

**Ensino, pesquisa e extensão em  
agroecologia e agricultura orgânica:**

**dez anos do Programa  
de Pós-Graduação  
em Agricultura  
Orgânica**



**Anelise Dias  
Fabiana de Carvalho Dias Araújo**



**Programa de Pós-Graduação em  
Agricultura Orgânica**



## EXPERIÊNCIAS INOVADORAS DE ENSINO NO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRICULTURA ORGÂNICA

Anelise Dias<sup>1</sup>

Ednaldo da Silva Araújo<sup>2</sup>

Fabiana de Carvalho Dias Araújo<sup>3</sup>

José Guilherme Marinho Guerra<sup>4</sup>

Lucia Helena Maria de Almeida<sup>5</sup>

Maria Fernanda de Albuquerque Costa Fonseca<sup>6</sup>

### 1 Objetivos e Concepção pedagógica do Programa de Pós-graduação em Agricultura Orgânica (PPGAO)

O mestrado profissional *stricto sensu* foi regulamentado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) por meio da Portaria N.º 80 de 1998 e pela Portaria Normativa nº 17 de 28 de dezembro de 2009 (MEC, 1998; MEC, 2009). Os objetivos do mestrado profissional são: (i) capacitar profissionais qualificados para o exercício da prática profissional avançada e transformadora de procedimentos; (ii) transferir conhecimento para a sociedade; (iii) promover a articulação integrada da formação profissional com entidades demandantes de naturezas diversas; (iv) contribuir para agregar competitividade e aumentar a produtividade em empresas, organizações públicas e privadas; (v) atentar aos processos e procedimentos de inovação, seja em atividades industriais geradoras de produtos, quanto na organização de serviços públicos ou privados.

A modalidade profissional do mestrado parte da experiência prática dos(as) discentes, que devem ser orientados(as) às atividades e produções técnico-científicas e de inovação em pesquisa aplicada, bem como na solução de problemas específicos da área de formação. Neste sentido, é fundamental compreender os processos de desenvolvimento do profissional para formular a concepção pedagógica do PPGA. Diversas contribuições teórico-metodológicas foram avaliadas para uma proposta de formação condizente com o desenvolvimento profissional enquanto processo individual e único quanto às competências, os conhecimentos, os sentimentos e a postura ética. Nesta perspectiva, a qualificação compreende o desenvolvimento do profissional, para o qual, o engajamento autônomo em sua aprendizagem, enquanto processo afetivo, perceptivo, cognitivo e comportamental, compreende um aspecto central (KOLB apud PIMENTEL, 2007).

Esta abordagem parte da contribuição de teorias que concebem os processos de aprendizagem enquanto dinâmicos e históricos. Neste contexto, situa-se Vygotski (1991; 2017) para o qual desenvolvimento de processos psicológicos superiores ocorre com base nos processos de aprendizagem dados pela capacidade do sujeito de conhecer o mundo e nele atuar dependendo da sua relação com o meio sociocultural. Assim, funções mentais superiores decorrem de funções constituídas de situação na vida social, prescindindo de processo de internalização a partir da mediação.

A internalização pressupõe que no processo de ensino e aprendizagem, o sujeito tem uma construção ativa que transforma os conteúdos externos em conteúdos conscientes. O sujeito não é somente passivo regulado por forças externas, ou ativo por forças internas. O sujeito do conhecimento é interativo. O desenvolvimento é definido como apropriação progressiva de novos instrumentos e de formas mais avançadas destes (VYGOTSKI, 1991; 2017).

O conhecimento consolida-se como produção social – planejada, organizada em ações e operações e socializada - para através dela, o sujeito transformar-se a si mesmo e a natureza, pois à medida que interage sobre os fatores sociais, culturais e históricos sofre a ação destes. Há uma relação entre a atividade produtiva, que implica em conhecimento e sua produção social e cultural, e na atividade cognitiva, na qual o homem se apropria dos saberes historicamente produzidos (CICARELLO JÚNIOR; CAMARGO, 2019).

Ocorre relação de interdependência entre os processos de desenvolvimento do sujeito e os processos de aprendizagem. A aprendizagem é um elemento mediador das relações humanas com o mundo interferindo no desenvolvimento das pessoas. O tempo histórico, na concepção dialética histórico-cultural volta-se à compreensão de desenvolvimento psicológico que engloba o processo necessário para superar o nível atual de desenvolvimento e avançar para outros possíveis; ou seja, valoriza o tempo necessário para a transformação qualitativa que é dependente da qualidade das mediações realizadas e das experiências vivenciadas pelos(as) discentes (CICARELLO JÚNIOR; CAMARGO, 2019).

1 Professora da UFRJ. E-mail: anelisedias@ufrj.br

2 Pesquisador da Embrapa Agrobiologia. E-mail: ednaldo.araujo@embrapa.br

3 Professora da UFRJ. E-mail: diasfac@yahoo.com.br

4 Pesquisador da Embrapa Agrobiologia. E-mail: guilherme.guerra@embrapa.br

5 Mestra em Agricultura Orgânica. Fiocruz. E-mail: luciabsj@gmail.com

6 Pesquisadora da Pesagro-Rio. E-mail: mfacfonseca.pesagro@gmail.com

As atividades de aprendizagem são próximas à realidade, ou seja, da prática social, privilegiada no planejamento das atividades didáticas, compreendendo o modo de ser e de viver dos(as) mestrandos(as). Outro ponto importante é que a opção pelo Mestrado em Agricultura Orgânica relaciona-se com a necessidade de definir/reforçar escolhas da vida profissional, incluindo expectativas de futuro e ao mesmo tempo, a condição histórica e a subjetividade – projeto de vida, símbolos, signos e significados - baseadas na historicidade - relações sociais, ideologias e na própria subjetividade do sujeito.

“Quando entendemos que a prática será tanto mais coerente e consistente, será tanto mais qualitativa, será tanto mais desenvolvida quanto mais consistente for a teoria que a embasa, e que uma prática será transformada à medida que exista uma elaboração teórica que justifique a necessidade da sua transformação e que proponha as formas de transformação, estamos pensando a prática a partir da teoria. Mas é preciso também fazer o movimento inverso, ou seja, pensar a teoria a partir da prática, porque se a prática é o fundamento da teoria, seu critério de verdade e sua finalidade, isto significa que o desenvolvimento da teoria depende da prática” (SAVIANI, 2011 p.91).

A esse sentido geral, orientou-se a concepção pedagógica do Mestrado em Agricultura Orgânica do PPGAO, que pode ser caracterizada pela centralidade do sujeito de aprendizagem, respeitando a sua autonomia e acolhendo a bagagem de conhecimentos e experiências que traz de sua vivência. Na referida proposta, aproveitam-se os conhecimentos do sujeito, que são importantes para o processo de ensino e de aprendizagem que se caracteriza pelo estímulo à condição de independência e de autonomia; estabelecimento de relações personalizadas entre discentes e orientadores; e na aprendizagem como reflexão da prática, integrando o conhecimento e o trabalho de dissertação aderente à realidade do sujeito atuando em diferentes dimensões que perpassam a agricultura orgânica em bases agroecológicas e contextos de transição agroecológica.

