

Flores do Centro Sul

Um passeio entre as vivências do
Grupo de Mulheres Camponesas
de Umbaúba/SE





**ASSOCIAÇÃO DAS MULHERES CAMPONÉSAS
DO MUNICÍPIO DE UMBALÁBA**

(79)99686-3505/99830-3177

E-mail

camponesasumbauba@gmail.com



@camponesasumbauba



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de
Sergipe
Programa de Pós-Graduação de Mestrado Profissional
em Turismo

Flores do Centro Sul:
*um passeio entre as vivências do Grupo de Mulheres
Camponesas de Umbaúba/SE*

Kauane Santos Batista
Eliane Dalmora



ANEXO I – EXEMPLOS DE FOTOGRAFIAS
DO GRUPO DE MULHERES CAMPONESA
(70) 38888-3505 / 38830-3117

Autora/Idealizadora do catálogo:

Kauane Santos Batista



Coautoria/Orientação:

Eliane Dalmora

Apoio

Fundação de Apoio à Pesquisa e à Inovação
Tecnológica do Estado de Sergipe



FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA E À INOVAÇÃO
TECNOLÓGICA DO ESTADO DE SERGIPE
(79) 38888-3585 / 31820-3177



Batista, Kauane Santos.

B333f Flores do centro sul: um passeio entre as vivências do grupo de mulheres camponesas de Umbaúba/SE/ Kauane Santos Batista. – Aracaju, 2023.

65f.: il.

1.Turismo de Base Comunitária. 2. Turismo sustentável. 3. Atrativos turísticos. I. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS. II. Título.

CDU: 338.48

Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária Célia Aparecida Santos de Araújo
CRB 5/1030



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
(79) 38188-3585 / 31830-3177



*“Pois se te tenho na mão, inda assim acho tão pouco,
que sinto um desejo louco: guardar-te no coração”*

Antônio Aleixo

A gentil camponesa



ENQUETE DO INSTITUTO NACIONAL
DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA
(70) 3188-3505 / 3187-3177

APRESENTAÇÃO

Este documento busca apresentar os quintais produtivos do grupo de Mulheres Camponesas de Umbaúba/SE, ressaltando sua realidade, identificação com o espaço rural e suas funcionalidades.

Este é um produto técnico e educativo como produção final do Trabalho de Conclusão de Curso do Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Turismo (PPMTUR).

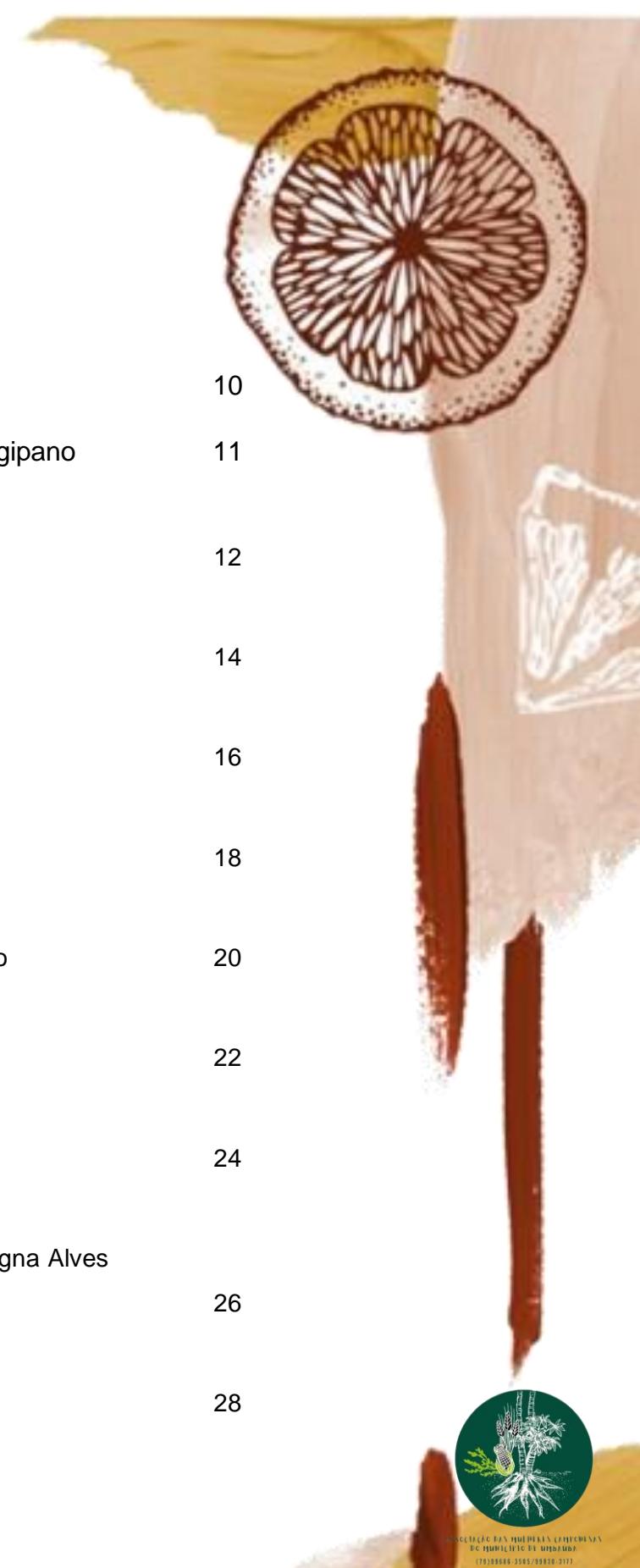
O propósito é a implementação do Turismo de Base Comunitária (TBC) a partir do planejamento de um roteiro turístico para o município de Umbaúba, baseado na autogestão dos atrativos turísticos, fortalecimento e empoderamento das mulheres na sociedade local, trazendo a troca de experiência entre turistas, camponeses e agentes sociais locais. Ao turista proporciona-se novos olhares e perspectivas de visitar experiências da cultura camponesa, saborear alimentos, alinhados a preservação do meio ambiente, com ressalvas para o exercício prático da agricultura sustentável.

As informações contidas nesse catálogo foram sinalizadas a partir das metodologias participativas, abertas a manifestações e falas das participantes nas oficinas, que de maneira significativa, geraram este produto. O Catálogo *Flores do Centro Sul* traz elementos da identidade dessas mulheres como direcionamento e possibilidade para a comunidade, que almeja implementar o turismo rural de forma sustentável alicerçado nos princípios e diretrizes do TBC, na construção de atividades turísticas locais, gerando a contemplação das demais comunidades para a adoção das ações auto gestionárias.



