

PERMACULTURA URBANA: O CASO DA RESERVA DO SER

Monalisa Biasus¹

Ketholly Nayara Henrique Domingos²

Nivio Miguel Toledo Junior³

André Luiz Radünz⁴

Tânia Regina Pelizza⁵

Permacultura é o termo derivado da expressão agricultura permanente, tendo como base a ecologia. Contextualiza-se como um modo de vida, baseado na colaboração entre o ambiente e as práticas humanas para desenvolver sistemas sustentáveis. Considerada uma forma de agricultura alternativa, a permacultura, pratica e pauta-se em princípios éticos que estão relacionados ao cuidado com a terra, com as pessoas e também com a partilha justa e redistribuição dos excedentes. A permacultura surge para aliar os saberes/conhecimentos ancestrais aos conhecimentos científicos atuais e a partir disto desenvolver técnicas de utilização consciente dos recursos naturais. Neste sentido, realizou-se no primeiro semestre de 2016 uma visita técnica à Reserva do Ser em Chapecó (SC), cuja mesma segue a prática da Permacultura, sendo está atividade de ensino ligada à disciplina de Agroecologia I e Agroecologia II, do Curso de Agronomia, da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó. Objetivou-se proporcionar aos alunos conhecimento e a vivência prática de algumas atividades desenvolvidas sob a ótica da Permacultura. Nesta atividade, foi oportunizado que os acadêmicos cursantes das disciplinas acima destacadas pudessem conhecer *in loco* algumas das práticas preconizadas por esta forma de agricultura alternativa, sendo exemplos visualizados na aula prática: uma horta no formato de mandala, o uso de geotinta, a agrofloresta, a compostagem de resíduos orgânicos além de experienciar a prática da alimentação saudável. O local visitado, atualmente encontra-se em fase inicial de execução de um ousado projeto, no qual almeja-se receber um grupo modesto de hóspedes em seu EcoHostel. Ainda, destaca-se que a Reserva do Ser dispõe de uma área de camping como forma alternativa de estada, bem como, disponibiliza espaços com acervo diverso de livros e também recebe grupos para cursos e palestras. Atividade também presente no local visitado é, em noites de lua cheia, receber pessoas para um luau regado à

1 Acadêmica do curso de Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó. E-mail: monalisam@hotmail.com

2 Acadêmica do curso de Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó. E-mail: keetholly@hotmail.com

3 Acadêmico do curso de Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó. E-mail: nivio.toledojr@gmail.com

4 Professor Adjunto, Curso de Agronomia, Doutor, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó. E-mail: andre.radunz@uffs.edu.br

5 Professora do Magistério Superior Substituta, Curso de Agronomia, Doutora, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó. E-mail: tania.pelizza@uffs.edu.br

boa música. Como forma de evitar ao máximo a entrada de produtos externos, a Reserva do Ser também prepara vários produtos dos quais faz uso em seu dia-a-dia, como exemplo cita-se os materiais de limpeza (detergente, amaciante, sabão e sabonetes). Os alimentos oferecidos no local, em especial frutas e hortaliças, são em grande parte produzidos pelos proprietários, os quais dão origem há um cardápio variado com saladas, sucos e outros pratos diversos. Na oportunidade de realização da visita inerente à disciplina, foi desfrutado de um almoço que contou no cardápio com suflê de chuchu, quirera com carne suína, saladas, incluindo diversas flores, como a capuchinha e flor de abóbora e sucos naturais, como suco de couve e de amora. De acordo com a proposta da disciplina, o objetivo da atividade foi atingido, pois foi possível perceber e vivenciar práticas até então pouco contextualizadas no curso de agronomia, no que tange à Permacultura. Ainda conclui-se que tais aulas práticas podem promover um olhar diferenciado dos acadêmicos sobre o atual cenário Brasileiro e com isto possa a Universidade exercer seu papel de primar pelo desenvolvimento sustentável da agricultura.

Palavras-chave: Agricultura alternativa. Alimentação saudável. Geotinta. Horta mandala.