As estratégias pedagógicas do PPGAO priorizam a formação de mestres profissionais, considerando orientações e temas das linhas de pesquisa; a autonomia e a experiência dos(as) discentes e dos(as) orientadores na construção do seu plano de estudos e a interligação entre as linhas de pesquisa nas disciplinas e as vivências. A estrutura curricular do Programa valoriza a conexão do conhecimento atualizado, a metodologia pertinente e a aplicação para a área de atuação de profissionais que buscam o curso, muitos dos quais, com larga experiência na área, mas em grande parte sem experiências de ensino formal e de estudos científicos em agricultura orgânica e agroecologia.

A produção intelectual no mestrado profissional se alicerça na aplicabilidade e na desejável replicabilidade, para gerar impacto social. O processo de ensino e aprendizagem envolve os(as) discentes que aprendem com o percurso da pesquisa e os(as) docentes que se beneficiam com o laboratório vivo das organizações e das estruturas organizacionais (GALINDO, 2020).

O trabalho final prevê a incorporação do método científico às questões reais da área e à finalidade do curso. Os projetos de pesquisa têm início no relato da experiência prática do(a) discente, passando pela compreensão dessa experiência, do que foi vivenciado pelo(a) discente e de qual problema prático carece de respostas. Na etapa seguinte, discentes buscam a teoria que embasará a sua problemática, estabelecendo conexões entre a prática e a teoria. Na última etapa, o(a) discente avalia a experiência, entendendo a sua vivência à luz de teorias (KRAKAUER et al., 2018).

Os pressupostos fundamentais para a prática educativa nas disciplinas do programa, no desenvolvimento do projeto de dissertação e do trabalho final do curso, com ênfase na valorização dos conhecimentos de caráter experiencial, são refletidos em conjunto com conhecimentos teóricos, integrando-se conhecimentos estruturados e experienciais no percurso de desenvolvimento profissional.

O papel da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, da Embrapa Agrobiologia e da Pesagro-Rio no Programa é promover o ambiente de conhecimentos que oportunize a reflexão e a mobilização para ações transformadoras, para as quais as instituições assumem o papel de mediadoras qualificadas. No mestrado profissional são conduzidos processos de aprendizagem mais dinâmicos sobre a atuação dos mestres nas realidades do trabalho, que apontam rupturas com o senso comum para o desenvolvimento de uma consciência crítica que permite ao indivíduo um maior diálogo e participação na sociedade. Neste sentido, as funções psicológicas superiores são compreendidas como pensamento abstrato, raciocínio dedutivo, capacidade de planejamento, memória ativa e habilidades para comparar, diferenciar e buscar relações (VYGOTSKI, 1991; 2017).

Conteúdos e disciplinas condizem com a mediação do saber e assim as estratégias são construídas pensando na inclusão, na integração e na apropriação de conceitos pelos(as) discentes, incluindo o intercâmbio de saberes, questionamentos, comunicação e a problematização em atividades realizadas coletivamente. Na concepção dos(as) docentes mediadores, além de desenvolver conteúdos e auxiliar discentes na resolução de problemas, o foco principal é disponibilizar estratégias para resolver problemas com autonomia e independência.

Nas aulas, os conhecimentos trazidos pelos(as) discentes a partir de seus contextos socioculturais são valorizados e integrados nas disciplinas e atividades elaboradas pelos(as) docentes, somados à construção e formação do conhecimento científico. A construção do conhecimento exige cooperação e colaboração, o que, na pós-graduação, envolve o pensamento do conceito científico (sistemático, hierárquico e organizado) que para o profissional ganha

sentido na aplicação e no pensamento cotidiano, refletido na prática profissional.

A transformação e o desenvolvimento são mediados pela ação dos(as) docentes no curso, seja pela prática de ensino adaptada às condições particulares das turmas, como nas interações e discussões que propiciam a orientação de soluções para problemas complexos a partir de contribuições multidisciplinares e transdisciplinares e no esforço por criar conexões no âmbito acadêmico. Igualmente, ressaltam-se as orientações das práticas docentes para o desenvolvimento do olhar crítico, num processo coletivo entre sujeitos docentes e discentes.

Sob o ponto de vista da pesquisa agroecológica, o objetivo é aperfeiçoar o agroecossistema como um todo; o que significa a necessidade de uma maior ênfase no conhecimento, na análise e na interpretação das relações complexas existentes. Desta forma, o conhecimento empírico e saberes de agricultores familiares e pequenos produtores tradicionais, são instrumentos valiosos para a criação de inovações e o aprimoramento de tecnologia adequada às condições socioambientais e econômicas brasileiras.

No PPGAO, disciplinas e atividades essencialmente práticas incluem vivências em unidades de produção orgânica, vivências em canais de comercialização, vivências e práticas na Fazendinha Agroecológica Km 47, onde docentes, agricultores(as) e discentes interagem ativamente. Nesta perspectiva, se incluem como elementos, centralidades da agricultura orgânica, num paralelo com a pedagogia freiriana, nas interações a partir da realidade dos(as) agricultores(as), espaços de comercialização e realidades dos(as) discentes.

Com as vivências em agricultura orgânica, as idéias, elementos reformulados por meio da experiência e dos sentidos que a eles se atribui, e a eles se articulam conhecimentos que se aprofundam, generalizam-se e se tornam mais complexos. Aplicado ao trabalho de pesquisa no Mestrado Profissional em Agricultura Orgânica articula-se a formulação de hipóteses e conceitos que partem da experiência concreta, observação e reflexão; formação de conceitos abstratos que em situações novas constituirão um vínculo que ao mesmo tempo é dialético (abstração e experiência/conceito e objeto) e cíclico, entre experiência vivida, a construção do conhecimento e a projeção de aprendizagem na prática em experiências futuras, em formas de intervir na realidade e aprender com a experiência.

Conhecimentos e desenvolvimento resultante são colocados em prática na experiência ativada, na qual todo o ciclo se renova (experiência concreta, idéias, valores, cultura, crenças, histórico pessoal) de forma a apreender novos conceitos e maneiras de reorientá-los. O profissional extrai suas próprias experiências e aprendizagens significativas, em nível crescente de diferenciação, integração de conhecimentos, habilidades e competências.

Na perspectiva da pedagogia da alternância (GIMONET, 2007), o PPGAO tem como foco a articulação entre atividade socioprofissional e atividades do curso de mestrado. Interpretaram-se princípios desse enfoque na organização das atividades curriculares do mestrado, tais como disciplinas, qualificação, defesa, relatórios, produção intelectual, focalizando conhecimento acumulado e experiência concreta dos(as) discentes.

No PPGAO, articulam-se diferentes experiências formativas ao longo de tempos e espaços distintos. A alternância caracteriza-se nos espaços/tempos que compreendem a imersão na Fazendinha Agroecológica Km 47, nas unidades de produção e nas Feiras orgânicas e agroecológicas, nas vivências das disciplinas, bem como o local de prática profissional do(a) discente (empresas, órgão públicos, unidades de produção, autarquias, ONGs etc.) no qual é desenvolvido o trabalho de pesquisa a partir do projeto com a orientação docente para sua execução após a aprovação por banca de especialistas.

Com a articulação entre teoria e prática, enquanto processo de educação histórica e social articulada ao trabalho, permite apreender a conexão entre a vida profissional e a formação no PPGAO como espaço de relações e construção de saberes que estimula a participação, a autonomia e o pleno desenvolvimento de discentes, incluindo aspectos como senso crítico, autonomia, integridade e dedicação.

