



Item 4	Assessoria para a coordenação do Projeto - Batuque na Cozinha
---------------	--

4.1. Identificação da prestação de serviço

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.

4.2. Justificativa

O serviço a ser contratado visa o conhecimento tradicional e local na orientação da aquisição e preparo dos alimentos e seu resgate histórico cultural.

4.3. Objetivo

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

4.4. Produtos/Processos

Produto	Objetivo	Período	Estratégia	Indicador
Entrega Produto 1: Registro do projeto na PLAGESSAN	Inserir o projeto na plataforma virtual	30 dias 120 dias	Articular os atores Colher depoimentos	Projeto na PLAGESSAN (objetivos, atividades, atores, cenários) Plano. - Memórias das reuniões preparatórias - Listas de presença, fotos e gravações
Entrega Produto 2: Coleta de dados e informações junto às redes	Desenvolver as atividades de culinária com história e cultura	120 dias após a entrega 1	Desenvolver práticas coletivas integrando campo e cidade.	Registro das atividades na PLAGESSAN
Entrega Produto 3: Estudo e representação das redes (Mapa de Redes)	Subsidiar a elaboração de documentário e e-book	120 dias após a entrega 2	Sistematizar todo o trabalho em vídeo e livro digital	Documentário e e-book na PLAGESSAN

ENTREGA DO PRODUTO 3-

1-DESENVOLVIMENTO DO VÍDEO

O produto 3 foi desenvolvido pelo Baa na Cozinha e encontra-se disponível no site da REDESANS (<https://redesans.com.br/experiencias/>), bem como no site próprio do



Baa na Cozinha (<https://baanacozinha.com.br/>). A captação das imagens do documentário foi realizada em Peruíbe (SP) e a edição das imagens foi realizada em parceria com a equipe de Botucatu (SP).

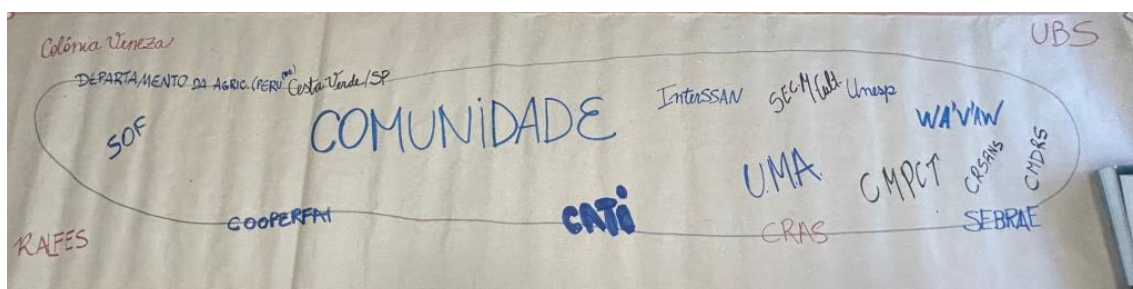
2- DESENVOLVIMENTO DO E-BOOK

O desenvolvimento do E-book reuniu a história do Baa na Cozinha, bem como uma visão geral sobre esta rede, sobre o curso do mato ao prato e também uma introdução sobre a amplitude em que a alimentação é compreendida por nós. O Ebook encontra-se disponível no site da REDESANS (<https://redesans.com.br/experiencias/>), bem como no site próprio do Baa na Cozinha (<https://baanacozinha.com.br/>).

ARQUIVO EM PDF CONTENDO FOTOS

3- DESENHO DA REDE DE ATORES DA TECNOLOGIA SOCIAL

A rede de atores dessa tecnologia social tem se mostrado ampla e em constantes alterações, incluindo novas aproximações e distanciamentos. Durante toda a execução do projeto o Baa na Cozinha firmou parcerias, sendo mais expressiva e central a parceria entre o Baa na Cozinha, o INTERSSAN e a União de Mulheres Agricultoras (UMA). Quanto ao desenho da Rede de Atores da Tecnologia Social relembramos que foi realizada em julho de 2024 a identificação de atores da rede, que apresentou o seguinte desenho:



Ao longo dos últimos meses de trabalho no Bairro do Bananal em Peruíbe (SP) pode-se identificar parcerias que foram reforçadas, novas parcerias, atores que se distanciaram ainda mais, ou que mantiveram seus vínculos. Nesta rede o INTERSSAN-UNESP teve seu vínculo fortalecido com a União de Mulheres Agricultoras (UMA), ao promover oficinas periódicas nas temáticas solicitadas dentro da comunidade, bem como reforçou os vínculos com a comunidade do bairro na região com a gravação do Documentário Local. Neste processo, compreende-se que a criação de vínculos entre a comunidade local com a Universidade pode ser um elo importante no diálogo de saberes, visto que a agregação dos conhecimentos populares no qual a comunidade é



detentora passa a ser um saber reconhecido pela comunidade acadêmica. De forma que a Universidade em parceria com o Baa na Cozinha e outros atores da sociedade civil tem como interesse fundamental proteger e difundir os conhecimentos da comunidade e também os alimentos locais.

