

# Os saberes populares do feitiço de sabão na cozinha solidária do Movimento Camponês Popular (MCP) em Catalão/GO: um relato de experiência

Ana Carolina Netto Rezende<sup>1</sup>, Heloisa Vitória de Castro Paula<sup>2</sup>

## Resumo

Este relato de experiência descreve uma atividade desenvolvida na 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 (Ufcat). A vivência ocorreu em aula de campo na cozinha solidária “Sabores do Campo”, do Movimento Camponês Popular (MCP), em Catalão/GO. O objetivo foi promover o intercâmbio entre saberes acadêmicos e populares por meio da produção coletiva de sabão artesanal com óleo reutilizado. Assim, a pesquisa, qualitativa e de natureza aplicada, fundamenta-se na pedagogia freireana e na educação popular. Como método, utilizou-se observação participante e diário de campo, com análise de conteúdo orientada pelas categorias emergentes da prática. Nesse sentido, os resultados indicam que a experiência favoreceu a conscientização ambiental e o fortalecimento comunitário, evidenciando o potencial pedagógico de saberes enraizados no cotidiano das mulheres camponesas. O relato reafirma a importância do diálogo e da horizontalidade como instrumentos de transformação social, destacando o papel das mulheres como guardiãs de conhecimentos tradicionais. Portanto, conclui-se que a articulação entre universidade e movimentos sociais aponta caminhos concretos para a educação voltada à sustentabilidade e à justiça social.

## Palavras-chave

Educação popular. Cozinha solidária. Sabão artesanal. Pedagogia do fazer.

---

<sup>1</sup> Mestranda em Educação na Universidade Federal de Catalão, Goiás, Brasil. E-mail: ananettor@outlook.com.

<sup>2</sup> Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil; professora na Universidade Federal de Catalão, Goiás, Brasil; pró-reitora de Extensão e Cultura na mesma instituição. E-mail: heloisavitoria@ufcat.edu.br.

# **Popular knowledge of soap-making in the solidarity kitchen of the Brazilian Popular Peasant Movement (MCP) in Catalão, Goiás, Brazil: an experience report**

Ana Carolina Netto Rezende<sup>1</sup>, Heloisa Vitória de Castro Paula<sup>2</sup>

## **Abstract**

This experience report describes an activity developed within the course “Foundations of Countryside Education and the Project for Popular Education in Brazil”, offered by the Graduate Program in Education at the Federal University of Catalão (Ufcat). The experience took place during a field class in the solidarity kitchen “Sabores do Campo”, organized by the Brazilian Popular Peasant Movement (MCP) in Catalão, Goiás, Brazil. The aim was to promote an exchange between academic and popular knowledge through the collective production of handmade soap using reused oil. Thus, this qualitative and applied research is grounded in Freirean pedagogy and popular education. The methodological approach involved participant observation and field notes, with content analysis guided by categories emerging from practice. In this sense, the results indicate that the experience fostered environmental awareness and strengthening community ties, highlighting the pedagogical potential of knowledge rooted in the daily lives of peasant women. The report reaffirms the importance of dialogue and horizontality as instruments for social transformation, emphasizing the role of women as guardians of traditional knowledge. Therefore, it is concluded that the articulation between the university and social movements points to concrete pathways for education oriented towards sustainability and social justice.

## **Keywords**

Popular education. Solidarity kitchen. Handmade soap. Learning-by-doing pedagogy.

---

<sup>1</sup> Master's student in Education, Federal University of Catalão, State of Goiás, Brazil. Email: ananettor@outlook.com.

<sup>2</sup> PhD in Geography, Federal University of Uberlândia, State of Minas Gerais, Brazil; professor at the Federal University of Catalão, State of Goiás, Brazil; vice dean of Extension and Culture at the same institution. Email: heloisavitoria@ufcat.edu.br.