## 2 Aspectos e Significados das Vivências no PPGAO

As *Vivências* representam um dos alicerces do PPGAO e tem por objetivo proporcionar ao discente um olhar para a realidade que possa subsidiar discussões e aprendizados *in loco*. A disciplina *Vivências em Agricultura Orgânica* é oferecida desde a primeira turma do PPGAO e desde então passa por processos de aperfeiçoamento e adaptação a partir de observações tanto dos(as) professores(as) e colaboradores(as) responsáveis pela sua organização e execução, quanto de discentes e de produtores(as) e feirantes.

As experiências a serem visitadas são definidas a partir de alguns critérios, sendo o principal aquele que traz o reconhecimento da sua centralidade na agricultura orgânica. Assim, a Fazendinha Agroecológica Km 47, unidades de produção, e feiras orgânicas e agroecológicas funcionam como *espaços de aulas práticas e dinâmicas* onde conhecimentos empíricos e acadêmicos são compartilhados por produtores(as), docentes, discentes e profissionais diversos que atuam no apoio às experiências.

A palavra *vivência* vem do Latim e significa o fato de *ter vida e existência*. Relaciona-se ainda a *uma situação pela qual se passou e adquiriu conhecimento e experiência*. Na concepção pedagógica do PPGAO, consideram-se relevantes os aspectos filosóficos apresentados por VIESENTEINER (2013):

7 <https://www.embrapa.br/agrobiologia/fazendinha-agroecologica>; <https://institucional.ufrj.br/fazendinha>



- *Imediatez*: porque assumem o carácter de ligação imediata com a vida, de modo que não se vivencia algo através do que se ouviu falar. Ao entrarem em contato com a realidade dos(as) produtores(as) ocorre uma contribuição sui generis para a apreensão do enfoque sistêmico pelos futuros mestres em agricultura orgânica;

- *Significabilidade*: o que é vivenciado deve ser tão intenso que o resultado transforma a existência e ganha para todo o contexto de vida, conferindo importância decisiva à experiência. Sob esse aspecto, Vivências contrastam teoria e prática, modificando o pensar e o agir dos sujeitos;

- *Estética*: a relação imediata entre os indivíduos e o mundo e a totalidade da vida e das sensações, não permite o uso de meios racionais que expliquem tal conteúdo. *Vivências* são unicamente experimentadas, *sentidas na pele*. Emerge-se um nível de consciência sobre a realidade da agricultura orgânica, que como um objeto complexo se assume o espectro de diversidade de formas e lógicas, muito além da dicotomia entre o que é ou não sustentável. Exatamente pela falta de conteúdo racionalizado, a experiência é única e individual.

As *Vivências* permeiam toda a formação do(a) mestrando(a), garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo. A atividade pedagógica desenvolvida é interdisciplinar, de caráter extensionista, articulando conteúdos de todas as disciplinas do Programa à experiência de docentes, mestrandos(as) e produtores(as) orgânicos. A interação dialógica entre docentes, produtores(as) e profissionais é a base para a Disciplina que é uma ferramenta promotora do intercâmbio de conhecimentos entre a sociedade e a universidade.

As *Vivências* tem critérios de natureza acadêmica pela indissociabilidade do *ensino, pesquisa e extensão* caracterizados pela integração da experiência à formação técnica e cidadã dos(as) mestrandos(as). Ressalta-se a difusão de novos conhecimentos e metodologias em agroecologia/agricultura orgânica ocorrendo apropriação, contraponto e retroalimentação. A proposta pedagógica enriquece a experiência de todos os envolvidos, aperfeiçoando seus conhecimentos e sua prática social.

### 3 Metodologia e Ação Pedagógica

As *Vivências* nas unidades de produção orgânica e na Fazendinha Agroecológica Km 47 são organizadas na Disciplina IA 1524 - Vivências em Agricultura Orgânica, que é coordenada por dois professores do corpo permanente do PPGA, sendo um representante da Embrapa Agrobiologia e um da UFRRJ e conta com a participação de colaboradores, além de convidados. As vivências foram idealizadas com o objetivo de aprofundar a reflexão e a compreensão sobre a forma de pensar diferenciada dos(as) produtores(as) que na prática escolhem e combinam cultivos e criações em seus sistemas com base em suas próprias racionalidades.

A Disciplina Vivências em Agricultura Orgânica envolve etapas de formação e de extensão em agricultura orgânica permeando experiências em todos os módulos do Mestrado Profissional em Agricultura Orgânica totalizando 60 (sessenta) horas:

- Módulo I - Fazendinha Agroecológica Km 47

- Módulo II – Fazendinha Agroecológica Km 47 e unidades de produção orgânica no Estado do Rio de Janeiro, com ênfase na Região Serrana.

- Módulos III e IV – Fazendinha Agroecológica Km 47, Centro Estadual de Pesquisa em Agricultura Orgânica da Pesagro-Rio em seminários para apresentação de trabalhos e discussão das temáticas.

- Módulo V - Em unidades de produção orgânica no interior do estado de São Paulo.

As unidades de produção são selecionadas a partir do reconhecimento de temas centrais na agricultura orgânica, tais como: produção familiar, soberania e segurança alimentar e nutricional, agroindustrialização, integração produção animal-vegetal, mercados, serviços ecossistêmicos, gênero, inclusão sócio-produtiva, dentre outros. Além da mediação dos temas relativos à sua própria vivência e inserção no território, os(as) produtores(as) disponibilizam a infraestrutura existente nas unidades para receber as turmas. E com seus ajudantes, se planejam anualmente para receber as turmas do PPGA, organizam e preparam as atividades, além das refeições.

A ação pedagógica busca a reflexão e o debate de idéias, por meio do intercâmbio de saberes acadêmicos e dos(as) produtores(as). Nesse contexto, busca-se aprofundar a reflexão e a compreensão sobre a forma de pensar diferenciada dos(as) produtores(as) e como traduzem seus conhecimentos e experiências em suas práticas.

A vivência começa pelo compartilhamento da história de vida dos(as) produtores(as) e sua ligação com o território, posteriormente é realizada uma caminhada pela unidade de produção, com exposição das estratégias agroecológicas adotadas e, por último uma roda de conversa. Durante a vivência, discentes, docentes e pesquisadores(as) visualizam as práticas, fazem reflexões, tiram dúvidas, compartilham experiências em um ambiente descontraído e de estímulo a aprendizagem e ao intercâmbio.

Ao fim do dia, em cada unidade de produção, o agradecimento dos(as) discentes e docentes é feito de uma forma muito especial. Convida-se o agricultor(a), com sua família e toda a equipe envolvida na atividade para formar um círculo. Um visitante é escolhido para proferir algumas palavras e entregar uma lembrança da turma aos proprietários. Em seguida, abrem-se os braços e acolhe quem está ao seu lado. Após uma contagem regressiva de 3 a 1, ainda abraçados, todos se dirigem ao centro do círculo seguido por uma salva de palmas, proporcionando uma explosão de alegria. Esse momento chama-se, carinhosamente, “abraço”.

A avaliação é um processo contínuo e estimula o pensamento crítico em agricultura orgânica com enfoque sistêmico, permitindo aos discentes caracterizar e analisar as experiências, integrando aspectos sociais, ambientais, econômicos, técnicos e metodológicos. Após as vivências, os(as) discentes escrevem um relatório da experiência utilizando um roteiro para elaboração. Adicionalmente, é realizado um trabalho de pesquisa em grupo, apresentado na forma escrita e de seminário no qual as experiências visitadas são contextualizadas nas centralidades dos temas. Ao final das visitas, os(as) discentes fazem uma avaliação das vivências através de questionário distribuído pelos professores responsáveis. Os resultados são sistematizados e norteiam a seleção das experiências e a melhoria de qualidade da Disciplina.

