



PRODUTO 1 - ASSESSORIA TÉCNICA PARA SISTEMATIZAÇÃO DE EXPERIÊNCIAS DE BIODIVERSIDADE/TECNOLOGIA SOCIAL.

1. **Objeto de contratação:** O trabalho visa assessoria sobre as práticas locais comunitárias de aquisição e preparo dos alimentos associados ao resgate histórico e cultural. Visa o conhecimento que está fora da academia.

2. **Objetivo:** Promover processo de construção do conhecimento dos alimentos locais associado a memória e identidade étnica e territorial.

3. **Descrição do Produto 1 – Plano de trabalho e proposta de criação de espaço virtual**

Objetivo: Construção de um registro virtual de conhecimento tradicional e local na orientação da aquisição e preparo dos alimentos e seu resgate histórico cultural.

Estratégia: Articular atores locais e experiência acumulada na elaboração de registro virtual.

Indicadores: Plano de Ação e relatório circunstanciado apontando a participação dos atores de Tecnologias Sociais e Biodiversidade na construção do Plano; Memórias das reuniões preparatórias; Listas de presença, fotos e gravações.

4. **Valor Global do Produto 1:** R\$ 17.665,44

5. **Horas realizadas:** Horas Técnicas (400h)

6. **Equipe:**



Maria Rita Marques de Oliveira
Brígida de Souza Ferreira
Antônio Gecyaldes de Jesus Ramos
Flavia Negri

7. Plano de Ação

O projeto “Batuque na cozinha” surgiu da articulação da Associação Cultural Afefé Aodara Omi Ayê Dida. Trata de um arranjo sócio técnico associado à agricultura familiar (por mulheres e comunidades indígenas), educação alimentar e nutricional (que valoriza a cultura alimentar) e o empreendimento no turismo.

O propósito é oferecer práticas saudáveis de culinária, de saberes e prazeres, incluindo o uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS) e observando a sazonalidade de cada alimento, com suporte na orientação dos seus valores nutricionais e formatados dentro da visão da Segurança Alimentar. Aulas práticas e teóricas em cozinha rústica (fogão de lenha e convencional) e atividades culturais. Registros de práticas nos locais de colheita. No ano de 2023 foi oferecido um curso em formato presencial, nesta etapa o que se pretende é aproveitar a experiência acumulada para desenvolver um curso em ambiente virtual, o qual seja validado pela comunidade.

Descrição da ação

Considerando que não se dispõe da PLAGESSAN para registro da experiência. A proposta é desenvolver ambiente na Rede-SANS. Esse processo está sendo encaminhado. O curso e outras informações sobre a iniciativa serão divulgados nesta página. Para tanto, haverá uma revisão na página da Rede-



SANS. Foram realizadas várias atividades com a comunidade com assessoria da Nutricionista Flávia Negri, as quais foram tomadas como base para o roteiro do curso online. O acervo dessas atividades subsidiará o curso online e ser disponibilizado em formato MOOC (Massive Open Online Course).



Reunião no CRAS vila Arminda para planejamento de atividades. O programa do curso foi submetido aos participantes para ajustes às demandas locais.



Reunião no CRAS Vila Arminda – A proposta do curso foi debatida. Houve ainda uma momento de demonstração das plantas de uso local.



A ambiente virtual terá o curso e outros materiais de apoio de informação e educativo sobre a diversidade e as práticas alimentares locais. O Curso MOOC, terá a seguinte programação:

- 1 – Introdução à alimentação humana.
- 2 - Comidas típicas, cultura alimentar e cuidados no preparo de alimentos. Qual a relação?
- 3 - Identificação, uso e preparação de plantas alimentícias não convencionais (PANC).
- 4 - Comida de família: histórias e regionalismos.
- 5 - Leite, seu consumo e o preparo de derivados.
- 6 - Peixes e frutos do mar na comida caiçara, cabocla e caipira.
- 7 - Pães: tipos, origens e tradições.
- 8 - Conservas de alimentos e hortas de quintal.

Além do curso online, continuarão sendo realizadas atividades coletivas presenciais as quais serão divulgadas na página do Batuque na Cozinha.