

## Fermentando a inclusão: vozes do cotidiano feminino

*Fermenting the inclusion: voices from the female everyday*

Nathalia Cristina Barbosa Nogueira<sup>1</sup>

Aline Moreira cunha Monteiro<sup>2</sup>

Daniele Sabrina de Fátima<sup>3</sup>

Suedali Villas Bôas Coelho Barata<sup>4</sup>

Leida Calegário de Oliveira<sup>5</sup>

Ana Paula de Figueiredo Conte Vanzela<sup>6</sup>

**Resumo:** Vozes femininas, confinadas ao recesso doméstico foram vitimadas e silenciadas, com sonhos e perspectivas muitas vezes cerceados. Para subverter essa lógica, FermentAção quis ouvir, instrumentalizar e produzir consciência, poder e autonomia a partir dos próprios espaços vividos como limitadores. A proposta, construída com a comunidade da Ocupação Vitória, Diamantina-MG, congregou mulheres para refletir, elaborar a diretriz motivadora e definir quais aprendizados e práticas seriam incorporados. A ação foi desenvolvida na cozinha comunitária, espaço de resistência que serve refeições gratuitas a partir de doações. Ao longo do projeto, mulheres transitaram pelos momentos de reflexão sobre o ser mulher, para, de forma livre, falar sobre suas experiências de vida e sonhos. Algumas definiram o que queriam aprender e comercializar. Após oficinas sobre iogurte, geleias e higienização - criaram a FermentAção Vitória como espaço de produção de pizzas artesanais, a fim de gerar renda e aumentar o acesso familiar aos produtos. Pizzas foram produzidas e experimentadas pela comunidade local. Foi construído o cardápio com sabores definidos pelo grupo e sua logomarca. Universitárias atuaram com reflexões conscientizadoras sobre ser mulher, fazer biotecnologia como saber milenar humano e uniram academia com cozinha tradicional, produzindo saúde social e pessoal, numa formação pautada na realidade. A liderança planeja festa com espaço para barraca da pizza, como meio de divulgar ações da comunidade, captar renda e melhorar sua aceitação. Diante de tantos processos de exclusão, o grupo enfrenta necessidade de aceitação consistente para conseguir comercializar seu produto.

**Palavras-chave:** emancipação; mulher; conscientização; biotecnologia; produção.

**Abstract:** Female voices, confined to the domestic space, were victimized and silenced, with dreams and perspectives often curtailed. To subvert this logic, FermentAção wanted to listen, instrumentalize and produce consciousness, power and autonomy from the spaces experienced as

<sup>1</sup>Estudante de Graduação em Letras, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, [nathalia.nogueira@ufvjm.edu.br](mailto:nathalia.nogueira@ufvjm.edu.br). Financiamento: PIBEX/ Proexc/UFVJM.

<sup>2</sup>Mestre em Saúde e Ambiente pela UFVJM, tutora da Universidade Norte do Paraná, [alinemoreiracunha@hotmail.com](mailto:alinemoreiracunha@hotmail.com).

<sup>3</sup>Técnica em Finanças pelo IFNMG, estudante de Graduação em Farmácia, UFVJM, [daniele.fatima@ufvjm.edu.br](mailto:daniele.fatima@ufvjm.edu.br).

<sup>4</sup>Doutora em Biocombustíveis pela UFVJM, técnica de laboratório em Bioquímica no Departamento de Ciências Básicas/UFVJM, [suedali@ufvjm.edu.br](mailto:suedali@ufvjm.edu.br).

<sup>5</sup>Doutora em Ciências Biológicas (Fisiologia e Farmacologia) pela UFMG, docente do Departamento de Ciências Básicas/UFVJM, [leida@ufvjm.edu.br](mailto:leida@ufvjm.edu.br).