### 3.1 Vivências na Fazendinha Agroecológica Km 47

Implantado em 1993, o Sistema Integrado de Produção Agroecológica (SIPA), mais conhecido como Fazendinha Agroecológica Km 47, ocupa uma área de aproximadamente 70 hectares em Seropédica/RJ. É um espaço interinstitucional, gerido por um Comitê Gestor formado por representantes da Embrapa Agrobiologia, da Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro (Pesagro-Rio) e da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e do Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR) (NEVES et al., 2005).

Como uma totalidade integrada, a Fazendinha foi concebida com base no enfoque sistêmico, ou seja, formada por um conjunto de partes relacionadas e interdependentes. Como todo sistema vivo, é aberta ao constante fluxo de matéria e de energia, sendo que todos os seus componentes estão interligados num padrão de rede de relações complexas e não lineares. Suas partes são:

- Módulo de produção intensiva de hortaliças orgânicas: desenvolve-se a produção intensiva de hortaliças orgânicas com base em fertilização estritamente obtida da biomassa de origem vegetal.
- Produção de mudas: sistema de produção composto por vermicompostagem, estufas e área de preparo de substrato orgânico.
- Pecuária leiteira: produção leiteira livre de contaminantes e o esterco sem resíduos é usado para produção de substrato para mudas. O sistema de manejo sanitário é baseado no controle estratégico de parasitas e na terapia homeopática, alimentação a pasto e consórcio de pastagens de leguminosas e gramíneas.
- Avicultura de postura: a produção de ovos em piquetes rotacionados baseia-se na utilização de ração produzida no próprio sistema orgânico.
- Glebas de produção de hortaliças e fruticultura: expressiva diversidade de espécies e cultivares adaptadas ao sistema orgânico, com produção maior ou equivalente aos sistemas convencionais.
- Sistemas Agroflorestais (SAF): Na Fazendinha foram implantados os modelos SAF café, Aléias, Horta Floresta e SAFRA (sistema agroflorestal regenerativo e análogo), no qual foram inseridas mais de 50 espécies por hectare.
- Fragmentos de mata e corredor ecológico: se interligam aos SAF nas áreas de produção colaborando para a conectividade facilitando fluxos biológicos dependentes da proximidade dos elementos da paisagem.

Do funcionamento integrado dessas partes, emergem, as propriedades de sistemas de produção agropecuários mais sustentáveis, podendo-se citar a reduzida entrada de insumos externos; os serviços ecossistêmicos que favorecem o controle biológico, a fixação biológica de nitrogênio, a ciclagem interna de nutrientes, a conservação do solo e da água e; a produção com diversidade e estabilidade.

Na Fazendinha, as Vivências se iniciam com a exposição do histórico de construção daquele espaço, os princípios de organização e de funcionamento e posteriormente, uma caminhada para a apresentação dos subsistemas que a integram. Participam professores(as) e pesquisadores(as) da UFRRJ, Embrapa Agrobiologia e Pesagro-Rio.

Nas condições da Baixada Fluminense no Rio de Janeiro, a produção agrícola pode ser basicamente dividida em três ciclos estacionais: verão, outono-inverno e primavera. Os módulos do PPGA na Fazendinha são programados para os meses de março (final do verão), junho-julho (outono-inverno) e outubro (primavera). Com esta amplitude, os(as) discentes acompanham nos módulos presenciais, a dinâmica da produção orgânica na Fazendinha em momentos distintos. As melhores práticas, tecnologias e processos apontados pela pesquisa são desenvolvidos no tempo e no espaço, visando otimizar produtividade, aspectos ecológicos e rendimentos econômicos. Este cenário prático direciona a organização e a interdisciplinaridade nos encontros presenciais.

### 3.2 Um breve histórico da disciplina e caracterização das experiências visitadas

Nos estados do Rio de Janeiro e de São Paulo existem organizações de produção orgânica/agroecológica que têm grande protagonismo nos processos históricos do estabelecimento da agricultura orgânica no País desde os anos 1980. Todavia, têm características bastante diferentes no que diz respeito à escala de produção, estratégias de comercialização, dentre outros. Este fato, além da proximidade e facilidade de operacionalizar a logística de visitar diferentes unidades de produção em dois estados, permite aos discentes um amplo panorama sobre o estado da arte da agricultura orgânica e da agroecologia nos dois estados que são maiores consumidores destes produtos.

A disciplina Vivências oferecida à primeira turma do PPGAO, durou apenas um final de semana e a visita se deu em três unidades de produção situadas na região serrana fluminense. No caso, em São José do Vale do Rio Preto, na localidade do Brejal situada em Petrópolis e no município de Bom Jardim. A segunda turma do Programa sugeriu que a visita ocorresse no Estado de São Paulo, e em finais de semana dos módulos seguintes se visitassem experiências no Estado do Rio de Janeiro. Desta forma, foram visitadas experiências nas cidades de Ibiúna, Barra do Turvo, Jaguariúna, Itobi e Serra Negra, no Estado de São Paulo. A ideia de visitar experiências no estado do Rio de Janeiro se deu informalmente, com a visita de um grupo de seis discentes ao Sítio Quaresmeiras em Duas Barras<sup>8</sup>. A terceira turma também visitou apenas experiências no Estado de São Paulo. A partir da turma 4, a disciplina, que ocorre nos módulos 2 e 5 do Programa, passou a ter visitas nos estados do Rio de Janeiro e de São Paulo.

A escolha das experiências a serem visitadas é determinada por diversos aspectos, tais como a possibilidade de sermos recebidos nas datas propostas, perfil da turma, condições climáticas, dentre outros. Busca-se apresentar as diferentes vertentes e nuances desenvolvidas por produtores(as) orgânicos e agroecológicos. Desta forma, são visitadas unidades de produção de hortaliças, de fruteiras, de produção animal, de processamento, de sistemas agroflorestais, tanto de agricultores familiares quanto de pequenos produtores, que envolvem também o processamento. A seguir serão apresentados alguns espaços onde ocorrem as vivências.

#### **Sítio Quaresmeiras**

**Localidade:** Duas Barras-RJ

**Produtores:** Nicole Doerrzapf e Marc Ferrez Weinberg

O Sítio Quaresmeiras está localizado em Palmeiras, município de Duas Barras e ocupa uma área total de 170 ha, sendo 95% destinados à preservação do bioma Mata Atlântica. O casal Marc e Nicole são responsáveis pelo sítio e cultiva diversas espécies frutíferas sob manejo orgânico, tendo como carro-chefe a goiaba, o figo e o pêssego. Cultivam também banana, citros diversos e outras fruteiras de clima temperado, além de alho, inhame, gengibre, batata doce e açafrão. Também possuem uma agroindústria na qual são processados doces, geléias e biscoitos. As áreas de produção estão distribuídas de acordo com as condições de microclimas favoráveis às espécies/variedades cultivadas, num total de aproximadamente cinco hectares, sendo latossolo húmico em grande parte. São membros do Grupo Friburgo e Região do SPG ABIO. A comercialização é feita nas Feiras do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas no município do Rio de Janeiro e também na Rede Ecológica (grupo de consumidores que apoiam o(a) agricultor(a) e em lojas de produtos orgânicos. A experiência se destaca em fruticultura orgânica no estado do Rio de Janeiro com agregação de valor aos produtos através de processamento, o qual demanda um bom planejamento de produção. As atividades desenvolvidas na propriedade priorizam a manutenção/melhoria da fertilidade do solo, da biodiversidade e uso racional da água. Destacam-se além do uso de práticas/tecnologias apropriadas, as relações sociais com os trabalhadores que são capacitados, têm carteira assinada e horários flexíveis.

