



Saberes populares e organização coletiva: relato de experiência na Cozinha Sabores do Campo, em Catalão (GO)

Popular Knowledge and Collective Organization: an experience report from the Flavors of the Countryside Kitchen, in Catalão (GO)

Aloma Andressa da Silva Cruz Ribeiro

Universidade Federal de Catalão (UFCAT)
Catalão/GO-Brasil

Heloisa Vitória de Castro Paula

Universidade Federal de Catalão (UFCAT)
Catalão/GO-Brasil

Resumo

A Cozinha Sabores do Campo, organizada pelas mulheres do Movimento Camponês Popular (MCP), representa muito mais do que um espaço físico de produção de alimentos, ela é fruto de uma trajetória histórica de luta, resistência e construção coletiva, marcada pela força e pelo protagonismo das mulheres camponesas e pela articulação entre movimentos sociais e instituições públicas, como a Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Este relato de experiência tem como objetivo descrever e refletir sobre as práticas realizadas na Cozinha das Mulheres Camponesas do MCP, com ênfase na produção de sabão líquido e sólido, destacando os processos formativos, os saberes compartilhados e as dimensões políticas e sociais dessa ação.

Palavras-chave: Educação Popular; Mulheres Camponesas; Protagonismo Feminino.

Abstract

The Countryside Flavors Kitchen, which is organized by the women of the Popular Peasant Movement (MCP), represents much more than just a physical space for food production. It is the result of a historical trajectory of struggle, resistance, and collective construction, marked by the strength and protagonism of peasant women, and by the articulation between social movements and public institutions, such as the Federal University of Catalão (UFCAT). This experience report aims to describe and reflect on the practices carried out at the Peasant Women's Kitchen of MCP, with an emphasis on the production of liquid and solid soap. It highlights the educational processes, the shared knowledge, and the political and social dimensions of this initiative.

Keywords: Popular Education; Peasant Women; Female Protagonism.

Introdução

A extensão universitária, enquanto dimensão indissociável do ensino e da pesquisa nas universidades públicas brasileiras, tem se configurado como um importante espaço de diálogo entre o conhecimento acadêmico e os saberes populares. Por meio de ações extensionistas, busca-se promover a transformação social, fortalecendo práticas educativas comprometidas com a realidade das comunidades. Neste sentido, experiências que envolvem os movimentos sociais e os sujeitos do campo, como as mulheres camponesas, ganham destaque ao promoverem o intercâmbio entre teoria e prática, ciência e vida cotidiana.

Os saberes populares, construídos ao longo de gerações e baseados nas experiências concretas de vida, representam um patrimônio coletivo de grande relevância social e cultural. No contexto da Educação Popular, inspirada nas ideias de Paulo Freire, tais saberes não apenas devem ser respeitados, mas também reconhecidos como fontes legítimas de conhecimento. Quando articulados ao protagonismo feminino no campo, esses saberes se tornam potentes instrumentos de resistência, autonomia econômica e transformação social. Assim, a experiência relatada se insere nesse movimento de valorização dos saberes das mulheres camponesas por meio de uma atividade extensionista promovida com a Cozinha Sabores do Campo em parceria com a Universidade Federal de Catalão (UFCAT).

A atividade foi desenvolvida dentro do programa da disciplina “Fundamentos da Educação do Campo e o projeto para a Educação Popular no Brasil” do Programa de Pós-graduação em Educação da Universidade Federal de Catalão. Dentre os escopos da disciplina, a Educação Popular se apresentava como premissa dos fundamentos que sustentam a Educação do Campo. A disciplina se propunha a compreender os preceitos históricos que constituíram a Educação Popular e uma de suas estratégias era promover atividades imersivas em práticas de Educação Popular. Para Brandão (2000, p. 7),

Não é apenas em uma sociedade transformada que se cria uma nova cultura e um novo homem. E ao longo do processo coletivo de transformá-la através do qual as classes populares se educam com a sua própria prática, e consolidam o seu saber com o aporte da educação popular.