<sup>6</sup>Doutora em Ciências Farmacêuticas pela USP, docente do Departamento de Farmácia/UFVJM, [apvanzela@ufvjm.edu.br](mailto:apvanzela@ufvjm.edu.br). Financiamento: PIBEX Proexc/UFVJM.

limiting. The proposal, created with the community of Ocupação Vitória, Diamantina-MG, brought together women to reflect, develop the motivating guideline and define what learning and practices would be incorporated. The action was developed in the community kitchen, a resistance space that serves free meals from donations. Throughout the project, women went through moments of reflection about being a woman, to freely talk about their life experiences and dreams. Some defined what they wanted to learn and market. After workshops on yogurt, jams and hygiene - they created Fermentação Vitória as a space for the production of artisanal pizzas, in order to generate income and to increase family access to products. Pizzas were produced and tried by the local community. The menu was created with flavors defined by the group, as well as its logo. University students worked with awareness-raising reflections on being a woman, using biotechnology as ancient human knowledge, and combining academia with traditional cuisine, producing social and personal health, in a reality based-training based. The leadership plans a party with space for a pizza stand, as a means of publicizing community actions, raising income and improving acceptance. Faced with so many exclusion processes, the group faces the need for consistent acceptance to be able to market its product.

**Keywords:** emancipation; woman; conciousness; biotechnology; production.

## 1 INTRODUÇÃO

A violência contra a mulher cresceu com o retrocesso das visões sobre o feminino, sobre seu papel social e direitos. Isto se agravou com questões sanitárias e econômicas decorrentes da crise pandêmica, que diminuíram renda e aumentaram conflitos domésticos (Peterman *et al.*, 2020). Porém, a violência contra a mulher apresenta índices alarmantes muito anteriormente à pandemia de Covid-19. De acordo com Sardinha e colaboradores (2022), globalmente, 27% das mulheres entre 15 e 49 anos sofreram violência física, sexual ou ambas pelos parceiros masculinos. Apenas em 2018, mais de 492 milhões de mulheres nesta faixa etária foram agredidas.

Doria (2020) conceitua violência doméstica ou violência intrafamiliar, definindo-a como violência entre os parceiros íntimos ou outros membros da família. Abarca a violência pelo parceiro, o abuso infantil e também aquele contra os idosos, sendo caracterizada como qualquer ação ou omissão que resulte em prejuízo ao bem-estar, à integridade física e psicológica, ou à liberdade e ao direito que cada pessoa tem ao pleno desenvolvimento pessoal (Doria, 2020).

Em um ciclo vicioso, mulheres em vulnerabilidade são mais atingidas pela dificuldade de encontrar trabalho e conciliar educação, perspectivas pessoais e proteção dos filhos. Assim, são atingidas não apenas fisicamente, mas também de forma moral, psicológica e patrimonial. Situação que requer ação para minimizar

desigualdades, gerar oportunidade de trabalho e renda adequados, pois muitas não podem exercer jornada em turno comercial ou distante de casa. Pelo seu caráter, a extensão não pode se ausentar desta realidade, devendo unir conhecimentos científico-acadêmicos à realidade cultural, social e os saberes desta emanados a fim de produzir transformação.

Apesar dos aspectos muito negativos da recente crise, foi benéfica a popularização da biotecnologia que, tanto discutida na produção de vacinas e medicamentos, tem ancestral contribuição na produção de alimentos e acompanha a humanidade desde o princípio das civilizações. É saber que derivou do ambiente popular, de sua necessidade de criar alimentos de melhor conservação e sabor. E por isto mesmo, pode ser resgatada a partir das tradições familiares e aplicada como meio de inclusão e emancipação. Saber fazer, produzir e gerar renda são elementos para a emancipação feminina e, devido à tradição cultural dos alimentos fermentados tradicionais, estes já fazem parte do cotidiano. Nesta ação, à medida em que foi elaborada a fermentação como processo produtivo, a fermentação do pensamento foi instigada em grupo de mulheres a fim de refletir escolhas e alcance de objetivos pessoais. O processo envolveu tomada de decisão para aumentar renda e acesso aos fermentados. Foram definidos objetivos para aproximar mulheres, construir coletivamente a ação, realizar oficinas de reflexão sobre o ser mulher e o valor do feminino, de instrumentalização para obtenção de alimentos fermentados definidos pelo grupo e planejamento de produção, divulgação e comercialização.