#### **Sítio do Bicho Solto**

**Localidade:** Teresópolis-RJ

**Agricultor:** Roberto Selig

Roberto Selig, agrônomo formado na UFRRJ e proprietário do **Sítio do Bicho Solto**, é considerado um pioneiro da agricultura orgânica no estado do Rio de Janeiro. Cultiva alimentos diversificados priorizando a segurança alimentar e nutricional. É importante liderança na Associação Agroecológica de Teresópolis (AAT) e está na vanguarda das atividades da associação, participando das feiras e cuidando das sementes. O Sítio Bicho Solto possui área total de 30 hectares, cuja produção de olerícolas e fruteiras ocorre em sistema agroflorestal nas aberturas de clareiras, criando microclimas favoráveis e com foco na manutenção da biodiversidade. Seus produtos são certificados via Sistema Participativo de Garantia da Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro - ABIO. Roberto detém grande sabedoria e experiência na comercialização e produção orgânica de base ecológica. A AAT é um exemplo de organização social que busca incentivar e promover a agroecologia e a economia solidária. A comercialização dos alimentos é realizada através da venda direta de cestas e na Feira Agroecológica de Teresópolis, experiência na qual se verificam princípios aplicados - alimentos orgânicos saudáveis, locais, diversificados e preços justos.

<sup>8</sup> Ao longo dos anos, além das cidades citadas neste texto, a disciplina levou turmas em unidades de produção nas cidades de Pindamonhangaba, Ribeirão Preto, São Joaquim da Barra e Socorro, no estado de São Paulo e; Bom Jardim, Paraty, Seropédica e Sumidouro, no estado do Rio de Janeiro.

**Sítio Cultivar****Localidade: Nova Friburgo-RJ****Agricultoras: Jovelina Olga Gomes da Fonseca e Carolina Olga da Fonseca Ribeiro**

Em busca de qualidade de vida e de alimentos sem agrotóxicos, o **Sítio Cultivar** foi fundado em 1991 pela iniciativa do casal aposentado – Jovelina e Luiz Paulo (*in memoriam*). Neste espaço são cultivadas diversas hortaliças e são criadas galinhas poedeiras, seguindo princípios da agricultura biodinâmica. Têm uma linha de produtos minimamente processados dos quais se destacam as saladas prontas para consumo. Todos os produtos são certificados por auditoria e a comercialização é feita em supermercados, feiras e em entregas em domicílios, com garantia de regularidade de oferta de pelo menos 14 produtos (produção primária vegetal e ovos). Também fornecem saladas para restaurantes. Além de contribuir com a produção de alimentos orgânicos, há uma grande significação social do trabalho de Jovelina e sua família com a geração de postos de trabalho e garantia de todos os direitos sociais dos trabalhadores. Jovelina e sua filha Carolina são mestres em Agricultura Orgânica, egressas do PPGAIO.

**Sítio Cachoeira do Rio Bonito****Localidade: Petrópolis-RJ****Agricultora: Ana Maria de Oliveira**

Localizado no Breljal, o **Sítio Cachoeira do Rio Bonito** possui cerca de 30 hectares, dos quais 10 hectares são manejados por Maria e sua família. Há mais de trinta anos, Maria pratica agricultura orgânica e foi pioneira na sua região. Sua família produz olerícolas diversificadas, com destaque para as brássicas, especialmente brócolis que é uma das culturas de referência do seu trabalho com a seleção de germoplasma e conservação das próprias sementes. No sítio, o manejo da fertilidade e da agrobiodiversidade vem proporcionando equilíbrio do agroecossistema verificado pelo excelente status nutricional e fitossanitário das culturas. Aproveitam-se os resíduos da propriedade e da região para a produção de composto orgânico utilizado na adubação. Maria é vinculada ao Grupo de Produtores Orgânicos do Breljal, membro do SPG ABIO, que tem proporcionado a dezenas de famílias agricultoras, condições para se manterem no campo graças à organização e ao associativismo que garantem a comercialização em canais de venda direta. A sucessão é um importante aspecto dessa experiência, com a perspectiva de continuidade pelo trabalho das filhas de Maria que também são agricultoras. A produção é principalmente escoada nas feiras do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas que acontecem semanalmente nas praças da cidade do Rio de Janeiro.

**Sítio Vista Alegre****Localidade: Seropédica-RJ****Produtores: Vadinho e Morena**

Sr. Vadinho e sua esposa Morena são produtores orgânicos que tiveram acesso a terra graças a um duro processo de luta. De origem rural, sempre trabalharam no campo, mas não tinham área própria. Organizaram-se com outros trabalhadores rurais e com o apoio do sindicato local, ocuparam terras improdutivas em Seropédica. Após disputa com grileiros que atuavam na região, passando fome e todo o tipo de privação, foi criado o Projeto de Assentamento Eldorado onde resistiram e permaneceram até a instalação do Centro de Tratamento de Resíduos no Bairro Santa Rosa próximo à sua unidade de produção. Frente às externalidades desse empreendimento, tais como, mau cheiro, proliferação de vetores de doenças, contaminação do lençol freático com chorume do lixo, o casal se viu obrigado a se mudar. Transferiram-se para o Bairro Incra no mesmo município, onde adquiriram uma propriedade de dois hectares, com área plana e afloramento do lençol freático. Caracteriza-se como sistema de agricultura periurbana, semelhante aos quintais agroflorestais, com produção altamente diversificada em atendimento à segurança alimentar e nutricional da família e geração de excedente. A comercialização é feita pelo filho e nora nas feiras do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas. O plantio é realizado de acordo com a época recomendada para as culturas, faz rotação e manejo conservacionista do solo com adição sistemática de matéria orgânica e pouca mobilização. Dentre os alimentos produzidos, destacam-se mandioca, vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.), jiló, feijões, vagens, cenoura, brócolis, batata doce, berinjela, cebolinha, beterraba, bertalha, quiabo, abóbora, salsa, coentro do maranhão (*Eryngium foetidum* L.), mostarda, almeirão, abacaxi, manga, pupunha, abacate, banana, mamão e acerola e plantas alimentícias não convencionais. Além disso, o casal cria galinhas e peixe para consumo próprio.

**Sítio Bacamarte****Localidade: Seropédica-RJ****Produtora: Isabel Yamaguchi Xavier e Augusto Xavier**

O **Sítio Bacamarte** está localizado em Seropédica no Assentamento Mutirão Eldorado, próximo ao Arco Metropolitano e desde 2001, é conduzido por Isabel e seu esposo, Augusto Xavier, com os princípios da Agroecologia. A área do sítio de 5,7 ha conta com lago, poço semiartesiano, estufa para produção de mudas e hortaliças. A produção é comercializada nas Feiras Orgânicas do Circuito Carioca, na Feira da Agricultura Familiar na UFRRJ. O casal participou ativamente de iniciativas para o desenvolvimento da agricultura orgânica em Seropédica, dentre estas o grupo Serorgânico e, atualmente, o SPG Raiz Forte da ABIO. A experiência do sítio se destaca pela conhecimento acumulado



da Isabel com mais de 20 anos trabalhando com a produção orgânica em Seropédica e pelo seu protagonismo, como produtora rural. Isabel é parceira de professores e pesquisadores da Embrapa, UFRRJ e Pesagro-Rio em projetos de pesquisa e disciplinas de graduação e de pós-graduação.

