

Instituição

SOCIEDADE DE PROMOÇÃO DA CASA DE OSWALDO CRUZ

Título da tecnologia

Tecnologia Social: Coletivo Cozinha Das Tradições

Título resumo

Resumo

O Coletivo Cozinha das Tradições é formado por cerca de setenta mulheres quilombolas, caiçaras e indígenas organizadas junto ao Fórum de Comunidades Tradicionais (FCT), com assessoria do OTSS/Fiocruz. A iniciativa promove a soberania e segurança alimentar, a agroecologia, as práticas culinárias ancestrais e a participação política das mulheres, articulando saberes tradicionais, saúde, economia solidária e defesa territorial. São realizados encontros, oficinas, banquetes e prestação coletiva de serviços de alimentação, fortalecendo redes comunitárias, gerando renda e valorizando a cultura alimentar tradicional em quatorze comunidades do litoral norte de São Paulo e litoral sul do RJ.

Objetivo Geral

Objetivo Geral: Fortalecer processos comunitários de soberania e segurança alimentar por meio da valorização das práticas alimentares tradicionais, da agroecologia e da organização política das mulheres quilombolas, indígenas e caiçaras.

Objetivo Específico

Objetivos Específicos: - Promover trocas de saberes e práticas culinárias tradicionais entre mulheres de comunidades tradicionais. - Desenvolver processos formativos sobre agroecologia, economia solidária, direitos, saúde e gestão coletiva da alimentação. - Estruturar redes de produção, beneficiamento e prestação de serviços de alimentação, gerando renda local. - Reforçar vínculos comunitários e intercomunitários, ampliando redes de solidariedade. - Contribuir para a defesa dos territórios tradicionais a partir da ação política via alimentação.

Problema Solucionado

As comunidades tradicionais do litoral de SP e RJ enfrentam processos de especulação imobiliária, turismo predatório, restrições ambientais, criminalização das roças e da pesca, e fragilização das práticas alimentares tradicionais. Esses fatores acentuam a pobreza, a insegurança alimentar, a perda de saberes ancestrais, o isolamento das mulheres e o adoecimento mental.

Descrição

O Coletivo Cozinha das Tradições é uma tecnologia social desenvolvida por cerca de setenta mulheres quilombolas, indígenas e caiçaras de quatorze comunidades tradicionais do litoral sul do Rio de Janeiro e litoral norte de São Paulo, articuladas no âmbito do Fórum de Comunidades Tradicionais (FCT) e assessoradas metodologicamente pelo Observatório de Territórios Sustentáveis e Saudáveis da Bocaina (OTSS/Fiocruz). A iniciativa integra soberania e segurança alimentar, agroecologia, cultura alimentar ancestral, economia solidária, cuidado em saúde e organização política das mulheres, estruturando um processo contínuo de formação, fortalecimento comunitário e defesa territorial por meio da alimentação tradicional. O ponto de partida da metodologia é o mapeamento socioprodutivo dos territórios, identificando empreendimentos solidários e todas as pessoas envolvidas na cadeia da alimentação, incluindo cozinheiras tradicionais, agricultores e agricultoras familiares, pescadoras e pescadores artesanais, extrativistas, jovens empreendedores, grupos de produção comunitária, agroindústrias familiares e iniciativas associadas ao turismo de base comunitária. Esse mapeamento, construído de maneira participativa, permite compreender capacidades instaladas, práticas alimentares relevantes, disponibilidade de ingredientes, desafios de infraestrutura, lógicas de organização e potenciais de fortalecimento produtivo. Também reúne informações sobre equipamentos comunitários, espaços de cozinha, circuitos de circulação de alimentos e necessidades específicas relacionadas a gênero, geração e identidade cultural. Com base no diagnóstico territorial, desenvolve-se o planejamento político, pedagógico e produtivo do Coletivo, em encontros comunitários e intercomunitários que reúnem as cozinheiras, lideranças locais, juventudes e representantes dos grupos produtivos. Esses encontros servem para organizar agendas comuns, definir prioridades e estabelecer pactuações em torno das ações formativas, eventos culturais, processos produtivos, logística, rotinas de intercâmbio, mecanismos de apoio mútuo, formas de gestão solidária e estratégias de geração de renda. O planejamento também contempla acordos sobre as atividades coletivas – banquetes, oficinas culinárias, feiras, festivais, mutirões agroecológicos, eventos turísticos e ações institucionais –, definindo como cada comunidade contribui, compartilhando responsabilidades e fortalecendo a autonomia das mulheres como protagonistas do processo. Essa etapa possui forte caráter formativo, pois envolve a construção de metodologias de