Assim, a Fermentação foi uma ação pensada para fermentar o conhecimento de forma aplicada, instigando a reflexão, a autonomia e formas de emancipação feminina, uma vez que estes aspectos não prescindem da independência financeira e da tomada de consciência.

## 2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A ação "Fermentação - biotecnologia para inclusão e emancipação feminina" pretendeu contribuir para que mulheres construíssem formas de emancipação, aplicando tecnologia das fermentações na produção de alimentos fermentados e geração de renda, tendo sido estabelecido o diálogo como caminho de construção

coletiva das ações, ou seja, por meio de reuniões, primeiramente da própria equipe extensionista, em seguida, juntamente com o público alvo para que este pudesse integrar o grupo e expor suas próprias perspectivas e demandas. Deste modo, foram definidas as etapas conforme descrito no Quadro 1.

**Quadro 1 - Etapas metodológicas da Fermentação**

Etapa	Descrição
Etapa 1	Reunião da equipe para capacitação prévia à constituição dos grupos de Fermentação - mediada pela coordenação e profissionais experientes no trato com violência doméstica e social a fim de capacitar a equipe quanto às questões humanas e éticas envolvidas e aos impactos emocionais que permeiam situações conflituosas.
Etapa 2	Definição da estratégia para aproximação das mulheres em situação de vulnerabilidade como público alvo da ação, constituição de grupo de participação - organizada pela equipe a partir da comunicação com assistentes sociais, diretores de escola, líderes de associações de bairro; definição de espaço coletivo seguro e livre para expressão de pensamento em oficinas de reflexão.
Etapa 3	Reflexão sobre o papel feminino na sociedade e suas contribuições - encontro de reflexão organizado pela equipe extensionista em conjunto com o público-alvo, em ambiente descontraído e informal, para acolhimento, comunicação, partilha de ideias e experiências de vida; discussão da vida e obra de mulheres brasileiras, principalmente as presentes nas histórias de vida do grupo participante da ação e do Vale do Jequitinhonha.
Etapa 4	Resgate de produtos fermentados a partir do histórico do público-alvo - avaliação, pelo participantes da ação, dos produtos alimentares cujo processo produtivo fazia memória às suas origens e famílias; definição dos produtos com potencial interesse para comercialização; discussão das formas de produção; busca de métodos produtivos pela equipe extensionista, adequação de linguagem e construção de oficinas para instrumentalização das participantes a partir de suas demandas e interesses.
Etapa 5	Desenvolvimento de processos e produtos - condução de oficinas semanais para padronização dos processos de produção, treinamento sobre manipulação segura dos alimentos e insumos, higienização de mãos, materiais e vestimenta, definição de embalagens, estratégias de propaganda e divulgação, precificação e inserção no mercado; construção de autonomia do grupo de mulheres do público alvo ao longo do processo; implementação de vendas e geração de renda.

Fonte: Autoras (2023).

Foram realizadas reuniões da equipe para discutir o cotidiano feminino, formas de violência e mecanismos de superação. A partir das reuniões e definição do público-alvo, a comunidade Ocupação Vitória, Diamantina-MG, foi procurada para construção de proposta que, primeiramente, se deu no espaço dedicado a reuniões comunitárias e reforço escolar. Mulheres foram convidadas, a partir da liderança da própria comunidade, e as que se dispuseram a participar, partilharam experiências, refletindo sobre imposições limitantes que cerceiam o trabalho da mulher e sua realização pessoal. A partir das reflexões, mulheres que se interessaram em seguir no projeto foram convidadas a definir formas de geração de renda, tendo sido elencados produtos alimentares que seriam foco de oficinas. Definidos os produtos, a cozinha comunitária (Figura 1) foi escolhida como espaço para oficinas de fermentação, higienização e boas práticas, estratégias de precificação e comercialização.