#### **Sítio Pica Pau Magrelo**

**Localidade:** Seropédica-RJ

**Produtora:** Flávio Gerson Lorenção e Maria Cristina Feitosa

O **Sítio Pica Pau Magrelo** localiza-se no Assentamento Sol da Manhã em Seropédica. Sua história começou com o casal Flávio Gerson Lorenção e Maria Cristina Feitosa desenvolvendo a produção agroecológica e o manejo para recuperação do solo da área, que era muito degradada. Nesse processo, contaram com o apoio da UFRRJ, Embrapa Agrobiologia, Pesagro-Rio e a Emater-Rio. A Família cresceu com o nascimento dos filhos, Flávia e Felipe, e também, a preocupação com a produção de alimentos de forma segura e saudável, o que os estimulou a se consolidar como produtores rurais. Em 1998, a Embrapa lançou variedade de milho Sol da Manhã, que foi fruto do trabalho de uma pesquisa participativa com os produtores do Assentamento. Flávio e Cristina participaram da organização e da criação da ABIO, passando pelo grupo SPG Serorgânico e hoje, integram o Grupo Raiz Forte. A produção no Sítio Pica-Pau tem como carro-chefe, a batata doce de polpa alaranjada e a berinjela e os produtos processados da Cristina, com destaque para as tortas, pães e bolos que ela produz na sua cozinha. Flávio e Cristina participam da Associação da Feira da Agricultura Familiar na Rural onde interagem e demonstram a satisfação de serem agricultores familiares orgânicos.

#### **Sítio A Boa Terra**

**Localidade:** Itobi-SP

**Responsáveis:** Joop Stoltenborg e Tini Schoenmaker

O sítio **A Boa Terra** surgiu a partir de um sonho do casal Joop Stoltenborg e Tini Schoenmaker que queriam contribuir para *melhorar o mundo* buscando a sustentabilidade: praticando agricultura, preservando o meio-ambiente e reduzindo as desigualdades sociais. Em 1985, formaram a Associação dos Trabalhadores Rurais de Itobi (ATRAI). Mais de sessenta famílias, na maioria trabalhadores rurais (bóias-frias), receberam um hectare para plantar de forma autônoma. Assim, em paralelo ao trabalho como diaristas nas safras da região, podiam cultivar seus próprios alimentos e vender o excedente para aumentar a renda familiar que era muito baixa. Na década de 1990, com a redução dos preços do arroz, milho e feijão, os produtores da ATRAI, incapazes de rentabilizar suas lavouras, abandonaram as terras. Em 1992, uma pequena parte dos sócios da ATRAI retornaram às atividades com foco em produzir hortaliças e se tornaram produtores orgânicos. Para a comercialização das hortaliças foi criada a marca “Sítio A Boa Terra”. Nos primeiros anos, os produtos eram vendidos nas feiras orgânicas da Água Branca e Ibirapuera em São Paulo e em pequenos supermercados, e sacolas entregues em domicílio na região. Com o aumento do número de produtores, iniciou-se a venda através de grandes redes de supermercados em São Paulo e, após sete anos, encerrou-se o fornecimento a essas redes por se mostrar economicamente inviável. Optou-se por um novo sistema de venda: cestas de alimentos orgânicos entregues em domicílio. Na vivência é possível conhecer a experiência de recuperação da vegetação nativa, as áreas de produção de hortaliças orgânicas e o *packing-house* onde são montadas as cestas de produtos orgânicos.

#### **Vila Yamaguishi**

**Localidade:** Jaguariúna-SP

**Responsável:** Romeu Leite

Numa área de 70 hectares, na **Vila Yamaguishi**, um grupo de cerca de 20 famílias cultiva espécies frutíferas e hortaliças e cria animais, com destaque para o manejo das galinhas poedeiras, carinhosamente denominadas *galinhas felizes*. Trata-se da maior produção de ovos orgânicos do Estado de SP, cerca de 25 mil dúzias por mês. Tudo começou com cinco discentes de graduação das ciências agrárias da Universidade Estadual de Londrina, que adquiriram uma área no município de Jaguariúna-SP para desenvolver um modelo de sociedade baseado no Yamaguishismo, uma filosofia aprendida no Japão, que orienta a constituição de uma rede global de comunidades que utilizam formas horizontais de relação e produção e troca em harmonia com o meio. A experiência social rompe os paradigmas arraigados na sociedade materialista. Produzem-se alimentos de alta qualidade nutricional e sem agrotóxicos, com alto nível de profissionalização em todas as etapas. A comercialização é realizada em feiras de produtos orgânicos e através da entrega de cestas na região. Foi no espaço da Vila Yamaguishi que aconteceram as discussões e consensos sobre os textos das regulamentações da agricultura orgânica.

#### **Fazenda Nata da Serra**

**Localidade:** Serra Negra-SP

**Responsável:** Ricardo Schiavinato

A **Fazenda Nata da Serra** foi adquirida em 1988 pelo atual proprietário, o engenheiro agrônomo Ricardo José Schiavinato. Iniciou-se, assim um longo e árduo trabalho, sendo que nessa propriedade de quase 100 hectares,

a agricultura orgânica tem como objetivos fixar o homem à terra, viabilizar o trabalho familiar e gerar empregos decentes que dêem dignidade ao trabalhador rural e funcionem como mecanismo de distribuição de renda. Esse é um dos compromissos da Nata da Serra com os seus funcionários, alguns hoje parceiros com contratos de meação. Em 1991, foi instalada uma mini-usina para pasteurização e empacotamento do leite produzido. Nascia, então o laticínio Nata da Serra. Nesse mesmo ano, os morros descobertos da fazenda foram reflorestados com nada menos que 50 mil pés de eucalipto que, mais tarde, se transformariam num belo bosque. No ano de 1994, vinte mil pés de café foram plantados, juntamente com a construção de sete tanques (área total de quatro hectares) destinados à piscicultura. Em 1996, iniciou-se a produção de iogurte, sendo que o mel agregado ao produto passou também a ser produzido na própria fazenda. Da consciência ecológica do proprietário e do sonho de se praticar agricultura sem agredir a natureza, a partir de 1997 começa o processo de conversão da propriedade para o manejo orgânico. Os investimentos foram altos: construção de estufas, sistemas de irrigação e fertirrigação e compra de implementos. Com o sucesso da produção vegetal, a criação de gado também foi convertida para o manejo orgânico. A produção é comercializada em feiras, cestas e lojas de produtos naturais. Essa experiência é fundamental ao nível de pecuária de leite orgânica de altíssima qualidade e elevada produtividade. Busca-se elevada performance pela seleção genética, alimentação a pasto, bem estar e conforto dos animais.

#### **Sítio Catavento**

**Localidade:** Indaiatuba

**Responsável:** Fernando Ataliba

Fernando Ataliba, fundador do **Sítio Catavento** em Indaiatuba-SP, é produtor orgânico desde 1997. Segue os princípios de manejo e conservação do solo de Ana Primavesi e de Ernest Götsch. Cultiva olerícolas diversificadas e se destaca pela produção de vagem, abobrinha, batata, berinjela, cebola e tomate, cultura na qual se especializou atingindo excelente padrão de qualidade, incluindo variedades especiais. Além da produção de olerícolas, Ataliba conduz um sistema agroflorestal sucessional que tem por objetivo a produção de espécies frutíferas. As áreas são irrigadas por sistema de gotejamento, utilizam-se adubação verde e quebra-ventos. Em sua experiência, Ataliba nos conta que produzia em escala suficiente para atender a uma rede de distribuidores que iam até a sua propriedade retirar os produtos. Hoje, ele se dedica a atender os clientes das feiras orgânicas do município de Campinas-SP.