Nesse sentido, estudantes de mestrado puderam se educar por meio da prática coletiva da cozinha conduzida por mulheres camponesas, que resistem diariamente para manterem a prática de sua cultura.

A atividade foi marcada com antecedência para que as reflexões sobre a Educação Popular pudessem ser realizadas em sala de aula, utilizando autores como Paulo Freire e Carlos Brandão para a compreensão da temática. A Cozinha Sabores do Campo funciona com datas programadas para atender às demandas das encomendas.

Para a visita do grupo, as mulheres camponesas se organizaram não apenas para um momento formativo, mas também para partilhar suas vivências e memórias. A acolhida foi marcada por afeto, revelando a cultura campesina do cuidado, do acolhimento e do carinho com os visitantes.

A Cozinha Sabores do Campo é a primeira cozinha de fábrica com sede própria do Movimento Camponês Popular (MCP) na cidade de Catalão (GO). O espaço foi construído em um terreno disponibilizado pela prefeitura e, por meio de um projeto de extensão universitária coordenado por docentes da Universidade Federal de Catalão, foram elaborados os projetos arquitetônicos e estruturais que possibilitaram a concretização da obra.

A coordenadora recebeu o grupo na própria cozinha e, com grande receptividade, ofereceu um café da manhã preparado pelas mulheres. Antes do lanche, realizou-se um momento de apresentação: a coordenadora compartilhou a trajetória de luta até a conquista do espaço físico e apresentou as mulheres presentes. Em seguida, os mestrandos se apresentaram, agradecendo a oportunidade e destacando a relevância daquele encontro para o processo formativo no âmbito da Universidade.

Durante o lanche, composto por biscoito de goma, mané pelado, pão de queijo, suco de melancia e café, criou-se um ambiente de conversa espontânea, no qual foi possível ouvir histórias de vida, percepções e detalhes sobre o trabalho desenvolvido na cozinha.

Dentre as questões levantadas durante o diálogo, destacou-se a forma de comercialização dos produtos, revelando desafios, estratégias e saberes construídos coletivamente pelas mulheres camponesas.

A produção da cozinha, conta com 15 produtoras que transformam os produtos da Agricultura Familiar em alimentos saudáveis, que atendem o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) e também é comercializada na lojinha inaugurada em março de 2025, na própria cozinha e nas feiras da cidade de Catalão (GO).

Durante a roda de conversa, a coordenadora da Cozinha Sabores do Campo falou sobre as lutas envolvidas na conquista do espaço. Segundo sua narrativa, a história da Cozinha das

Saberes populares e organização coletiva: relato de experiência na Cozinha Sabores do Campo em Catalão (GO)

Mulheres Camponesas teve início há mais de 15 anos, durante os primeiros encontros de mulheres organizados pelo Movimento Camponês Popular (MCP), ainda no período em que esse era denominado Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA).

Figuras 1 e 2: Primeira cozinha organizada em 2010, em Catalão (GO)



Fonte: Movimento Camponês Popular - MCP Brasil, 2021.

A experiência compartilhada, construída a partir das vivências concretas das mulheres camponesas, pode ser ilustrada a partir do círculo de cultura, conforme proposto por Paulo Freire. O autor descreve a vivência de uma mulher simples, do povo, num círculo de cultura: “Gosto de discutir sobre isto porque vivo assim. Enquanto vivo, porém, não vejo. Agora sim, observo como vivo” (Freire, 1987, p. 09). É a partilha proporcionando a reflexão sobre o próprio saber e o próprio viver.

O processo de mobilização feminina se intensificou a partir da luta concreta pela permanência de uma companheira em sua terra, diante de uma iminente ameaça de perda de propriedade, que havia sido judicializada por uma das empresas que fazem exploração mineral na cidade de Catalão (GO). A família se recusou a receber os valores oferecidos pela empresa, para que deixassem a terra que seria explorada pela mineração. Foi nesse contexto de resistência e luta pelo direito à terra que o coletivo de mulheres começou a se estruturar, criando espaços de discussão, formação política e produção coletiva.