SUMÁRIO

Apresentação	
1. Missão e visão	10
2. Conhecendo as flores do centro sul sergipano	11
Zuleide Moreira Santos	12
Marilene Francisca dos Santos	14
Eliane Ferreira do Nascimento	16
Jovita Pinheiro de Araújo	18
Maria Angelica Soares Ferreira Nascimento	20
Maria de Lurdes Henrique Santos	22
Maria Conceição Alves dos Santos	24
Ivonilde Henrique Moreira Nascimento e Egna Alves dos Santos	26
Irailde Moreira Guimarães	28



SUMÁRIO

3.	A cozinha coletiva	29
4.	Os produtos da roça para a cozinha: fazeres e sabores	32
5.	Localização das Comunidades envolvidas no TBC	35
6.	Desenvolver um planejamento de roteiro turístico na rural na zona rural.	50
5.	Mapa das comunidades	52
6.	Folheto das atividades turísticas	54
7.	Entre fotos e afetos	55
8.	A pesquisadora	59
9.	Considerações finais	60
10.	Agradecimentos	61
11.	A poesia	63
12.	Referências Bibliográficas	64

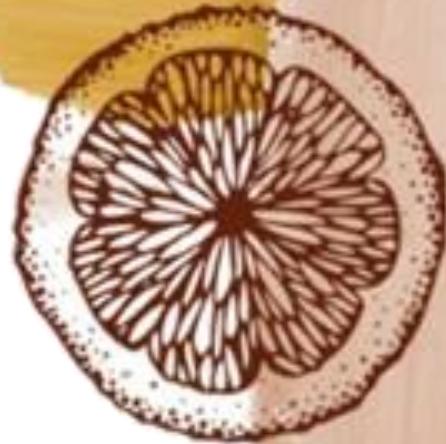


MISSÃO

Implementar o Turismo de Base Comunitária (TBC), possibilitando alternatividades e geração de renda local, valorizando a troca de fazeres e saberes das comunidades ao entorno.

VISÃO

Continuar na união e valorizar a qualidade do que se faz com respeito ao visitante, melhorando sempre e gerando renda familiar, à partir dos potenciais encontrados no grupo, tendo como referência o Turismo de Base Comunitária no Município de Umbaúba.



Conhecendo as flores do centro sul sergipano e o imaginário do espaço rural das comunidades e seus encantamentos



INSTITUTO DE PESQUISAS DA UFSCAR
(17) 3888-3505 / 3888-3117



O passo seguinte não é o
próximo.

Zuleide Moreira que é conhecida como “Zu”, uma das flores desse coletivo, trás na sua fala a resistência de mulher camponesa. Tem 3 filhos, sendo eles, guardiões do conhecimento repassado por ela. Suas palavras:

“Aprendi tudo que sei da agricultura com a minha mãe. O plantio e cultivo de feijão, milho, mandioca, macaxeira e tudo que tem na roça. Da agricultura nós fazemos bolos e puba; até hoje vivo dessa atividade. Hoje estou com 53 anos de idade. e posso dizer a vocês é que me sinto muito bem na agricultura. O bom é que quando nós trabalhamos e plantamos, não compramos nada de veneno. Naturalmente não colocamos veneno na nossa roça e comemos sem medo. Vendo na feirinha da agricultura familiar e as pessoas perguntam se é de confiança, a nossa palavra é de que o nosso produto é bom. Agora mesmo quero começar a plantar pimentão, tomate, cebolinha, coentro e alface, pois se plantamos essas coisas, a gente se livra de comprar e não vai ter veneno em nosso alimento. *Não é porque vai compra, e sim porque plantando não vai ter veneno em nosso alimento. Porque hoje o povo coloca veneno em tudo. Até na macaxeira. E o bom que acho da agricultura é que é bom demais trabalhar e colher. É DEUS, em primeiro lugar, e saúde para a gente trabalhar. E estou muito feliz sendo camponesa*” (Zu).



O passo seguinte
é o necessário.



Marilene Santos, a qual chamamos carinhosamente de “**Leni**”, se reconhece como mulher de muita luta. Suas palavras:

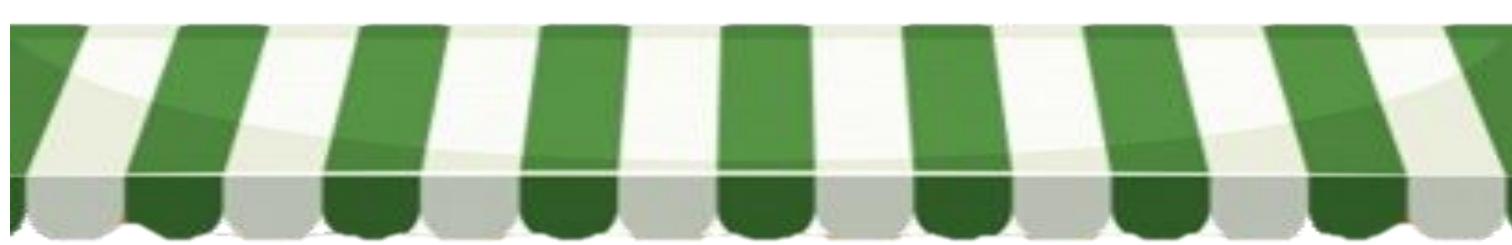
“Comecei a trabalhar na agricultura com sete anos. Meus irmãos me criaram e com eles conduzia a lida na roça, plantando batata-doce, laranja, abacaxi, amendoim, feijão, dentre outras culturas. Até hoje plantamos sem veneno e sobrevivemos da agricultura, se planta para comer e vender e o principal sempre foi a mandioca para fazer farinha e tapioca. A casa de farinha era da Família, Foi um conhecimento que aprendi com a minha avó e no Grupo de Mulheres eu faço essa atividade. Me orgulho muito de ser agricultora”.



ASSOCIAÇÃO DAS MULHERES FERMIAS
DO MUNICÍPIO DE ITAPEMIRIM
(27) 98888-2185 / 99930-3177



Para termos a certeza...



Eliane Ferreira é mais conhecida como “**Cravinho**”. Essa guerreira é mãe de três meninos e trabalha na agricultura há 20 anos. Além de cultivar alimentos faz um brilhante trabalho de vendas e articulação de compras de produtos da agricultura camponesa para o processamento do coletivo. Eliane realiza a contabilidade do grupo e está sempre disposta para se deslocar, representar o grupo nas reuniões, além de executar a comercialização dos produtos em feiras locais e regionais.

Como assim diz Marcio Santos, do NEA /IFS:

“Olha o troco, Dona Maria! Olha a troca!

Olha o troco, Sr. João! Olha a prosa!

A Feira é graça, música, magia.

Mistura da cheiros, sabores, poesia.

Chega mais que a feira é do povo.

Chega mais que é da

agroecologia”.



A black and white photograph of a woman with short dark hair, smiling warmly at the camera. She is wearing a light-colored t-shirt featuring a large, detailed graphic of a leaf with prominent veins. The background is slightly blurred, showing foliage and what might be a garden or patio area.

