiança e autovalorização dessas mulheres, contribuindo assim para o seu empoderamento. Esse fortalecimento da autoestima pode ter efeitos positivos em outras áreas de suas vidas, permitindo que elas enfrentem os desafios com mais segurança e autonomia, tornem-se independentes, confiantes e ativas na sociedade, contribuindo para a construção de uma sociedade mais igualitária e inclusiva.

A autonomia proporcionada pela geração de renda é um fator-chave para empoderamento feminino. Quando as

mulheres têm controle sobre seus recursos financeiros, elas podem tomar decisões de maneira independente. Isso inclui tomar decisões relacionadas à saúde, educação, planejamento familiar e participação em questões sociais e políticas. A autonomia econômica capacita as mulheres a exercitarem seu poder de escolha e a defenderem seus direitos.

REFERÊNCIAS

BARRO, Rita Manuela; MOREIRA, Ana Sofia. *Desemprego, autoestima e satisfação com a vida: estudo exploratório realizado em Portugal com beneficiários do Rendimento Social de Inserção*. Rev. Psicol., Organ. Trab., abr-jun 2015, vol. 15, num. 2.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Secretaria de Educação Profissional Tecnológica. *Guia metodológico do sistema de acesso, permanência e êxito*. Brasília: EC, 2012.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. *A Cozinha das Mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários*. Revista Espacialidades [online]. 2018, v. 13, n. 1. ISSN 1984-817X.

LUCENA, Ana Maria Silva. *Sujeitos em diálogo na pesquisa com formação: os caminhos da mediação teórica pelas reflexões sobre a prática pedagógica de professores de língua portuguesa*. 2018. 250 f. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2018.

OLIVEIRA, Monike Hellen de; OLIVEIRA, Ana Livia de. *Oficina culinária como troca de*

saberes, educação alimentar e nutricional, e inclusão produtiva: relato de experiência. Em Extensão, Uberlândia, v. 20, n. 2, p. 196-212, jul.-dez. 2021.

SOUSA, Renan Rocha de Holanda; SOUZA, Ana Cláudia Ribeiro De Souza. *"Florestamento" Histórico do Campus Eirunepé*

do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas: vultosos sujeitos que narram uma trajetória. Manaus, 2020. p. 76.

VYGOTSKI, Lev Semiónovich. *Obras escogidas.* Tomo IV. Madri: Machado Livros, 2012.