Nós sabíamos cuidar da casa, cuidar dos bichos, nós sabíamos tirar leite, tirar leite como ninguém, então assim, muitas sabiam fazer essas coisas de casa, nós sabíamos fazer biscoito na nossa casa, fazíamos para o marido, então a gente sabia dessas coisas, mas nunca tinha feito para fora, nós fazíamos para dentro, para nossas casas, para nossa família, e não sabia que fazer biscoito dava

dinheiro, dava autonomia, independência, autoestima (Liderança da Cozinha, 2025).

Os saberes dessas mulheres, enriquecidos pela prática cotidiana, como fazer quitandas, cuidar dos animais, tirar leite e realizar atividades do campo, foram ressignificados, atendendo também às necessidades financeiras delas e de suas famílias, que viram uma possibilidade de fonte de renda a partir dos saberes domésticos, trazidos por vezes da tradição da mulher do campo. De acordo do relato da coordenadora da cozinha, inicialmente a produção era voltada exclusivamente para o autoconsumo, sem a percepção de que tais práticas poderiam se transformar em uma fonte de geração de renda e de emancipação econômica. A parceria com a universidade e a possibilidade de atender a demanda das escolas, incentivou a organização das mulheres, que inicialmente faziam os produtos em casa, posteriormente em um espaço compartilhado, que foi locado pelo MCP, até que a cozinha ficasse pronta. Esse processo durou 10 anos, entre as primeiras produções, a parceria com a universidade e a inauguração da cozinha.

Educação Popular, sujeitos do campo e economia solidária: bases teóricas para a experiência vivenciada

A Educação Popular, conforme idealizada por Paulo Freire, propõe uma prática educativa dialógica, participativa e transformadora, na qual os sujeitos são reconhecidos como portadores de saberes legítimos, construídos em sua vivência social e histórica. Freire (1987) destaca que o processo educativo deve partir da realidade concreta dos educandos, respeitando suas experiências e promovendo a construção coletiva do conhecimento, o que implica na valorização dos saberes populares e na superação de práticas educativas tradicionais, centradas apenas na transmissão de conteúdos.

Na perspectiva da Educação do Campo, Miguel Arroyo (2004) enfatiza a necessidade de reconhecer os sujeitos do campo como históricos, culturais e políticos, produtores de saberes, práticas e modos de vida próprios. Para o autor, os sujeitos camponeses, em especial as mulheres, protagonizam processos de resistência e luta por direitos, incluindo o acesso à educação, à terra e à construção de alternativas de produção que garantam sua autonomia e dignidade.

Nesse contexto, a economia solidária emerge como uma estratégia fundamental de organização coletiva e geração de renda nas comunidades camponesas. Para Caldart (2000),

Saberes populares e organização coletiva: relato de experiência na Cozinha Sabores do Campo em Catalão (GO)

as práticas de produção coletiva, como a vivenciada na Cozinha Sabores do Campo, são também espaços educativos nos quais o trabalho é compreendido como processo formativo e político. Tais experiências articulam a produção material à construção de valores como solidariedade, cooperação e protagonismo social, fortalecendo a autonomia das mulheres e a soberania das comunidades do campo.

A partir dos encontros e das formações promovidas pelo MCP e pelas parcerias institucionais, as mulheres camponesas começaram a perceber o valor de seus saberes, tornando-se protagonistas na organização e na condução das atividades da cozinha. Aprimoraram receitas caseiras, adequaram os processos produtivos às normas sanitárias e passaram a comercializar seus produtos. O que antes era feito para "dentro de casa" se tornou uma ferramenta de fortalecimento da economia solidária e de transformação social.