*...de que continuaremos
caminhando juntas.*

Jovita Pinheiro, que todas chamam de “**Tonha**”, construiu a sua identidade na lida e luta no campo. Suas palavras:

“Com imenso carinho mantenho o meu trabalho na agricultura que começou com meus pais. Na agricultura é assim sempre vai ser de pai para filho e fui criada na roça, plantando, colhendo e vendendo. Na minha infância trabalhávamos juntos com os vizinhos e assim, todos tínhamos o conhecimento de agricultura tradicional, sem veneno. Dessa forma não há o que pulverizar e ficamos longe do veneno que leva a morte.



Quando a agricultura dá bem, a fartura é melhor, pois dela vivemos. O ano que colhemos bem, mesmo trabalhando duro, só temos a agradecer por nossa roça e por tudo que Deus nos deu. Não tenho vergonha de dizer que vim e vivo até hoje como agricultora camponesa.”





*Unidas pelos
mesmos
ideais de luta.*

Maria Angélica Soares, conhecida como “**Dona Angélica**”. Essa mulher tem oito filhos. Dentre esses oito, uma filha é integrante do coletivo com a mãe. No Grupo elas encontraram rentabilidade financeira e empoderamento para fazer as compras pessoais. Dona Angélica tem um vasto conhecimento em plantas medicinais, no seu cultivo e uso para a cura de doenças e males. Dona Angélica ressalta que sua vida na agricultura começou aos oito anos de idade, na companhia de seu pai na lavoura. Na época a família não tinha sua própria terra, cultivavam em terra de favor. Quando dava, alugava uma área para plantio de macaxeira, milho, mandioca e batata-doce. Suas palavras:



“Com quinze anos me casei, meu marido sempre foi roceiro, e até hoje vivemos e trabalhamos na roça.

Nossos produtos vendemos na feira e lá compramos o que não tiramos da roça. Criei meus filhos na roça onde levava uma rede para colocar eles. O meu estudo foi pouco porque não tínhamos condições de ir à escola estudar.

O dinheiro dá para sobreviver. Mesmo assim sou muito grata a DEUS por tudo. E estou aqui podendo contar a minha história. Tenho bastante orgulho da minha agricultura camponesa”



ASSOCIAÇÃO DAS MULHERES FERMIERAS
DO MUNICÍPIO DE UBERABA
(75) 99886-3505/99830-3177

A black and white photograph of a woman with short, curly hair, smiling broadly. She is wearing a horizontally striped, short-sleeved shirt. In her left hand, she holds a large, round, textured object, possibly a fruit or a ball. In her right hand, she holds a smaller, white, rectangular object, which could be a piece of paper or a small cloth. The background is filled with dense foliage and leaves, creating a natural, lush setting.

Nelos mesmos
sentimentos de
liberdade.

Maria Conceição Alves, também conhecida como “Ceça”, ama fazer comida para todos que vão visitar esse coletivo. Começou na roça com sete anos de idade. Suas palavras:

“Já de pequena acompanhava meu pai pra roça com meus irmãos, onde plantávamos macaxeira, milho, dentre outras culturas agrícolas. Também tirávamos laranja e limão para vender na cooperativa em Arauá. Fazíamos farinha porque toda vida fui interesseira em trabalhar. Também na casa de farinha, tirava tapioca pra comprar minhas coisas. Me casei com dezoito anos de idade e Continuei trabalhando na roça. Hoje além da roça estou no coletivo, na cozinha comunitária, fazendo bolos e comidas diversas.”

“Estou na luta como camponesa, onde sempre tive e vou estar para trazer o conhecimento pros meus filhos”



ASSOCIAÇÃO DAS FAMILIAS EMPRESÁRIAS
DO Município DE Arauá
(73) 3388-3505 / 99850-3177

O passo seguinte
não é o próximo



Maria de Lurdes Morreira, mais uma guardiã das tradições camponesas. Dentre estas, as expressões culturais e folclore. Suas palavras:

"Meu pai trabalhava na lavoura dos fazendeiros. de serviço de vaqueiro. Tinha um salário certo. Nós vivia nessa fazenda, na casa que o dono cedeu para nossa família. E vivemos muitos anos lá. A casa era bem em frente a mata da fazenda, onde minha mãe ia buscar lenha toda semana pra cozinar. E eu, como filha mais velha, ia junto pra lida. Minha mãe era boazinha. Ela também fazia bordado, crochê e costurava nossas roupas. Minha mãe era maravilhosa amo minha mãe, sinto falta dela. Minha mãe ralava mandioca para fazer beiju na palha da bananeira e também pé de moleque. Ela era bastante trabalhadora e trocava o serviço em roça por corte de tecido. Naquele tempo eu tinha sete anos, só vivia dentro de casa e quando mãe ia para a roça eu a acompanhava. Mas depois, com dez anos de idade me mandaram para a cidade de Riachão dos Dantas para trabalhar em uma casa de família, ali eu passei a poder tomar conta de criança. E fui embora chorando, porque não queria ficar longe de minha mãe e irmãos, em uma casa que não conhecia ninguém. Quando retornei pra casa, conheci o homem que hoje é o meu marido, pai dos meus filhos. E somos felizes na agricultura vivendo como camponeses."



ASSOCIAÇÃO DE MULHERES FARMERAS
DO MUNICÍPIO DE RIACHÃO
(70) 98848-3505 / 98828-2127



O passo seguinte
é a nossa vontade

Da Família Henrique Moreira participam três mulheres no coletivo. Vamos falar aqui de duas: **Ivonilde Henrique** e **Egna Alves**. Sogra e nora residem na mesma unidade de produção familiar. A luta é comum para essas mulheres, apesar das diferentes idades. Buscando diferenciar os produtos da agricultura, Ivonilde foi quem mobilizou e uniu o Grupo de Mulheres. Há 25 anos ela vive da agricultura camponesa e não pensa em sair porque é a vida dela. Egna Alves é mais uma guerreira da lida no campo e na cozinha. As palavras da Ivonilde e Egna:

“A infância em nossa comunidade foi boa, porque a gente brincava demais - de boneca feita de espiga de milho ou de pano e de pega-pega com amigos. Naquele tempo se valoriza os amigos, pode ter certeza que era amizade boa. Quando adulta, fomos para cidade para trabalhar em casa de família. Com o tempo de 5 anos vim embora para casa, arranjei um casamento, um dono de casa, logo peguei barriga de um menino. Só esse mesmo. E comecei a trabalhar na lavoura com o marido, plantando macaxeira, mandioca, dentre outras roças que fazemos até hoje. Meu filho, com idade de 17 anos, conheceu Egna, minha nora. Que é como uma filha que nunca tive. Minha alegria. Ela é uma moça muito trabalhadora e ajuda na roça, nos afazeres de casa, Hoje ela colabora no nosso coletivo de mulheres, que iniciamos em 2012. Mas antes do coletivo já fazia bolo com ela e minha mãe em casa. Hoje, a principal dificuldade do nosso coletivo é a falta de iniciativa da gestão pública, com cursos de formação pras mulheres do campo. Precisamos de mais apoio para que possamos produzir e escoar nossos produtos no mercado regional. Se nós tivesse um bom apoio da prefeitura, teria mais sustentabilidade dentro dos nossos quintais, tenho certeza que muitas mulheres não precisariam sair do seu quintal produtivo pra buscar um sustento familiar fora.” (Ivonilde)