Imagens e Registros da Oficina de Agroecologia realizada em agosto:









ECOTORÉ
serviços socioambientais



INTERSSAN
Centro de Ciência, Tecnologia e Inovação para Soberania e
Segurança Alimentar e Nutricional

LISTA DE PRESENÇA

DATA: AGOSTO DE 2024 - DIA 1

PROJETO: OFICINA DE AGROECOLOGIA - BAA NA COZINHA

NOME:	CPF:	EMAIL:
1. Paulo Lopes		paulo.lopes700@gmail.com
2. Tainara Souza Norberto	529.989.398/13	
3. Samiriel Lupericida Souza Norberto	469.184.288/88	
4. Simone Pereira Sousa Jardim	274.876.858-29	Spsjardim@gmail.com
5. Cristiane S. Bezerra	210.934.608-79	cristiane.gestoesaude@hotmail.com
6. Maria Luiza N. Correia	358.645.848.93	
7. Maria da Dorcineia	127.888.388/26	
8. Maria Jereimilde Dantas	96.28.934.708-8	
9. Maria José dos Santos Silva	016.482.888-88	afp.advlimeira@yahoo.com.br
10. Antonio Ferreira da Silva	723.283718-68	afp.advlimeira@yahoo.com.br
11. Maria José da Costa		

www.interssan.com.br



INTERSSAN
Centro de Ciência, Tecnologia e Inovação para Soberania e
Segurança Alimentar e Nutricional

LISTA DE PRESENÇA

DATA: AGOSTO DE 2024 - DIA 1

PROJETO: OFICINA DE AGROECOLOGIA - BAA NA COZINHA

NOME:	CPF:	EMAIL:
12. Rafael Marcos Costa de Gera		
13. ROZENILDESANTOS	67.464.935-7	
14. BARBARA CASSETARI SUGIZAKI	056.317.191-00	BARBARA.SUGIZAKI@UNESP.BR
15. Maria Cristina da Costa	288446758-03	maria.cristina.costa@gmail.com
16. Márcio G. Campos	278.895.348-03	marciocampos@unesp.br
17. Brígide Souza Ferreira	062.96543875	
18. Danielle Hiatugo	861.928.238-20	d.hiatugo@unesp.br
19. Antônio Jacyrê de Jesus Amor	409.090.500-57	secretariagayaldesecretario@gmail.com

www.interssan.com.br



Centro de Ciência, Tecnologia e Inovação para Soberania e
Segurança Alimentar e Nutricional

DATA: AGOSTO DE 2024 - 2º DIA

PROJETO: OFICINA DE AGROECOLOGIA - BAA NA COZINHA

www.interssan.com.br



Centro de Ciência, Tecnologia e Inovação para Soberania e
Segurança Alimentar e Nutricional

DATA: AGOSTO DE 2024 - 2º DIA

PROJETO: OFICINA DE AGROECOLOGIA - BAA NA COZINHA

www.interssan.com.br



Imagens das Gravações do Documentário:





DATA: PERÍODE, 3 DE OUTUBRO DE 2024
PROJETO: OFICINA BAA NA COZINHA

www.interssan.com.br



Neste processo, o nó central da rede (Baa na Cozinha, INTERSSAN e UMA) buscou contribuir com a geração de renda da comunidade, seja no fortalecimento da agricultura agroecológica, oficinas de doces, bem como com a colaboração na criação de materiais gráficos.

Outras parcerias também tem sido reforçadas, como com as relações com os conselhos locais, como o Comissões Regionais de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (CRSANS), Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural (CMDR), bem como uma inserção política local. A articulação promovida nesta assessoria também tem aproximado de outras experiências com movimentos sociais e agroecológicos, como a COOPLANTAS. Durante este período também houve a participação em outros espaços de divulgação e trocas de conhecimentos.

4-CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dentre as cinco demandas identificadas para a execução do trabalho (oficina de agroecologia, regularização da UMA, plano de negócios, documentário e site), compreendemos que algumas obtivemos maior sucesso, enquanto outras permaneceram como desafios.

No âmbito da oficina de agroecologia esta foi a atividade que mais agregou a comunidade, reunindo tanto a rede do Baa na Cozinha, a equipe do INTERSSAN, a UMA, bem como maior número de moradores da comunidade do Bananal. A atividade colaborou com a troca de conhecimentos locais, entre diferentes gerações, e também agregou novas possibilidades de insumos agroecológicos tanto para uso vegetal, como também na criação de animais.

Em sequência, a regularização da UMA persistiu como uma dificuldade, visto que a regularização burocrática da associação se manteve como uma pauta prioritária, entretanto, a parceria estabelecida anteriormente não se concretizou. Mantendo assim as dificuldades referentes à venda da produção no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), bem como as dificuldades referentes à produção e distribuição de seus produtos comercialmente.

Apesar do entendimento da importância da aproximação com o SEBRAE, enquanto parceiro importante no processo de comercialização, essa parceria manteve-se em um nível médio, não se concretizando como um potencial parceiro e nem distanciando-se. Dessa forma, tendo em vista que a regularização da UMA não ocorreu até o presente momento, foi elaborada em parceria com o INTERSSAN uma breve oficina de plano de negócios, incluindo uma matriz F.O.F.A. (Forças, Oportunidades, Fraquezas e Ameaças).

No âmbito do processo de elaboração do documentário local, este envolveu uma equipe do INTERSSAN, que captou imagens, editou as imagens e elaborou os conteúdos. Esses processos, em especial a captação das imagens do documentário local do Bananal em Peruíbe (SP), fortaleceram os vínculos do INTERSSAN com a comunidade local.



Por fim, a concretização do Site do Baa na Cozinha (<https://baanacozinha.com.br/>) servirá como espaço de divulgação das atividades realizadas, dos saberes alimentares (culinária tradicional), dos conhecimentos acerca das espécies locais (bulário), bem como futuramente poderá ser uma plataforma de comercialização virtual dos produtos locais das parcerias dessa rede local.