Segundo a coordenadora da Cozinha Sabores do Campo, as mulheres que participam das atividades da cozinha são de diferentes regiões do município de Catalão e da Microrregião da Estrada de Ferro, muitas delas oriundas do campo, percorrendo distâncias que variam de 50 a 120 quilômetros para estarem presentes. Ao se perguntar se faziam esse trajeto diariamente, elas explicaram que organizam uma escala de revezamento, de modo que cada grupo se alterna nas atividades, garantindo o funcionamento contínuo da cozinha. Essa mobilização deu origem a um processo de organização que tem como objetivo não apenas a geração de renda, mas também a construção da autonomia, da autoestima e do protagonismo feminino dentro do movimento. Para Arroyo (2004, p. 25), “É preciso reconhecer os sujeitos do campo como sujeitos históricos, produtores de saberes e de culturas, que resistem e lutam por seus direitos, por sua terra, por sua dignidade, por sua educação”. Portanto, as mulheres camponesas devem ser reconhecidas como protagonistas de suas histórias e lutas, construtoras de saberes e defensoras de seus direitos. A experiência vivida na Cozinha Sabores do Campo reafirma o papel central das mulheres na luta pela transformação social, evidenciando que seus saberes, suas práticas e suas trajetórias são fundamentais para a construção de alternativas sustentáveis e coletivas no campo.

O contexto histórico e social que antecedeu a inauguração e a trajetória de luta das mulheres camponesas por espaços de produção coletiva

No dia 19 de março de 2025 aconteceu a inauguração da Cozinha Sabores do Campo, um projeto do Movimento Camponês Popular (MCP); que se localiza no Bairro Copacabana, em Catalão (GO).

O evento contou com a participação de representantes do Movimento Camponês Popular (MCP), da empresa chinesa China Molybdenum Co., Ltd.(CMOC), do superintendente regional da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), do prefeito da cidade de Catalão, de professores da Universidade Federal de Catalão (UFCAT), do Ministério do Desenvolvimento Agrário e de membros da população em geral, fortalecendo o vínculo entre a comunidade, os movimentos sociais e as instituições parceiras.

Figura 3: Inauguração da Cozinha Sabores do Campo



Fonte: PORTAL CATALÃO. Catalão, 2025.

Figura 4: Inauguração da Cozinha Sabores do Campo, organização das mulheres do MCP



Fonte: Instagram MDA Goiás, 2025.

Saberes populares e organização coletiva: relato de experiência na Cozinha Sabores do Campo em Catalão (GO)

Atualmente, a Cozinha Sabores do Campo destina sua produção a diferentes canais de comercialização e a políticas públicas de segurança alimentar. Um dos principais destinos é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por meio do qual, com a intermediação das Prefeituras Municipais, os alimentos produzidos pelas agricultoras familiares chegam às escolas da região. Além disso, a produção também atende à Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), que direciona os alimentos para os serviços de Assistência Social dos municípios. Outro importante meio de escoamento dos produtos é a venda direta ao consumidor, realizada tanto na própria cozinha quanto nas feiras livres locais.

As práticas educativas realizadas por estudantes e professores da UFCAT

A presença da Universidade foi um marco fundamental na consolidação da cozinha. Professores e estudantes da Universidade Federal de Goiás (atualmente UFCAT) estiveram envolvidos em diversas etapas do processo, desde o apoio jurídico na luta pela área até o desenvolvimento de projetos técnicos e estruturais.

Destaca-se a participação de docentes dos cursos de Engenharia de Produção e Engenharia Civil, que contribuíram para a elaboração do projeto arquitetônico da cozinha e para a adequação das práticas de produção aos padrões de qualidade e segurança exigidos. Essa parceria, construída a partir da extensão universitária, representou a materialização do compromisso social da universidade pública com os movimentos populares.