Figura 1 - Cozinha da Ocupação Vitória como espaço do projeto Fermentação



Fonte: Autoras (2023).

Profissionais e estudantes contribuíram na construção da ação, incluindo enfermeira, bióloga, farmacêutica, estudantes de Farmácia, da área de Biotecnologia e da área das Ciências Humanas, juntamente com as mulheres que participaram do projeto. A cozinha, mostrada na Figura 1, tornou-se o lugar do encontro, da partilha de saberes e do planejamento para uma vida melhor. Foram

realizadas oficinas para produção de iogurte e saborização pela incorporação de geleias de frutas produzidas no projeto, tendo, ao final, se realizado oficinas para a produção de pizzas. Um grupo de três mulheres organizou a Fermentação Vitória, com cardápio e logomarca, para a fabricação de pizzas, realizando algumas vendas, especialmente na comunidade local.

### 3 REFERENCIAL TEÓRICO

Os princípios que balizam a obtenção de alimentos fermentados são anteriores ao surgimento do pensamento científico, pois muitos produtos como queijos, fermentados lácteos ou carnes e bebidas como o vinho, a cerveja e até mesmo a fermentação do pão são feitos de forma artesanal há milhares de anos, desenvolvendo-se concomitantemente ao processo de sedentarização humana (Ranjha *et al.*, 2022). Segundo Duarte e Silva (2015), os grupos humanos perceberam que poderiam utilizar-se de reações que ocorriam na natureza de forma espontânea, incorporando-as ao seu cotidiano. A partir de então seria possível conservar e preparar alimentos, inclusive bebidas que geravam um efeito inebriante e facilitavam suportar as baixas temperaturas, de modo que tais descobertas contribuíram para a sedentarização. Ao vivenciar experiências e observar os resultados, os diversos grupos humanos primevos conseguiram, mesmo sem compreender ao certo os processos envolvidos, dominar a técnica de fermentação.

Existe evidência do uso milenar de alimentos fermentados, que eram produzidos segundo o saber de cada grupo humano e depois de cada família, tornando-se parte de sua cultura e modo de vida e sendo transmitidas de geração em geração a sua forma de produção e as "sementes" capazes de produzi-los, ou seja, os micro-organismos que dão origem aos novos lotes de produtos. Embora sem conhecimento dos princípios científicos envolvidos, este saber perpetuou-se durante milênios e deu origem aos conhecimentos sobre microbiologia e fermentação que impulsionaram a produção industrial de vinagre, de ácidos orgânicos e mais tarde de fármacos, como a penicilina, os imunossupressores, os hipolipemiantes e os antineoplásicos de origem biológica. A elucidação dos princípios microbiológicos e do processo de fermentação ocorreu muito mais tardiamente, explicitando-se o

caráter científico da biotecnologia no século XIX. Inclusive, foi o interesse pela fermentação que impulsionou os estudos de Pasteur sobre seus aspectos microbiológicos (Vitorino; Bessa, 2017).

Deste modo, a biotecnologia é um conhecimento humano, um saber que essencialmente derivou do ambiente popular nas primeiras civilizações, de suas necessidades de criar alimentos mais duráveis e de melhor conservação e sabor, antes mesmo de tornar-se uma área acadêmica (Verma *et al.*, 2011). E neste contexto, são perfeitamente incorporáveis nas ações de extensão a fim de resgatar um conhecimento primevo tão intrinsecamente ligado ao conhecimento científico, unindo a ciência dos círculos acadêmicos ao saber que, de fato, lhe deu origem.

Assim como o domínio da fermentação foi um fator que impulsionou a sedentarização e o desenvolvimento de civilizações humanas ao redor do globo, sua técnica pode ser resgatada para gerar renda e melhorar as perspectivas de autonomia a partir do próprio ambiente doméstico, onde um dia se iniciou. Algo tão importante quando se considera a realidade e o cotidiano feminino, cujas vozes são inúmeras vezes confinadas aos espaços de dominação e violência, como que escondidas e abafadas nas sombras que as cercam, tantas vezes também pela dependência financeira, como o que se verifica historicamente e que foi agravado pela pandemia de Covid-19 (ONU Mulheres, 2020).