“Olha, eu sempre estive em movimento com a roça, mas quando eu me casei, viajei, sai e voltei, que já tem por ai uns...5 anos. Ai foi que eu tomei gosto ao trabalho na roça. Aí trabalhei esse tempo todo, de antes de sair da roça, depois vieram esses bolos e tamos ai né plantando de tudo um pouco, criando nossas galinhas e porco. Ai me envolvo com a cozinha e tenho ido menos na roça. Mas, mesmo assim, ainda estou nela, porque gosto da roça e vivo dela. Não pretendo sair. E sim, ensinar aos filhos como viver nela.” (Egna)



*De dar todos os próximos
passos seguintes.*



Irailde Moreira, a última das flores camponesas que iremos abordar, também faz parte da Família Henrique Moreira, aprendeu com a sua mãe sobre a vida na roça e cozinha. Suas palavras:

“Quando criança morávamos em casa de taipa. Morávamos no município de Cristinápolis e éramos em seis irmãos. Minha mãe fazia bolo pra vender na feira e no bar onde meu pai trabalhava. Era os bolinhos mais famosos da região. Mais tarde, em 1965, mudamos para casa de farinha do meu avô, porque num inverno a chuva derrubou uma parede da casa de taipa. Foi preciso fazer uma casa de alvenaria, que na época era luxo. Conseguimos fazer essa casa através da cooperativa da região sul, destinada a venda de laranja e macaxeira.



Surge como oportunidade para os agricultores familiares da região. Hoje, a principal renda nossa vem dos nossos bolos que é através do plantio e cultivo da mandioca e seus derivados, como farinha, goma, massa de macaxeira, tapioca, puba, beiju, pé de moleque, bolos e pães todos a passe da mandioca e macaxeira. Também fazemos roça de milho, feijão, fava, abobora e amendoim”.



ASSOCIAÇÃO DAS MULHERES CAMPONÉSAS
DO MUNICÍPIO DE IMPERATRIZ
(70) 98888-3585 / 98888-3177



A cozinha coletiva



INSTITUTO DOS POVOS INDÍGENAS DO BRASIL
(70) 3888-3505 / 3392-3177



A culinária e o cardápio do Grupo

CARDÁPIO



PÃES

- Macaxeira sem recheio 1kg : R\$15,00
Macaxeira com recheio 1kg : R\$20,00
Macaxeira sem recheio 100gm : R\$ 3,00
Macaxeira com recheio 100gm : 4,50
Beterraba sem recheio 1kg : R\$15,00
Cenoura sem recheio 1kg : R\$15,00
Beterraba sem recheio 100gm : R\$ 3,00
Cenoura sem recheio 100gm : R\$ 3,00



TORTAS

Doces

- Torta de abacaxi: R\$ 45,00
Torta de Banana: R\$45,00
Torta de Prestígio: R\$45,00
Torta de chocolate: R\$45,00

Salgadas

- Torta de frango R\$ 30,00
Torta de carne R\$ 30,00
Torta de queijo e presunto R\$25,00



BOLOS TÍPICOS REGIONAIS

- Bolo de ovos, Puba, macaxeira, leite e cenoura e laranja:
inteiro R\$ 16,00;
fatiá R\$ 3,50
Bolo de milho : inteiro R\$ 20,00 , fatia R\$ 4,00
Bolo de tapioca: inteiro R\$35,00, fatia R\$ 5,50



DOCES



- Doce de leite 1kg R\$30,00
Pé de moleque R\$ 2,50
Belju R\$2,50



RESERVA DAS MULHERES CAMPÔSAS
DOMÍNIO PÚBLICO DE UMBABU
(79) 99886-2828 / 98830-3177



Os produtos da roça para a cozinha: fazeres e sabores



INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA
(71) 3188-3505 / 3187-3177

A agricultura camponesa

A agricultura camponesa realiza a produção de alimentos biodiversos, ora comercializados nas feiras, ora destinados a alimentação da família, ora processados na cozinha coletiva. Animais são o elo de integração fornecem o composto orgânico, trazendo vitalidade às culturas, que, por sua vez, servem de alimentos aos animais. São elos que se complementam e integram a unidade agrícola conferindo autonomia, diversificação e resiliência aos agroecossistemas. Os alimentos resultantes são saudáveis e apenas aguardam para serem saboreados frescos.





Localização das Comunidades envolvidas no TBC



ESTAÇÃO BIOLÓGICA DA AMÉRICA DO SUL
(INPA)