O diálogo entre os saberes populares e os conhecimentos acadêmicos se tornou uma prática constante, fortalecendo os vínculos entre Universidade e comunidade. Como relatado pela líder do MCP:

Quando a universidade abriu os portões e veio pra fora, tudo mudou, né. E muda porque tá aí a história nossa, que é uma realidade de parceria com a UFCAT. Então é um prazer ter vocês aqui, sejam todos bem-vindos, sempre que quiserem esse espaço estará aberto para novas ideias, novas parcerias, e a gente estamos aqui (Liderança MCP, 2025).

O ambiente da Cozinha Sabores do Campo, gerido pelas mulheres camponesas, acima de tudo se constitui como um espaço de afetos, de memórias e de construção coletiva de saberes. As histórias compartilhadas durante os encontros evidenciam a dimensão emocional do projeto: a lembrança dos primeiros biscoitos feitos nas cozinhas das casas, a conquista do terreno para a construção da sede atual e a emoção de ver o espaço físico sendo ampliado com o apoio da UFCAT.

Saberes compartilhados e formação popular: a experiência da produção de sabão na Cozinha Sabores do Campo das Mulheres Camponesas

A produção de sabão líquido e sólido constituiu a proposta desenvolvida pela turma de mestrandos do Programa de Pós-graduação em Educação (PPGEDUC) da Universidade Federal de Catalão (UFCAT), pertencentes à linha de pesquisa Educação Popular e Letramentos. Participaram da atividade dez mestrandos matriculados na disciplina Fundamentos da Educação do Campo e o Projeto para a Educação Popular no Brasil, sob a orientação da professora responsável pela disciplina, em parceria com as mulheres da Cozinha Sabores do Campo.

Para realizar a visita, inicialmente foi organizado um roteiro (quadro 1) no qual se definiu a duração, os objetivos, a metodologia a ser aplicada e a organização dos materiais necessários para a produção do sabão. Em todo o processo, buscou-se garantir uma verdadeira troca de saberes e um momento de escuta, respeitando as particularidades e as formas de expressão dos participantes.

A seguir, é apresentado o roteiro de planejamento elaborado para a realização da produção de sabão:

Quadro 1: Roteiro para aula prática na Cozinha Sabores do Campo em Catalão (GO)

Etapas Metodológicas	Descrição das Ações Desenvolvidas
Tema Central da Atividade	Reaproveitamento do Óleo de Cozinha: Produção de Sabão Artesanal como Prática de Educação Popular.
Público-alvo	Mulheres camponesas participantes da Cozinha Sabores do Campo em Catalão (GO).
Duração	2 horas.
Local de Realização	Cozinha Sabores do Campo das Mulheres Camponesas, Catalão (GO).
Objetivos da Atividade	• Promover a reflexão crítica sobre práticas sustentáveis e saberes tradicionais. • Realizar a produção coletiva de sabão a partir de óleo usado. • Discutir os impactos ambientais do descarte inadequado de resíduos. • Ressignificar o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) como prática de cuidado coletivo. • Valorizar os conhecimentos populares vinculados à sustentabilidade e à economia solidária.
Procedimentos Metodológicos	1. Acolhimento e Apresentação: • Apresentação da equipe facilitadora. • Realização de dinâmica de integração com as participantes. 2. Roda de Conversa: Saberes e Vivências: • Debate mediado por perguntas sobre o reaproveitamento de óleo, produção artesanal de sabão e saberes comunitários. 3. Orientações sobre Segurança e Uso de EPIs: • Apresentação e distribuição dos Equipamentos de Proteção Individual. • Discussão sobre a importância do autocuidado e do cuidado coletivo.

Saberes populares e organização coletiva: relato de experiência na Cozinha Sabores do Campo em Catalão (GO)

	4. Oficina Prática de Produção de Sabão: • Realização da produção seguindo o passo a passo técnico. • Discussão sobre os impactos ambientais e econômicos da prática. 5. Encerramento e Partilha: • Avaliação oral da atividade. • Socialização das experiências vividas. • Registro fotográfico. • Entrega de materiais impressos com a receita e orientações de segurança.
Materiais Utilizados	Óleo usado, soda cáustica, água, álcool, sabão em pó (opcional), essência aromática (opcional), bacias, baldes, colheres grandes, formas para sabão, EPIs (luvas, máscaras, óculos, aventais) e cópias impressas da receita.