Dados do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) ressaltam a desigualdade da realidade brasileira quanto ao Índice de Vulnerabilidade Social (IVS) e subíndice Capital Humano (IVS Capital Humano). Este expressa as fragilidades das pessoas no que diz respeito ao seu estoque de capital humano e ao seu potencial de construção deste capital junto às novas gerações, combinando elementos do capital familiar com o capital escolar. Os indicadores medem a mortalidade infantil; crianças e adolescentes até 14 anos fora da escola; mães precoces; mães chefes de família, com baixa escolaridade e com filhos menores de idade; baixa escolaridade domiciliar estrutural e a presença dos jovens que não trabalham e não estudam (IPEA, 2015). Embora os estudos tenham apontado melhoria para muitos municípios brasileiros nos estados de São Paulo, Paraná, Santa Catarina e norte do Rio Grande do Sul, assim como em diversos municípios da Região Centro-Oeste, no período de

2000 a 2010, isso não aconteceu para a maior parte das regiões Norte e Nordeste e dos vales do Mucuri, do Rio Doce e do Jequitinhonha, além do norte do estado de Minas Gerais, cujo IVS Capital Humano demonstra uma grave situação que precisa ser enfrentada, não só para garantir melhores condições de vida para a população residente nessas regiões, mas também para promover redução da desigualdade interna no país. Assim, como se observa, a vulnerabilidade feminina, explícita em tais dados, precisa tornar-se um tema de ampla análise e enfrentamento, sobretudo pela Extensão Universitária, dada a própria natureza desta atividade.

Os desafios femininos cotidianos, abordados na ação de extensão Fermentação - biotecnologia para inclusão e emancipação feminina, partiram, desta forma, da própria realidade das mulheres da Ocupação Vitória, em Diamantina-MG, Brasil, com a premissa de ouvir suas vozes e anseios na busca por transformação e melhores perspectivas para construir e aplicar conjuntamente conhecimentos da fermentação de alimentos na geração de renda e maior acessibilidade aos produtos.

#### 4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

O projeto iniciou-se com reflexões formativas para a equipe, das quais uma foi aberta à comunidade universitária e extra-muros, sendo intitulada “A violência e suas sombras: reconhecer, compreender e agir” - uma das iniciativas previstas conforme a metodologia adotada. Esta etapa permitiu produzir material gravado e disponível de forma pública e gratuita, como produto resultante da ação, o qual pode ser acessado no Canal YouTube Biotec para todos (A violência..., 2022).

Ao se iniciar, a ação resultou na organização de grupo de mulheres, aproximando a liderança da Comunidade Ocupação Vitória e pessoas residentes que frequentam a cozinha solidária e transitaram neste espaço durante as oficinas. A partir da primeira oficina - reflexão sobre o feminino e suas lutas cotidianas - foram elencadas diferentes situações de vulnerabilidade, às quais também se somaram outras partilhadas na forma de relatos de experiência por diversas mulheres que transitaram no espaço da Fermentação ao longo da execução desta ação (Quadro 2).



**Quadro 2** - Algumas situações de vulnerabilidade relatadas no cotidiano feminino

Experiências	Descrição
1	Abandono dos estudos e gravidez na adolescência.
2	Impedimento para exercer trabalho remunerado fora de casa pela responsabilidade com idosos.
3	Dificuldade de acesso ao sistema de saúde e medicamentos.
4	Conflito familiar e rompimento de relações.
5	Dificuldades financeiras e insegurança alimentar.
6	Alienação parental e impedimento de visitar/receber o filho.
7	Violência física.
8	Feminicídio.

Fonte: Autoras (2023).