#### **4 Vivências em Comercialização: Metodologia e Ação Pedagógica**

As *Vivências* em comercialização são coordenadas pela Docente Maria Fernanda de Albuquerque Costa Fonseca, pesquisadora da PESAGRO-RIO, no âmbito da Disciplina IA 1522 Princípios e Conceitos Aplicados em Agricultura Orgânica do PPGAIO que conta com a participação dos Docentes Antônio Carlos de Souza Abboud (UFRRJ) e Renato Linhares (Embrapa Agrobiologia).

As vivências acontecem aos sábados e são realizadas nas Feiras do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas (CCFO) na cidade do Rio de Janeiro e/ou no interior do estado no Rio de Janeiro. O CCFO foi construído pelas organizações de produtores orgânicos em parceria com a prefeitura do município do Rio de Janeiro, a partir de 2010, e são localizados nas praças dos bairros (SIQUEIRA *et al.*, 2020). Vivências em comercialização também já foram realizadas na Feira Agroecológica organizada pela AAT (Associação Agroecológica de Teresópolis), que desde 2009 acontece aos sábados e às quartas feiras no centro da cidade de Teresópolis, região serrana do estado do Rio de Janeiro.

No dia anterior à Vivência, é realizada uma conversa com os(as) discentes sobre os objetivos e a metodologia da pesquisa, o papel e a postura dos(as) entrevistadores(as) durante a pesquisa sobre o canal de comercialização, bem como os resultados e produtos esperados, que devem ser apresentados na forma de seminário, no módulo seguinte. Os questionários e roteiros das entrevistas impressos são distribuídos para os(as) discentes e estabelecidas, por exemplo, três equipes/grupos de pesquisa: Feira da Freguesia, Feira da Glória e Feira do Bairro Peixoto.

Previamente, é realizado o contato com os coordenadores das feiras (ASPTA – Feira Freguesia e ABIO – Feiras da Glória e Bairro Peixoto). Apresenta-se a proposta na reunião do Conselho Técnico da ABIO e encaminha-se carta de apresentação da pesquisa às organizações coordenadoras das Feiras solicitando autorização para realizá-la com os(as) discentes do PPGAIO.

As atividades desenvolvidas são:

- Observação dos equipamentos (feiras) e dos consumidores para, sem interferir no objeto de estudo, verificar a dinâmica e o cumprimento das normas (acordos e decreto municipal), bem como a articulação entre produtores – consumidores (controle social) e a infraestrutura.
- Entrevistas com agentes de apoio (gerentes/coordenadores de feiras), feirantes, consumidores.
- Sistematização das informações no formato de apresentação dos resultados da pesquisa (a ser disponibilizado – digital ou escrita, para o curso como um dos instrumentos de avaliação) na disciplina Seminários, aonde além dos(as)

discentes e coordenadores da Vivência, são convidados os(as) organizadores(as) das feiras (ABIO e ASPTA – Rede CAU) para discussão com especialistas do segmento (produtores, técnicos, professores, pesquisadores) no módulo presencial na Fazendinha.

- Sistematização das informações no formato de relato das experiências, por grupo de pesquisa, para avaliação final das disciplinas Vivências e Seminários, a ser entregue no módulo seguinte.

A matriz para análise dos espaços e dos agentes de comercialização a partir das informações obtidas na pesquisa de campo nas feiras de produtos orgânicos, deve conter a caracterização do espaço:

a) Estrutura física, padronização (número de barracas e de feirantes); localização (mobilidade urbana, estacionamento para veículos); respeito ao acordo de funcionamento (entrada e saída de feirantes, individual/grupos, horário funcionamento, governança, vestimentas) e aos decretos municipais (Circuito Carioca Feiras Orgânicas); qualidades orgânicas (exposição certificados, declaração sobre a origem produtos); exposição dos preços e outras informações aos consumidores; tipo de embalagens, etiquetagem e rótulos.

b) Agentes de apoio (gerentes, prefeitura): formas de apoio (infraestrutura - banheiro, processos – cursos, relações – reuniões para planejamento/avaliação, identidade – troca de experiências entre grupos), gerenciamento (formulários para controle, rastreabilidade, preços, comunicação e divulgação) e funcionamento (local – mapa; técnico – respeito à legislação orgânica e sanitária; organização – indivíduo ou grupo organizado; políticas de apoio - programas governo); consumidores (do ponto de vista do agente): divulgação, informação ao consumidor e marketing.

c) Qualidade orgânica: Tipo de Produtos (vegetal e animal): *in natura* e transformado (tirar fotos de cada barraca e do geral) e origem dos produtos: próprio, outros fornecedores; Avaliação da conformidade: Certificação, SPG – Sistema Participativo de Garantia ou OCS – Organização de controle social.

d) Consumidores: questionário semiestruturado para identificar hábitos, conhecimentos e desejos dos consumidores.

e) Fornecedores (produtores – individuais/grupos de comercialização; comerciantes): tipo produto (próprio ou adquirido), logística para vir para feira; % venda/canal comercialização (feiras, cestas, mercado institucional), sistemas de controle (SPG, certificação, OCS), dificuldades (produção e na comercialização); como monta os preços; melhora qualidade de vida (impacto da venda direta).

A análise das informações coletadas pelos grupos de pesquisa vai do geral para o específico, onde são identificadas as limitações (gargalos, pontos fracos, ameaças), as oportunidades (perspectivas, fatores de sucesso), e o perfil do(s) produtor(res) - feirantes X canal feira X sistema de comercialização (individual, coletivo; outros canais de venda direta, informação).

Após a vivência, as três equipes se reúnem para relatar as experiências e trocar percepções e informações no intuito de avaliar a metodologia e a aplicação dos questionários e propor melhorias ao processo das entrevistas e coleta de informações.

#### 4.1 Caracterização das experiências

O CCFO acontece nas praças dos bairros da zona norte e sul da cidade do Rio de Janeiro, ocupando no máximo 35 barracas, padronizadas, com logotipo do CCFO e os produtos ofertados devem seguir a Lei nº 10.831/2003 e suas regulamentações técnicas da produção orgânica.

As Feiras Orgânicas coordenadas pela ABIO, pertencentes ou não ao Circuito Carioca de Feiras Orgânicas, são regidas por um Acordo de Funcionamento (SIQUEIRA, 2020), discutido e aprovado em todos os Grupos do SPG-ABIO. Nesse Acordo, afirma-se o compromisso das feiras com os princípios da economia solidária e estabelecem-se as regras do seu funcionamento cotidiano. Cada Feira constitui-se em um Coletivo, do qual fazem parte todos os feirantes e um/a Gerente, representante da ABIO. Uma Comissão de Ética atua com o Gerente nas questões relacionadas ao controle da origem e da qualidade orgânica dos produtos comercializados. As outras feiras do Circuito são administradas por outras organizações, como a Essência Vital e a AS-PTA – Agricultura Familiar e Agroecologia, e possuem acordos próprios.