Fonte: Acervo pessoal da turma de Pós-Graduação em Educação, UFCAT, 2025.

Inspirada na orientação freiriana de que é fundamental conhecer profundamente a realidade das comunidades antes de qualquer ação educativa, a experiência na Cozinha Sabores do Campo se constituiu como uma oportunidade de observar as mulheres em diferentes dimensões: em seu fazer cotidiano, na produção coletiva, nas relações de solidariedade, nas formas de organização social e nas trocas de saberes que permeiam sua trajetória de luta. Em Freire (1970), vislumbramos que:

é preciso que a visitem em horas de trabalho no campo; que assistam a reuniões de alguma associação popular, observando o procedimento de seus participantes, a linguagem usada, as relações entre diretoria e sócios; o papel que desempenham as mulheres, os jovens. É indispensável que a visitem em horas de lazer; que presenciem seus habitantes em atividades esportivas; que conversem com pessoas em suas casas, registrando manifestações em torno das relações marido-mulher, pais-filhos; afinal, que nenhuma atividade, nesta etapa, se perca para esta compreensão primeira da Arca (Freire, 1970, p. 60).

Esse trecho reafirma a importância de uma aproximação sensível, crítica e integral à realidade das comunidades populares. A vivência na Cozinha Sabores do Campo permitiu exatamente esse movimento: estar presente nos espaços de trabalho das mulheres, escutar suas histórias, compreender suas trajetórias de luta e reconhecer os saberes construídos coletivamente ao longo de anos de resistência. Para Caldart (2000, p. 202), “se o trabalho é educativo, então é possível pensar que o sujeito educativo, ou a figura do educador, não precisa ser necessariamente uma pessoa, e muito menos necessariamente estar na escola ou em outra instituição que tenha finalidades educativas”.

Nesse sentido, entende-se que o campo educativo se amplia, incluindo movimentos sociais, organizações comunitárias, coletivos populares e até as próprias práticas cotidianas das famílias e das comunidades.

A atividade envolveu desde o preparo dos materiais até a aplicação de técnicas de segurança no manuseio de produtos como a soda cáustica. Durante esse momento, foi enfatizada a importância do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), garantindo a segurança de todas as participantes.

Figura 5: Produção do sabão líquido e sólido



Fonte: Acervo pessoal da turma de pós-graduação, 2025.

Além do aprendizado técnico, essa ação reforçou o caráter formativo da cozinha, promovendo também o fortalecimento da autonomia econômica das mulheres. Ao aprenderem a produzir sabão com materiais reaproveitados, como o óleo de cozinha usado, as participantes reafirmaram o compromisso com a sustentabilidade e a geração de renda comunitária.

Durante a atividade, ocorreram ricas trocas de saberes, nas quais as mulheres compartilharam como faziam o sabão, com quem aprenderam, além de relatarem experiências positivas e negativas que já vivenciaram. Durante todo o processo, reforçou-se a necessidade do uso dos EPIs. Abaixo, segue o registro recebido da coordenadora da Cozinha Sabores do Campo com o seguinte agradecimento: *“Muito bonito e também ótimo de qualidade. As mulheres gostaram muito da atividade. Obrigada pela parceria.”*

Saberes populares e organização coletiva: relato de experiência na Cozinha Sabores do Campo em Catalão (GO)

Figura 6: Sabão líquido e sólido pronto



Fonte: Acervo pessoal da turma de pós-graduação, 2025.