A multiplicidade de formas de violência descritas a partir dos relatos e das vivências durante esta ação explicitam e corroboram os graves indicadores já apontados por autores diversos e pelas estatísticas da violência no Brasil e no mundo (Doria, 2020; Peterman, 2020; Sardinha *et al.*, 2022). Diante dos relatos, esta ação pareceu muito pequena para enfrentamento do problema, ficando claro que novos atores e projetos precisam ser congregados, tanto a partir da extensão, quanto da pesquisa, bem como da sociedade e dos agentes públicos, havendo necessidade de ações e campanhas para inserção mais veemente do tema nos espaços de educação formal. Inclusive, o ensino de graduação precisa encorpar este debate e assumi-lo.

Ainda no início da ação, uma grande dificuldade foi enfrentada, diante do corte de água pela empresa de abastecimento. A comunidade se articulou, buscou auxílio de outros projetos da universidade na tentativa de desenvolver sistema de tratamento da água da mina local, o que ainda permanece em aberto por falta recursos. A mobilização entre colaboradores externos, membros da ocupação, da universidade e deste projeto possibilitou aquisição e doação de água envasada até restabelecer o abastecimento. Embora desafiador para o projeto, que se interrompeu durante semanas pela falta de água adequada ao consumo humano, a questão gerou discussão e conhecimento sobre qualidade da água, importância para a saúde e para boas práticas de produção alimentar. Foram capacitadas mulheres

acerca da higienização das mãos, superfícies e alimentos, bem como a forma correta de uso da água potável, filtrada após obtida de boa fonte, em consonância com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 6 da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU, 2022). Também em consonância com os ODS 1 e 2, que tratam da erradicação da pobreza e fome zero, alimentos de qualidade, como iogurtes sem conservantes ou outros aditivos, foram produzidos, incorporados com geleia de frutas e ofertados aos familiares e membros da comunidade (Figura 2). Algo apontado pelo grupo, além da qualidade, foi o acesso ao produto com custo menor do que os de supermercado.

**Figura 2 - Produtos das oficinas Fermentação**



Fonte: Autoras (2023).

A Figura 2 mostra iogurtes naturais caseiros contendo geleias de frutas preparadas para dar sabor aos iogurtes e técnica de envase a quente seguida da inversão de frascos tapados para criação de vácuo e aumento da durabilidade.

O grupo definiu pizzas como produto de maior potencial de comercialização. A partir das oficinas de análise de custos envolvidos, quantitativo de materiais e de rendimento, o grupo foi auxiliado a estimar o preço de venda, utilizando cálculos relativos ao consumo de insumos e custos como o de gás, energia elétrica e embalagens. Foi definida a margem de lucro propondo-se um valor mais acessível à comunidade do que os praticados no comércio local.

Além de praticar preço equitativo, a Fermentação Vitória reduziu custo ao produzir pizzas para a comunidade sem cobrança da taxa de entrega, pela proximidade da cozinha que se localiza centralmente. Foi feita degustação prévia para moradores locais e o produto foi divulgado para aquisição, tendo sido criada a logomarca do grupo e o cardápio (Figura 3).

Em relação à comercialização, a equipe enfrenta dificuldade de venda para moradores de outros locais da cidade, havendo a necessidade de continuar adequando a cozinha para garantir autorização sanitária de funcionamento.

Figura 3 - Pizza e cardápio da Fermentação Vitória



Fonte: Autoras (2023).

A Figura 3 mostra pizza criada por Lucineia, participante do projeto Fermentação e o cardápio do grupo produtor com logomarca e sabores. Além de fermentar matérias-primas, o projeto fermentou ideias de mudança, semeando no espaço das vivências reais, mesmo as invisíveis para boa parte da sociedade, uma possibilidade de autonomia e emancipação feminina ao transformar a obrigação de cozinhar na opção de escolher o que produzir e de se colocar como sujeito que negocia, planeja e executa. Algo que está em processo, longe de ser concluído, mas em contínuo seguir:

Caminante, son tus huellas el camino, y nada más; caminante, non hay camino: se hace camino al andar. Al andar se hace camino, y al volver la vista atrás se ve la senda que nunca se ha de volver a pisar. (Machado, 2010, p. 5).