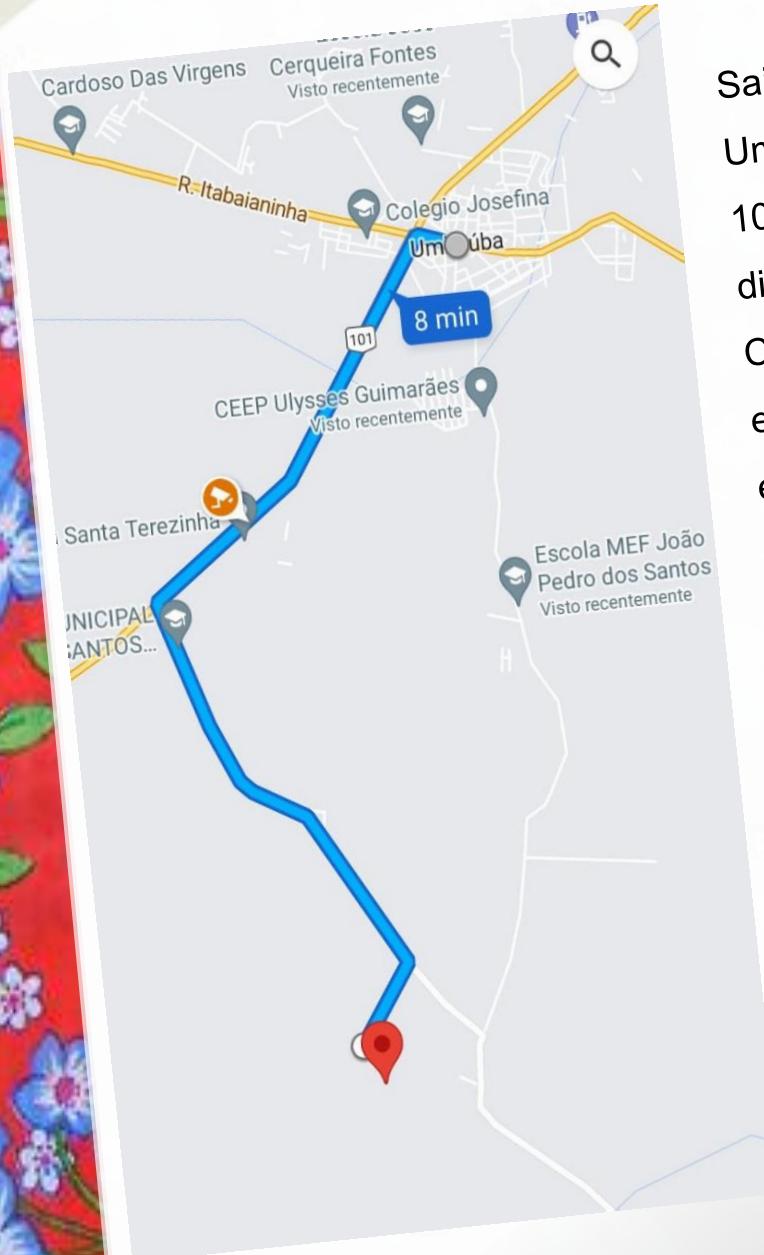
(70) 3188-3505 / 3187-3177

O Caminho das Manivas

Comunidade Riacho do Meio

Riacho do Meio está próximo da rodovia SE 290, sentido Indiaroba – Umbaúba. Fica localizada a 6,2 km de Umbaúba. Com presença de fragmentos da Mata Atlântica esse povoado recebe esse nome por ter sido uma das fazendas de engenho da região onde se plantava mandioca. Assim denominado *Caminho das Manivas*, mantém por gerações a tradição do cultivos das raízes e o seu beneficiamento na casa da farinha, resultando na multifuncionalidade como estratégia de obtenção de renda. Os elementos turísticos são os saberes do cultivo, o processamento da mandioca, as plantas medicinais e a cozinha coletiva com a oferta de café e almoço típico nordestino.

Como chegar ao destino turístico?



Saindo da cidade de Umbaúba, segue a BR 101 sentido Sul, em direção ao município de Cristinápolis. Na rótula, em frente a cerâmica, entra a esquerda com destino a BR SE 290, sentido Indiaroba. Entra a direita na próxima rótula, seguindo por uma estrada vicinal até localizar a farinheira



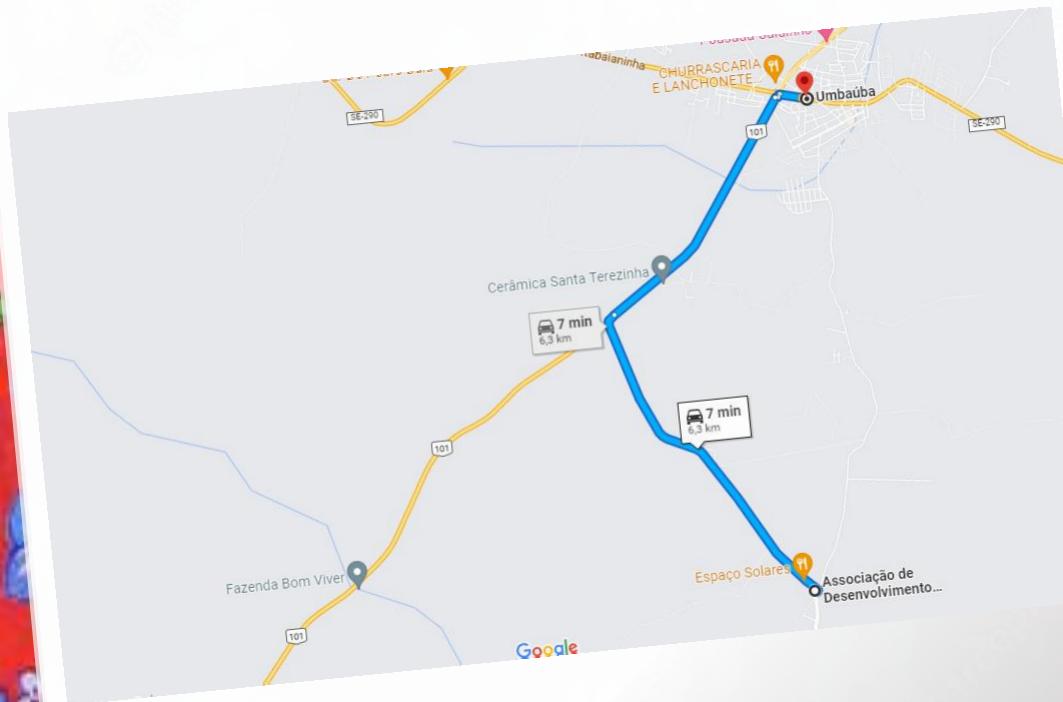
Vale dos Laranjais

Comunidade Pau Amarelo

Fica localizada a 6,3 km de Umbaúba, a comunidade recebeu esse nome por volta do século XIX, sendo estão as terras dominadas por um único fazendeiro. Nesta unidade o casal de modo acolhedor recebe os visitantes, ofertando as diversas variedades de laranja, no estilo *pague quanto colhe*; compartilhando saberes sobre o manejo dos laranjais, as indicações de uso medicinais e outros usos das plantas arbóreas nativas. No período das chuvas, no rio que percorre a área oferecem a pesca tradicional utilizando o gererê.

Como chegar ao destino turístico?

Saindo da cidade de Umbaúba, na zona rural do município segue a BR 101 sentido ao município de Cristinápolis. Na rotula em frente a cerâmica entra a esquerda com destino a SE 290, sentido Indiaroba. Observar a placa de identificação do acesso ao povoado no lado direito da SE 290.