O trabalho na Cozinha Sabores do Campo se configura como um exemplo concreto de como a articulação entre movimentos sociais, universidade pública e comunidades pode gerar impacto social, promovendo transformações significativas na comunidade e na vida das pessoas. O projeto demonstra que a Educação Popular, o fortalecimento da economia solidária e o protagonismo feminino são caminhos viáveis para a construção de uma sociedade mais justa e pautada na coletividade. A vivência realizada com as mulheres da cozinha camponesa reafirma a potência da Educação Popular na construção de processos formativos integrados à vida real das comunidades, demonstrando como o processo educativo é dialógico e diverso.

Análises e reflexões sobre a experiência vivenciada

A realização da atividade na Cozinha Sabores do Campo evidenciou a força do diálogo entre os saberes populares e o conhecimento acadêmico, reafirmando a potência da Educação Popular como prática emancipadora. Durante a produção de sabão líquido e sólido, foi possível perceber que as mulheres camponesas não apenas detêm conhecimentos técnicos transmitidos por gerações, mas também desenvolvem, no cotidiano, estratégias de organização, cuidado com o meio ambiente e práticas sustentáveis que dialogam com conceitos contemporâneos de economia solidária.

Ao longo da experiência, as trocas de saberes foram marcadas pela horizontalidade e pela escuta ativa, valorizando a diversidade de vozes e respeitando os diferentes modos de fazer. Conforme defende Freire (1987), a construção do conhecimento deve partir da realidade concreta dos sujeitos, o que ficou evidente nas rodas de conversa, nas partilhas de experiências e nas adaptações feitas durante a oficina, considerando os contextos culturais e as vivências das participantes.

Além disso, a vivência permitiu observar, na prática, o que Arroyo (2004) aponta ao reconhecer os sujeitos do campo como protagonistas históricos. As mulheres camponesas, ao compartilharem seus saberes, suas dificuldades e suas conquistas, reafirmaram sua condição de educadoras populares, protagonizando processos de formação dentro de seus próprios territórios. O trabalho coletivo em torno da produção de sabão representou não apenas uma atividade produtiva, mas também um espaço de formação política, econômica e social.

O fortalecimento da economia solidária, como descrito por Caldart (2000), foi perceptível na forma como as mulheres organizaram a produção, discutiram a comercialização e refletiram sobre os impactos sociais e ambientais de suas práticas. A atividade demonstrou que o espaço da cozinha vai além da geração de renda: trata-se de um território educativo no qual os sujeitos do campo constroem cotidianamente alternativas para garantir sua autonomia e dignidade.

Conclusão

A experiência vivenciada na Cozinha Sabores do Campo se revelou um importante processo formativo, tanto para as mulheres do campo quanto para os integrantes da turma de pós-graduação. A atividade de produção do sabão líquido e sólido foi muito mais que uma prática produtiva: tornou-se um espaço de diálogo, de troca de saberes, de construção de vínculos e de fortalecimento de uma educação comprometida com a realidade social das comunidades camponesas.

Os saberes e as trocas construídas ao longo da atividade possibilitaram compreender, de forma concreta, a potência da Educação Popular e da Educação do Campo enquanto projetos político-pedagógicos que reconhecem os sujeitos como protagonistas de suas histórias. As mulheres camponesas ensinaram, com suas experiências, sobre resistência, força e luta frente às adversidades impostas pelas condições históricas e sociais. Como destaca Arroyo (2004), é fundamental reconhecer os sujeitos do campo como produtores de saberes e de culturas, que resistem e lutam pela sua dignidade e por seus direitos.

Ao longo da atividade, percebeu-se que os saberes populares, muitas vezes invisibilizados pela lógica hegemônica da ciência formal, são fundamentais na construção de práticas sustentáveis e comunitárias. As mulheres compartilharam não apenas receitas, mas saberes que carregam memória, história de vida e valores culturais. A experiência mostrou

Saberes populares e organização coletiva: relato de experiência na Cozinha Sabores do Campo em Catalão (GO)

que a produção, antes realizada apenas para o consumo familiar, agora se transforma em uma ação de fortalecimento da economia solidária e de geração de renda para o grupo.