Dentre os resultados alcançados, foi significativo o processo de formação das estudantes extensionistas, bem como da própria equipe de profissionais que integrou

o grupo. As estudantes vivenciaram o cotidiano comunitário com seus processos de exclusão e preconceito, a resistência e luta por aceitação, a postura crítica, solidária e sustentável de seus membros. Este cenário foi o melhor educador para que, em seu futuro profissional, respeitem cultura, tradições e valores da sociedade brasileira, voltando ações para inclusão social, dialética e eticamente.

Além disto, altamente enriquecedor foi o processo formativo multidisciplinar do projeto e a transversalidade na troca de saberes acadêmicos e populares. A beleza do processo extensionista desta Fermentação foi mais manifesta pela incorporação às raízes culturais e pelo caráter comunicativo e recíproco adotado, pelo qual foi possível produzir saber significativo e contextualizado, que, talvez, não possa ser melhor ilustrado do que pelo ambiente principal no qual esta ação se desenvolveu: a cozinha comunitária com seu símbolo de afeto e partilha, o fogão a lenha (Figura 4).

**Figura 4** - Fogão a lenha: referência cultural e afetiva



Fonte: Autoras (2023).

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo da ação, a equipe vivenciou desafios juntamente com a comunidade, o que foi fundamental ganho formativo para os extensionistas pela transversalidade de conhecimentos, pautados a partir de questões sensíveis e da realidade

experienciada por grupos de ocupação. Houve superação e mobilização que possibilitaram alcançar objetivos, congregando mulheres que se instrumentalizaram para transformar o espaço doméstico e o fazer da cozinha em fonte de renda e alimentos mais acessíveis aos familiares e vizinhos. Porém, honestamente, é uma realidade para a qual se demanda enfrentamento de longo prazo e ações muito articuladas de políticas públicas, congregando o Estado, a sociedade organizada e suas instituições, incluindo necessariamente as universidades em seu papel social.

Dentre os maiores desafios que se apresentaram aos objetivos desta ação, podemos incluir a interrupção do abastecimento de água potável durante mais de um mês ao longo do projeto. Este aspecto é revelador das duras realidades cotidianas em comunidades de assentamentos, o que justifica plenamente o cuidado da ONU ao incluir entre os ODS da Agenda 2030 o pleno acesso a este bem.

Em conclusão, as vozes femininas que se fizeram ouvir no decorrer desta ação, se colocaram a caminho, construíram melhores perspectivas pessoais e familiares. Ainda assim, revelaram o qual mais longe precisarão caminhar para uma verdadeira emancipação.

## REFERÊNCIAS

A VIOLÊNCIA e suas sombras: reconhecer, compreender e agir, 8 abr. 2022. 1 vídeo (87 min). Publicado pelo canal Biotec para todos. Palestra proferida por Leonardo Gomes de Carvalho. Disponível em: <https://youtube.com/live/TcLtfM4im6U>. Acesso em: 23 fev. 2023.

DORIA, Giselle Aparecida. **Um olhar além dos números: análise do perfil epidemiológico da violência interpessoal e autoprovocada notificada do município de Diamantina, Minas Gerais.** Dissertação (Mestrado Profissional em Ensino em Saúde) - Programa de Pós-graduação em Ensino em Saúde, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, Minas Gerais, 2020. 135 p. Disponível em: <http://acervo.ufvjm.edu.br/jspui/handle/1/2536?mode=full>. Acesso em: 17 set. 2021.