autogestão, precificação justa, divisão solidária de tarefas e pactos de cuidado coletivo. Em seguida, realiza-se o levantamento dos cardápios tradicionais, práticas culinárias ancestrais, ingredientes nativos e circuitos produtivos associados. Essa etapa recupera memórias alimentares, técnicas de preparo transmitidas entre gerações, usos rituais e cotidianos dos alimentos, formas tradicionais de manejo, conservação e beneficiamento, além de registrar a relação entre alimentação, saúde e território. São identificados pratos emblemáticos, conhecimentos associados às roças tradicionais, manejos agroecológicos, pesca artesanal, extração de frutos e sementes, cultivo de plantas medicinais e produção de alimentos nativos. Esse levantamento orienta tanto os cardápios utilizados nas ações coletivas quanto o desenho das oficinas culinárias, atividades educativas, processos de geração de renda e estratégias de fortalecimento das cadeias produtivas locais, respeitando a sazonalidade e os modos de vida tradicionais. A partir das três etapas centrais – mapeamento, planejamento e levantamento das práticas alimentares –, o coletivo ativa um conjunto articulado de ações que fortalecem os sistemas alimentares tradicionais e ampliam a inserção produtiva das mulheres. São realizadas oficinas culinárias, atividades de formação em agroecologia, rodas de conversa sobre direitos e saúde, capacitações em economia solidária e gestão coletiva, intercâmbios entre comunidades, banquetes públicos como estratégia de mobilização política, feiras, eventos culturais e prestação coletiva de serviços de alimentação em espaços públicos e institucionais. Essas ações reforçam vínculos comunitários e intercomunitários, ampliam redes de solidariedade, dinamizam economias locais e fortalecem a atuação política das mulheres nos espaços de representação territorial. Como resultado, a Cozinha das Tradições contribui para a consolidação de sistemas alimentares soberanos e saudáveis, baseados na cultura alimentar tradicional e na agroecologia. A iniciativa gera renda local, fortalece identidades culturais, amplia a autonomia das mulheres, fomenta a participação política e apoia a defesa dos territórios tradicionais frente às pressões externas. A tecnologia social demonstra que a alimentação ancestral, além de nutrir corpos e comunidades, constitui um instrumento potente de organização política.

Recursos Necessários

- Equipe técnica, espaços comunitários, utensílios culinários, insumos agroecológicos, materiais didáticos, transporte, equipamentos de registro, apoio para cozinhas comunitárias.

Resultados Alcançados

Fortalecimento das redes de solidariedade entre mulheres e entre comunidades tradicionais. - Geração de renda por meio de serviços de alimentação, aulas-show, fornecimento de alimentos e atividades do turismo de base comunitária. - Mais de 15 encontros realizados, incluindo oficinas, banquetes e grandes eventos. - Participação de 63 cozinheiras, envolvendo 14 comunidades. - Resgate e valorização de saberes culinários e agrícolas tradicionais. - Criação de processos de aprendizagem política. - Contribuição para saúde mental e fortalecimento comunitário.



Locais de Implantação

Endereço:

- Angra dos Reis, Angra dos Reis, RJ
- Paraty, Paraty, RJ
- Ubatuba, Ubatuba, SP
- Caraguatatuba, Caraguatatuba, SP
- São Sebastião, São Sebastião, SP