O Encanto das Jaqueiras

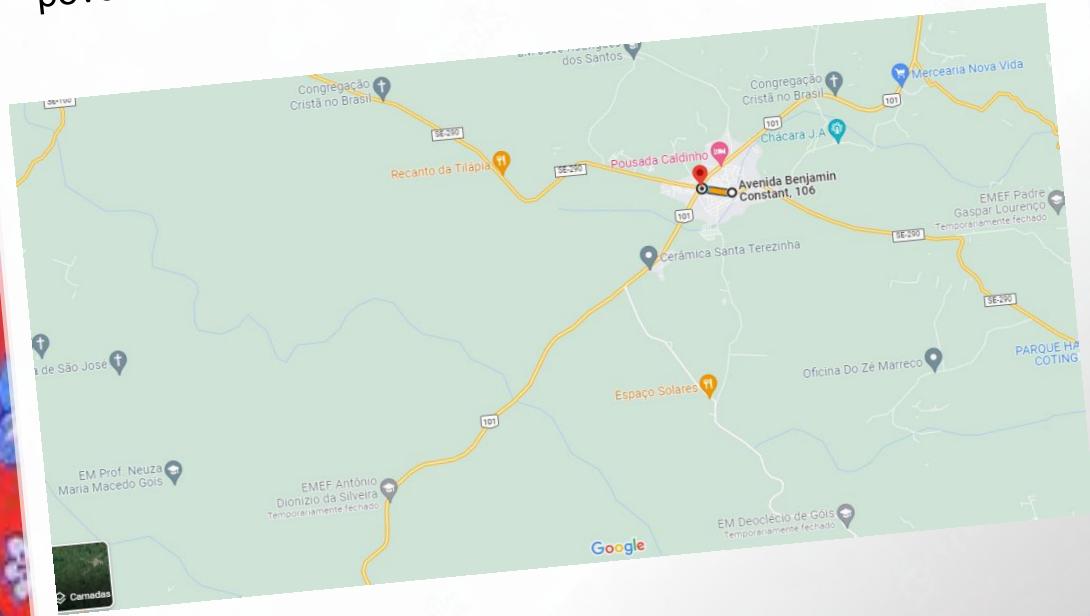
Comunidade Guararema

Fica localizada a 3,3 km do município de Umbaúba. Esta comunidade apresenta uma área de reserva cadastrada pelo ICBNIO. Tendo como atrativo turístico a trilha guiada na mata, o repouso nas jaqueiras forma um belíssimo círculo para a vivência na unidade produtiva, hospedagem, alimentação e visitação a casa de taipa.

O casal recebe os visitantes aberto para expor seus saberes de manejo da agrobiodiversidade, o aspecto paisagístico do lote, composto de jardins com plantas ornamentais e silvestres, diversidade de frutas, o manejo das culturas típicas da região, somado ao contar da história sobre as plantas, os animais silvestres e as culturas agrícolas.

Como chegar ao destino turístico?

Saindo da cidade de Umbaúba, na zona rural do município segue a BR 101 sentido ao município de Cristinápolis. Na rotula, em frente a cerâmica, entra a esquerda com destino a BR, SE 290. No sentido Indiaroba há uma placa de identificação e sinalização da entrada ao povoado, a entrada da comunidade é a esquerda ficando em frente do povoado Pau Amarelo.







Caminhos do TBC



INSTITUTO DOS POVOS INDÍGENAS
DO BRASIL - IPIB

(70) 3888-3505 / 3392-3177

TBC: a meta do Grupo de Mulheres Camponesas

O coletivo de mulheres decidiu implementar o TBC. As mulheres e suas famílias estão dispostas a inovar e realizar os ajustes para receber os visitantes. Entende-se ser esta uma decisão coerente com os seguintes princípios que norteiam o TBC:

1. Conservação da agrobiodiversidade.
2. Valorização da história e da cultura.
3. Organização social e Protagonismo.
4. Distribuição igualitária dos benefícios e da gestão do trabalho, com respeito ao bem comum.
6. Transparência nos resultados econômicos.
7. Trocas de experiências e saberes.
8. Pluriatividade o turismo é um incentivo a mais para a permanência da agricultura
10. Valorização dinâmica da tradição e da cultura popular.
- 11 União e coesão do grupo como garantia de continuidade.
9. Abertura a novos aprendizados



Próximo Passo:
viabilizar os roteiros
turísticos do grupo



Pontos fundamentais para o planejamento e estruturação do TBC



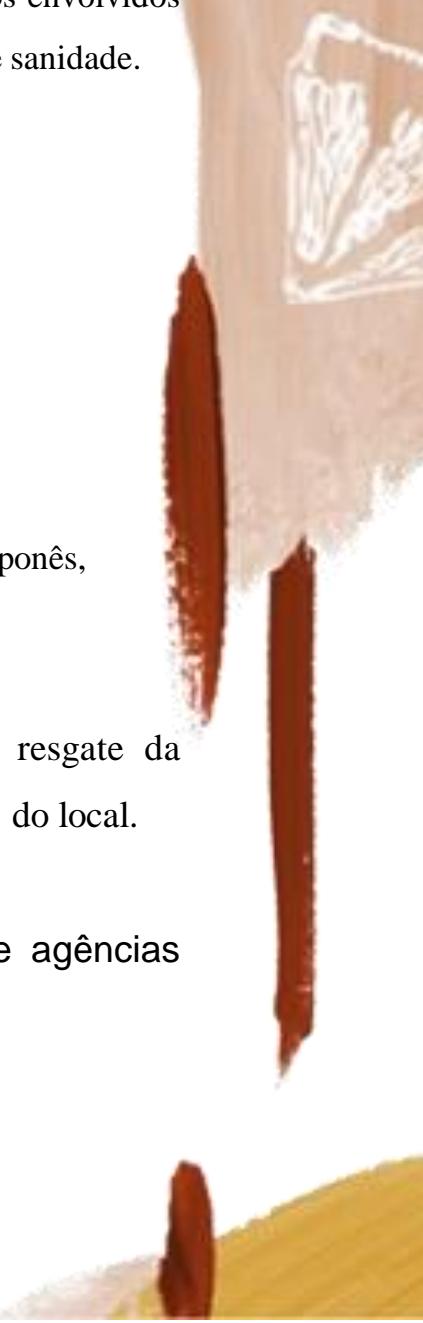
- (*) Definir o público alvo. (Adultos e jovens);
- (*) Meio de transporte disponível. (Rodoviário e carro particular)
- (*) Hospedagem (na residência das famílias sendo nessas comunidades 4 unidades);
- (*) Serviços de alimentação. (Existentes podendo desfrutar de todas refeições diáaria);
- (*) Duração do roteiro nas comunidades. (1 dia e meio);
- (*) Detalhar o itinerário das visitas aos lotes e atividades do cotidiano, delimitar a trilha e orientar as vivencias em atividades de pesca e plantio e colheita.



Desenvolver um planejamento de
roteiro turístico na zona rural.



Pontos fundamentais para o planejamento e estruturação do TBC

- 
- 
- Definir o público alvo e o meio de transporte disponível
 - Qualificar e aperfeiçoar o grupo de mulheres em todos os campos envolvidos com acolhimento, prestação de serviço com qualidade e normas de sanidade.
 - Estruturar a Hospedagem na residência das famílias;
 - Aperfeiçoar os serviços de alimentação.
 - Melhorar a infraestrutura, sinalização e acessibilidade aos locais
 - Organizar itinerário para as visitas envolvendo o cotidiano do camponês, as trilhas, vivências em atividades da agricultura.
 - Diversificar a oferta de serviços e atrativos, incluindo o resgate da cultura, à história, à geografia ou às características ambientais do local.
 - Ampliar as parcerias com agentes, guias turísticos e agências operadoras de turismo.
 - Definir estratégia de marketing e divulgação do produto.