DUARTE, Flávia Tocci Boeing; SILVA, Roberto Ribeiro da. A fermentação alcoólica como estratégia no ensino de transformação química no ensino médio, na modalidade EJA, em uma perspectiva interdisciplinar. **Revista Metáfora Educacional**, [S. l.], n. 17, p. 3-21, 2015. Disponível em: <http://www.valdeci.bio.br/revista.html>. Acesso em: 19 fev. 2024.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA, IPEA. **Atlas da vulnerabilidade social nos municípios brasileiros**. Brasília: IPEA, 2015. 77 p. (E-book). Disponível em: [http://ivs.ipea.gov.br/images/publicacoes/lvs/publicacao\\_atlas\\_ivs.pdf](http://ivs.ipea.gov.br/images/publicacoes/lvs/publicacao_atlas_ivs.pdf). Acesso em 17 set. 2021.

MACHADO, Antonio. **Proverbios y cantares**. Biblioteca Virtual Universal: Editorial del Cardo, 2010.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS MULHERES. **Gênero e Covid-19 na América Latina e no Caribe: dimensões de gênero na resposta**. Brief Março 2020. Disponível em: [http://www.onumulheres.org.br/wpcontent/uploads/2020/03/ONU-MULHERES-COVID19\\_LAC.pdf](http://www.onumulheres.org.br/wpcontent/uploads/2020/03/ONU-MULHERES-COVID19_LAC.pdf). Acesso em: 17 set. 2021.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Agenda 2030**. 2022. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 09 ago. 2023.

PETERMAN, Amber; POTTS, Alina; O'DONNELL, Megan; THOMPSON, Kelly; SHAH, Miyagi; OERTELT-PRIGIONE, Sabine; van GELDER, Nicole. **Pandemics and violence against women and children**. Washington, DC: Center for Global Development, Working Paper 528, 2020. Disponível em: <https://www.cgdev.org/sites/default/files/pandemics-and-violence-against-women-and-girls.pdf>. Acesso em: 17 set. 2021.

RANJHA, Muhammad Modassar Ali Nawaz; SHAFIQUE, Bakhtawar; KHALID, Waseem; NADEEM, Hafiz Rehan; MUEEN-UD-DIN, Ghulam; KHALID, Muhammad Zubair. Applications of Biotechnology in Food and Agriculture: a mini-review. **Proceedings of National Academy of Science, India**, v. 92, n. 1, p. 11-15, 2022.

SARDINHA, Lynnmarie; MAHEU-GIROUX, Mathieu; STÖCKL, Heidi; MEYER, Sarah Rachel; GARCÍA-MORENO, Claudia. Global, regional, and national prevalence estimates of physical or sexual, or both, intimate partner violence against women in 2018. **The Lancet**, [S. l.], v. 399, p. 803-813, 2022.

VERMA, Ashish Swarup; AGRAHARI, Shihir; RASTOGI, Shruti; SINGH, Anchal. Biotechnology in the realm of history. **Journal of Pharmacy and Bioallied Sciences**, [S. l.], v. 3, n. 3, p. 321-323, 2011. DOI: <https://doi.org/10.4103/0975-7406.84430>. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/21966150/>. Acesso em: 9 set. 2024.

VITORINO, Luciana Cristina; BESSA, Layara Alexandre. Technological Microbiology: Development and Applications. **Frontiers in Microbiology**, [S. l.], v. 8, p. 1-23, 2017. DOI: <https://doi.org/10.3389/fmicb.2017.00827>. Disponível em: <https://www.frontiersin.org/journals/microbiology/articles/10.3389/fmicb.2017.00827/full>. Acesso em: 9 set. 2024.

Trabalho submetido em: 27 fev. 2024.

Aceito em: 4 abr. 2024.

**UFCA** UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO CARIRI  
PROEX – Pró-Reitoria de Extensão

Av. Tenente Raimundo Rocha nº 1639  
Bairro Cidade Universitária – Juazeiro do  
Norte – Ceará – CEP 63048-080

[ufca.edu.br](http://ufca.edu.br)



Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

**entreações**  
diálogos em extensão

[proex.ufca.edu.br](http://proex.ufca.edu.br)

[periodicos.ufca.edu.br/ojs/index.php/entreacoes](http://periodicos.ufca.edu.br/ojs/index.php/entreacoes)

+55 (88) 3221-9286

e-ISSN 2675-5335