Os custos diretos de participação nas Feiras Orgânicas coordenadas pela ABIO envolvem o aluguel dos tabuleiros, a remuneração do Gerente e uma contribuição para a Associação. Esse repasse das feiras complementa as mensalidades dos associados na composição do orçamento da ABIO. Como é calculado com base no número de barracas ocupado por cada feirante, reforça a proporcionalidade do valor da contribuição de cada um em relação ao uso que faz dos serviços prestados pela Associação.

Quanto ao impacto e resultados, Siqueira et al. (2020) estimaram que, no primeiro semestre de 2019, circularam pelas feiras coordenadas pela ABIO cerca de R\$ 5 milhões, valor 5% inferior ao que circulou no mesmo período de 2018. Diante da crise econômica e das muitas alternativas de acesso dos consumidores aos produtos orgânicos que se criaram, essa redução de apenas 5% expressa a relevância do papel das feiras para produtores(as) e consumidores. Estimou-se que, até o final de 2019, o valor arrecadado nas 13 feiras coordenadas pela ABIO foi de 10 milhões de reais.

O CCFO impulsiona diversas alternativas de comercialização de orgânicos na cidade do Rio de Janeiro e Niterói, que se beneficiam da logística criada para atender à venda nas feiras, além de criar demandas que favorecem o interesse de novos agricultores para a transição agroecológica no interior do estado. Porém, muitos desafios ainda precisam ser enfrentados, como a melhoria na garantia da rastreabilidade, com blindagem contra possíveis fraudes, o acesso de mais produtores às feiras e o incentivo às feiras no interior do estado.

Com a pandemia do COVID-19, com certeza, esses espaços de comercialização na venda direta de produtos orgânicos sofreram alterações nas suas dinâmicas frente às exigências sanitárias de distanciamento social, quedas no faturamento bruto e concorrência/complementariedade com às cestas em domicílio.

## 5 Considerações Finais

Neste artigo foram destacados os aspectos que fundamentam a concepção pedagógica do mestrado profissional e o papel das vivências em agricultura orgânica como um componente inovador que, de forma indissociada, valoriza os conhecimentos acadêmicos e científicos e as experiências empíricas cotidianas dos(as) discentes, docentes, agricultores(as), pesquisadores(as) e técnicos. O resultado desta aliança é o fortalecimento da conexão pedagógica envolvendo o ensino formal, a pesquisa científica e a extensão universitária na formação dos mestres titulados no programa.

A disciplina Vivências oportuniza a troca de experiências entre os(as) agricultores(as) em seu território e os(as) discentes(as) do curso de Pós-graduação em Agricultura Orgânica. É uma oportunidade de conhecimento da história do(a) agricultor(a) e da comunidade, destacando a sua cultura e as técnicas utilizadas. Momento, em que os(as) discentes fazem uma imersão e se apropriam desses conhecimentos, ampliando a discussão posterior em sala de aula com a participação dos/as docentes responsáveis pelas disciplinas.

O intercâmbio de conhecimento realizado em sala de aula, nas vivências e nas atividades práticas, incluindo as defesas de qualificação e defesa de dissertação, consolidam uma formação holística disponibilizando à sociedade profissionais críticos, éticos e capazes de promover mudança em busca da sustentabilidade agroambiental, socioterritorial e econômica, de forma a contribuir com promoção de justiça social e melhorar a qualidade de vida no campo.

A diretriz curricular deste Programa proporciona formação multi e transdisciplinar dos(as) discentes, de forma a estimular um olhar ético, sistêmico e crítico. A riqueza das trocas de experiências proporcionada pelas vivências é, indubitavelmente, uma das virtudes proeminentes do mestrado profissional em agricultura orgânica. A partir das visitas em unidades de produção orgânica no estado do Rio de Janeiro e São Paulo, é fortalecido um novo olhar sobre agricultura sustentável.

Ao longo destes anos, os(as) docentes do mestrado têm buscado, no que se refere à qualificação, habilitar os(as) mestres(as) para atuar profissionalmente frente aos amplos desafios demandados na cadeia agroalimentar orgânica e agroecológica do Brasil, atendendo principalmente a agricultura familiar.

## 6 Referências Bibliográficas

BRASIL. Lei nº 10.831. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/2003/L10.831.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/2003/L10.831.htm). Acesso em: 20 ago. 2021.

CICARELLO JUNIOR, I. C.; CAMARGO, D. Tempo histórico: um importante conceito para compreender a concepção Vygotskiana de desenvolvimento humano. In: DIAS, M. S. L. (Org.) **Introdução às leituras de Lev Vygotski: debates e atualidades na pesquisa** [recurso eletrônico] Porto Alegre, RS: Editora Fi. 2019.

GALINDO, F. Mestrados profissionais: reflexões sobre um modelo paradoxal. **International Journal of Business & Marketing**, v.5, n.2, p. 58-63, 2020.

GIMONET, J. C. **Praticar e compreender a pedagogia da alternância dos CEFFAs**. Petrópolis: Vozes. Paris: AIMFR, 2007.

KRAKAUER, P.V.C.; MARQUES, J.A.; ALMEIDA, M.I.R. Teoria ou prática: o que esperar da dissertação de mestrado profissional em administração? **Revista GUAL**, v.11, n.2, p. 23-46, 2018.

MEC. Ministério da Educação. **Portaria nº 80 de 16 de dezembro de 1998**. Dispõe sobre o reconhecimento dos mestrados profissionais e dá outras providências. Disponível em: [Portaria-Capes-80-1998-12-16.pdf](#) (abmes.org.br). Acesso em: 05 mai 2022.

MEC. Ministério da Educação. **Portaria nº 17 de 28 de dezembro de 2009**. Dispõe sobre o mestrado profissional no âmbito da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES. Disponível em: POTARIA\_17\_28\_11\_09.pdf (semesp.org.br). Acesso em: 05 mai 2022.

NEVES, M. C. P. *et al.* Sistema integrado de produção agroecológica ou fazendinha agroecológica do Km 47. *In*: AQUINO A.; ASSIS, R. L. (org.). **Agroecologia: princípios e técnica para uma agricultura orgânica sustentável**. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2005. p. 147-172.

PIMENTEL, A. A teoria da aprendizagem experiencial como alicerce de estudos sobre desenvolvimento profissional. **Estudos de Psicologia**, v. 12, n.2, p. 159-168, 2007.

**SAVIANI, D.** Pedagogia histórico-crítica: primeiras aproximações. Campinas, SP: Autores Associados, 2011.

SIQUEIRA, A.P. P.; FONSECA, M. F. A. C.; ALMEIDA, L. H. M.; RIBEIRO, C. B. O SPG ABIO e o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas: uma estratégia de construção coletiva no Rio de Janeiro. *IN*: HIRATA, A. R.; ROCHA, L. C. D. **Sistemas participativos de garantia do Brasil**. Pouso Alegre-MG, IF Sul de Minas, 2020. p. 155-164.

VIESENTEINER, J.L. O conceito de vivência (Erlebnis) em Nietzsche: gênese, significado e recepção. **Kriterion**, n. 127, p. 141-155, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/kr/a/bKmfZZShGkDGy58KN6yJLr/?format=pdf&clang=pt> Acesso em: 5 mai. 2021.

VYGOTSKI, L. S. Thinking and speech. *In*: RIEBER, R. W.; CARTON, A. S. (Orgs.). **The collected works of L. S. Vygotski**. Nova York: Plenum. 2017. p. 37-285.

VYGOTSKI, L. S. **Obras escogidas** (Tomo II – Conferencias sobre psicologia). Madri: Visor. 1991.