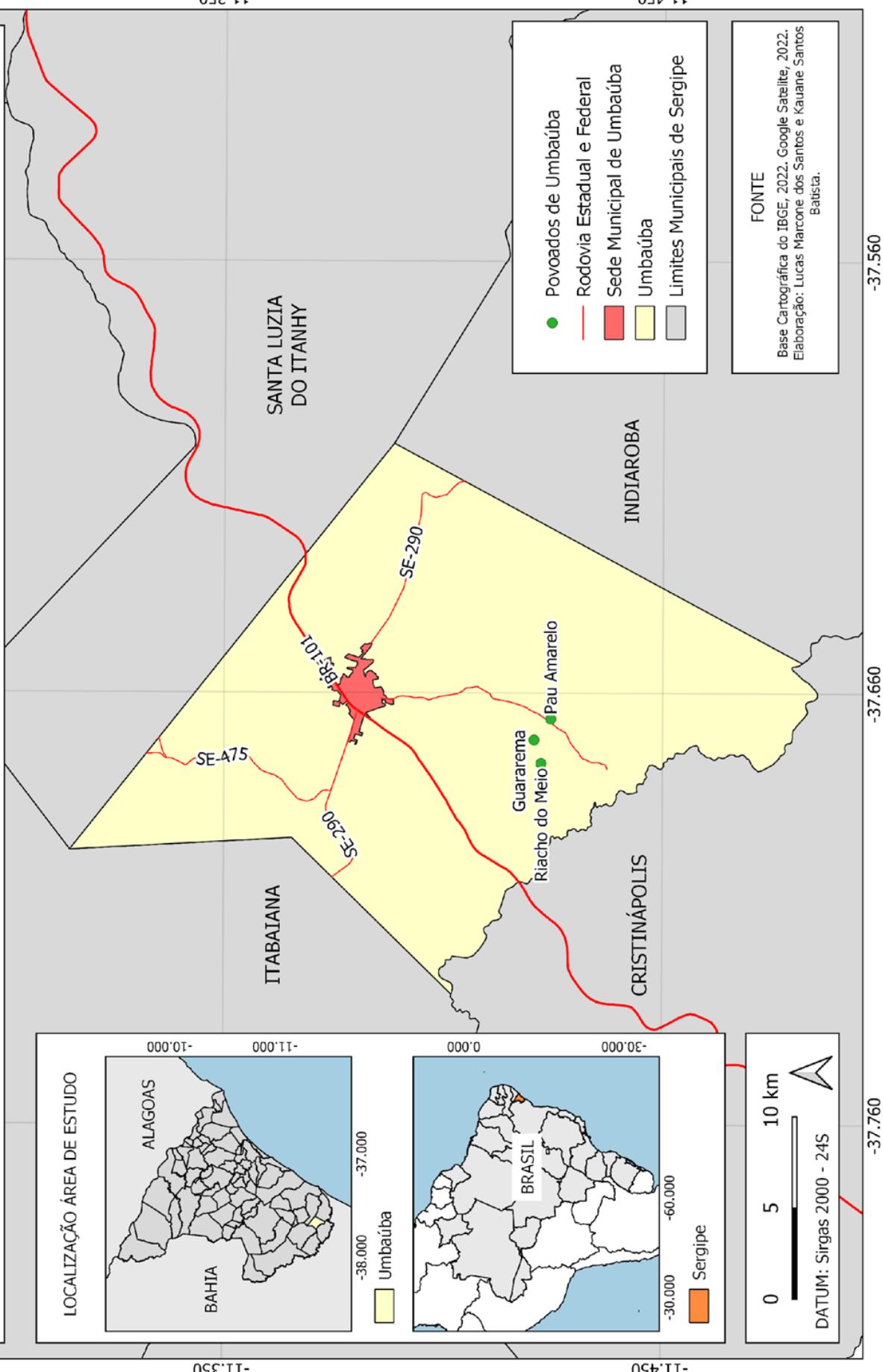
Mapa das comunidades



INSTITUTO DOS POVOS INDÍGENAS
DO BRASIL - IPIB

(70) 3888-3505 / 3392-3177

LOCALIZAÇÃO DOS POCOADS GUARAREMA, PAU AMARELO E RIACHO DO MEIO NO MUNICÍPIO DE UMBÁUBA - SERGIPE - 2023



Implementação do Turismo de Base Comunitária em Comunidades rurais de Umbaúba/SE



Riacho do meio



Pau Amarelo



Guararema

TRILHA

CULINÁRIA

ARTESANATO

QUINTAIS
PRODUTIVOS

CASA DE
FARINHA

TECNOLOGIAS
SOCIAIS

MARIA DA CONCEIÇÃO (79) 99902-4280

IVONILDE (79) 99830-3177

ELIANE (79) 996863505

Entre fotos e afetos



MUSEU DO MILHO
DO Município de Minas Gerais
(31) 3888-3585 / 3392-3177







A pesquisadora

Me chamo **Kauane Santos Batista**. Entro nesse coletivo de mulheres através do Movimento Camponês Popular (MCP), onde surge o anseio de trabalhar com um grupo de mulheres que tem uma rica história de saberes e fazeres campesinos. Visito o coletivo de mulheres com a proposta de implementar o TBC, marcado pela união nos fazeres e trabalho organizado para atingir ideais. Entre os frutos gerados está a semente para constituir uma rede de agricultoras e a certeza de que é possível para receber pessoas nos quintais produtivos, mostrando saberes e alimentos saborosos. Sou filha de Rosenara.

Uma mulher negra que sempre me ensinou a lidar com todas as dificuldades e adversidades que surgissem em minha caminhada. Que nunca perdesse meu caráter e princípios. Sendo uma boa amiga,

Filha e companheira exemplar. Isso aprendi e sempre mantive. Além disso, ensinou que se algum dia as pessoas duvidassem do meu potencial, não desanimasse, pois o sonho e a luta nos torna capazes.

Esses ensinamentos me edificaram como mulher.

E sempre trago comigo palavras, ações e gestos de conforto com os meus. Sempre amando ao próximo e não somente criticando e apontando o dedo, pois isso é fácil fazer. E o melhor e correto na vida é se colocar sempre no lugar do outro. Essa sou eu:

mujer negra que carrega um nome indígena, cujo o significado é deusa do sol onde sempre me redimi fico, como uma nova Deusa de si.



Considerações finais

O Turismo de Base Comunitária tem a finalidades de auxiliar na promoção das potencialidades das comunidades campesinas e deste lindo coletivo de mulheres, marcado pelo exercício da democrática e inclusão, o empoderamento das mulheres e o fortalecimento dos coletivos.