A troca de experiências foi marcada por um ambiente de respeito mútuo, de escuta atenta e de reconhecimento das especificidades de cada participante. As mulheres compartilharam suas formas de fazer, os erros cometidos ao longo do tempo, as adaptações das receitas, e até mesmo as influências culturais e religiosas que permeiam a prática. Esses momentos de diálogo reforçaram a importância de valorizar os saberes locais, mas também apontaram para a necessidade de articular esses conhecimentos com cuidados sanitários e medidas de segurança, especialmente em relação ao uso da soda cáustica.

Durante toda a atividade, reforçou-se a importância da utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), promovendo uma reflexão coletiva sobre saúde e segurança no trabalho. Esse cuidado não apenas garantiu a segurança durante a produção, mas também contribuiu para a construção de uma consciência coletiva sobre a responsabilidade com a vida.

Por fim, a experiência na Cozinha Sabores do Campo das mulheres camponesas reafirma a potência das ações de extensão universitária e dos processos educativos que aproximam a universidade das realidades populares. Mais do que uma intervenção pontual, vivenciou-se uma verdadeira construção de saberes compartilhados, fortalecendo a luta pela autonomia, pela valorização dos saberes camponeses e pela transformação social. A Cozinha Sabores do Campo se confirma como um espaço de resistência, de produção de vida e de afirmação do protagonismo feminino no campo.

Referências

ARROYO, Miguel González. **Por uma educação do campo**. Petrópolis: Vozes, 2004.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Educação Popular na Escola Cidadã**. Petrópolis: Vozes, 2000.

CALDART, Roseli Salete. **Pedagogia do Movimento Sem Terra**. Petrópolis: Vozes, 2000.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação?** 11. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1970.

INSTAGRAM. MDA Goiás. **Inauguração da Cozinha Sabores do Campo em Catalão (GO)**. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/DHbDJLYOb07/>. Acesso em: 18 jun. 2025.

MCP BRASIL. **MCP inaugura cozinhas coletivas em Goiás.** Disponível em: <https://www.mcpbrasil.org/post/cozinhas-coletivas-mcp-go>. Acesso em: 18 jun. 2025.

PORTAL CATALÃO. **CMOC investe na construção de nova sede da Cozinha Coletiva das Mulheres Camponesas.** Catalão, 25 set. 2024. Disponível em: <https://portalcatalao.com.br/noticias/catalao/cmoc-investe-na-construcao-de-nova-sede-da-cozinha-coletiva-das-mulheres-camponesas.phtml>. Acesso em: 18 jun. 2025.

GOOGLE MAPS. **Localização da Cozinha Solidária Sabores do Campo, em Catalão (GO).** Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/18%C2%B007'51.4%22S+47%C2%B054'25.6%22W>. Acesso em: 18 jun. 2025.

ACERVO PESSOAL DA TURMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO, UFCAT. **Registros fotográficos da produção de sabão líquido e sólido e material didático.** Catalão, 2025.

Sobre as autoras

Aloma Andressa da Silva Cruz Ribeiro

Graduada em Pedagogia pela Faculdade de Caldas Novas (UNICALDAS). Especialista em Alfabetização e Letramento pela Universidade Estácio de Sá e em Educação do Campo pela Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Atualmente, cursa Mestrado Acadêmico em Educação na Linha Educação Popular e Letramentos pela Universidade Federal de Catalão (UFCAT).

E-mail: alomaandressa@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-0101-0431>

Heloisa Vitória de Castro Paula

Graduada em Pedagogia pela Universidade Federal de Goiás, Mestre em Geografia pela Universidade Federal de Goiás, Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Uberlândia. Atualmente, é professora na Faculdade de Educação da Universidade Federal de Catalão, atuando no Programa de Pós-graduação em Educação na Linha Educação Popular e Letramentos.

E-mail: heloisavitoria@ufcat.edu.br

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8808-6889>

Recebido em: 26/09/2025

Aceito para publicação em: 11/10/2025