A implementação do turismo de forma participativa, vinculando o desenvolvimento socioeconômico local e regional, envolve o coletivo e suas comunidades em todo o processo do planejamento estratégico para estruturação de roteirização turística e proporciona um modelo de gestão autêntico na preservação dos valores socioculturais das mulheres camponesas de Umbaúba/SE.

Por fim, é bom lembrar que é essencial a potencialidade dos quintais e que os produtos alimentares confeccionados pelo coletivo de mulheres não possuíam uma marca como forma de identificação dos mesmos. Assim, deixando de gerar maior rentabilidade em relação as mercadorias que seriam consumidas pelos visitantes e turistas, fossem provenientes das comunidades e dos quintais.

Os alimentos elaborados pelas mulheres desse coletivo, incluem ingredientes da roça, em especial a mandioca, ingrediente da fabricação de diversos panificados. A criação de um logo foi um avanço na divulgação e promoção dos produtos no mercado local e regional, para o fortalecimento da gastronomia local, quanto aos modos de produção sustentável desse coletivo.



ASSOCIAÇÃO DAS MULHERES FARMERAS
DO MUNICÍPIO DE UMBUÁBA
(78) 98884-3585 / 99370-3177

Agradecimentos

Esse produto é resultado desse ciclo que passei, um período em minha caminhada, que desde o seu início preveniu-me que seria imensamente repleta de vivências e experiências, oportunidades e possibilidades.

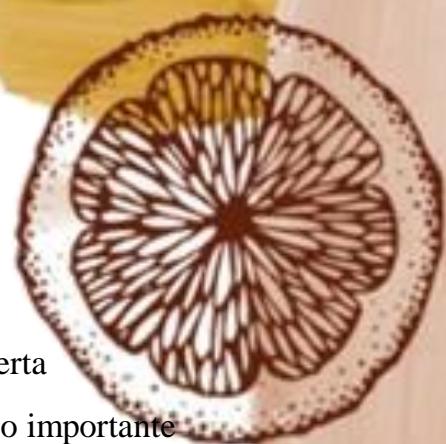
Agora, gostaria de expressar a minha gratidão a todos que, de certa forma, fortaleceram e contribuíram antes e durante esse processo importante de formação pessoal e acadêmica. Assim, reconheço e faço os meus agradecimentos:

À família de sangue, que sempre me fornece proteção, auxílio, afeto, investimento, às vezes barreiras, mas que, sem toda essa combinação, eu não seria uma pessoa de boa índole, versátil e disposta a tornar os meus sonhos realidade. Gostaria de agradecer a Luiz Fernando Santos de Jesus por todo amor, carinho e, além disso, toda atenção e dedicação nos meus melhores e piores momentos. Sempre com palavras de motivação e lembrando a mulher que sou.

TE AMO MUITO.

À família de amigos que construí durante a minha graduação e trago comigo até hoje. Olha...já se passaram uns longos anos de muito amor, carinho e cumplicidade com Eles, em especial meu amigo e filho de coração, Marcio Santos. Esse foi o que nunca soltou a minha mão, Rebeka e Pedriane, as amigas que sempre damos muitas risadas, dentre muitos, que amo bastante. Trago esses nomes, porque eles representam todos vocês que amo demais. Mas a vida não é só coisas ótimas. Também existem ruins, e vocês sempre estiveram presentes.

Trago agora uma lembrança de uma amiga, que certa vez, por estar com COVID, me enviou comida. Essa foi uma linda forma de carinho, todos vocês ajudaram e contribuíram no meu amadurecimento pessoal e profissional. Aos amigos das várias cidades que passei, do Movimento Camponês Popular (MCP), da minha turma, das comunidades, com os quais gravei boas recordações e tive auxílio para esse trabalho lindo.



INSTITUTO DOS POVOS INDÍGENAS
DO BRASIL - IPIB

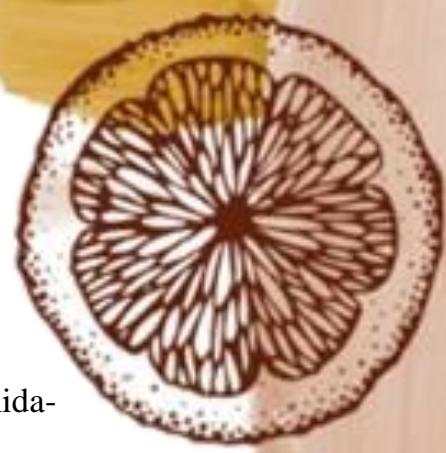
(71) 3888-3585 / 3393-3117

Às minhas orientadoras Eliane Dalmora e Irineia Rosa do Nascimento, assim como aos demais professores que partilharam Todo seu conhecimento comigo. Aos Demais colegas e amigos de turma, possibilitando e me ajudando a criar e desenvolver habilidades e perspectivas a respeito do turismo, em especial ao turismo no espaço rural, que contribuiu não só para mim, como para a sociedade. Algo que espero ter aprendido e que levarei comigo com bastante responsabilidade por onde quer que eu vá.

Aos agentes sociais dessa pesquisa e outros moradores das comunidades rurais de Umbaúba, por me permitirem ter acesso as suas memórias, experiências que não se encontravam escritas, mas que talvez agora possam ficar em parte preservadas nestas páginas. À Fapitec, por ter proporcionado a minha bolsa, viabilizando a execução da minha pesquisa, desde o campo até os equipamentos para execução na integra da mesma, gerando esse produto para a sociedade sergipana.

Por fim, agradeço aos momentos difíceis que passei, porque eles só me fortaleceram. E às lições destes momentos, pois, com estes, aprendi a lidar e enxergar melhor a vida e a realidade do mundo.

Kauane Santos Batista



A poesia



O passo Seguinte não é o próximo

O passo Seguinte é o necessário

Para termos a certeza

De que continuaremos caminhando juntas

Unidas pelos mesmos ideais de luta

Pelos mesmos sentimentos de liberdade.

O passo Seguinte não é o próximo

O passo Seguinte é a nossa vontade

De dar todos os próximos passos seguintes.

O Passo Seguinte
Poesia e Música Camponesa, MCP, 2015.



Referências Bibliográficas

CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. **Grupo de Trabalho - Produção Técnica.** Brasília: CAPES, 2019. Disponível em <https://www.gov.br/capes/pt-br/centrais-de-conteudo/10062019-producao-tecnica-pdf/view>. Acesso em 25 fev. 2023.

FABRINO, Nathália Hallack **Turismo de Base Comunitária:** dos conceitos às práticas e das práticas aos conceitos.. Dissertação de Mestrado. Brasília, UnB, Centro de Desenvolvimento Sustentável, 2013. 185 p.

SILVA, Glaubécia Teixeira; COSTA NOVO, Cristiane Barroncas. **Manaus:** Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010. 66 p.: il., tabs.



(79) 3884-1505 / 9883-3177