## Introdução

A experiência relatada neste trabalho foi vivenciada no âmbito da disciplina “Fundamentos da Educação do Campo e o Projeto para a Educação Popular no Brasil”, vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal de Catalão (Ufcat), na linha de pesquisa voltada à educação popular. A atividade ocorreu no dia 20 de junho de 2025, por meio de uma aula de campo realizada na cozinha solidária “Sabores do Campo”, localizada em Catalão/GO. Essa cozinha funciona como uma iniciativa do Movimento Camponês Popular (MCP), articulando práticas de segurança alimentar e de organização popular. A sua proposta consiste em ações de base que beneficiam centenas de pessoas por meio da distribuição gratuita de alimentos provenientes da agricultura familiar organizada em três entidades: a Associação de Produtores da Agricultura Familiar (Asproaf), a Cooperativa Mista dos Pequenos Produtores de Polvilho e Derivados da Mandioca da Região do Cará (Cooperabs), e a Associação Estadual dos Pequenos Agricultores de Goiás (Aepago). A ação contempla entrega superior a 19 toneladas de alimentos, incluindo arroz, feijão, mandioca, farinha de mandioca, carne bovina e de frango, fortalecendo o vínculo entre campo e cidade por meio da soberania alimentar e da economia solidária.

De acordo com as diretrizes da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), a inauguração da cozinha “Sabores do Campo” consolida-se como uma estratégia material do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) (Brasil, 2025). Essa política pública é estruturada para garantir a segurança alimentar e nutricional por meio do acesso a alimentos saudáveis, ao mesmo tempo em que fomenta a sustentabilidade econômica da agricultura familiar. Conforme destaca a autarquia, o PAA atua como um elo entre a produção camponesa e a demanda social, permitindo que espaços como a cozinha solidária do MCP funcionem como polos de transformação e distribuição, fortalecendo circuitos locais de comercialização e promovendo a dignidade das famílias agricultoras da região de Catalão/GO. O espaço possui o suporte de recursos públicos, incluindo parcerias com a Ufcat, de maneira interdisciplinar, e a articulação de movimentos sociais organizados, como o MCP, demonstrando que a luta por dignidade e acesso à alimentação adequada pode caminhar com o fortalecimento de práticas agroecológicas e saberes populares. Nesse sentido, a cozinha foi equipada por meio de emenda parlamentar e doação da Conab, funcionando também como espaço educativo, cultural e de mobilização social, agregando valores como solidariedade, justiça social e cuidado com o meio ambiente.

A atividade pedagógica realizada durante a aula de campo teve como objetivo promover o intercâmbio de saberes populares e acadêmicos por meio da prática coletiva. Durante o encontro, os participantes compartilharam vivências, escutaram relatos e se engajaram ativamente na confecção de sabão artesanal, feito com óleo de cozinha usado. O feitiço de sabão foi utilizado como uma possibilidade do diálogo entre conhecimentos tradicionais e a perspectiva da educação popular, permitindo não apenas o aprendizado técnico, mas a reflexão acerca dos impactos ambientais e sociais do consumo cotidiano.

A reutilização de óleo de cozinha para a produção de sabão destaca-se como uma prática sustentável e urgente, diante do descarte inadequado desse resíduo em pias, ralos e redes de esgoto. Conforme Mingote (2025, n.p.), “1 litro de óleo pode poluir até 25 mil litros de água”, devido à formação de uma película oleosa que impede trocas gasosas e reduz os níveis de oxigênio, comprometendo a vida aquática e dificultando o tratamento da água, além de comprometer o funcionamento de sistemas de saneamento. Assim, o sabão artesanal representa não apenas um produto de utilidade doméstica, mas uma prática ecológica e educativa que pode ser replicada em diferentes territórios, promovendo consciência ambiental, economia doméstica e fortalecimento comunitário.

Partindo dessa vivência, levantamos como hipótese que práticas educativas baseadas na pedagogia do fazer e na valorização dos saberes populares podem ampliar a consciência crítica e ecológica dos sujeitos envolvidos. Desse modo, o problema que orienta este relato é: “De que forma o compartilhamento de saberes populares em espaços coletivos pode contribuir para a formação crítica e ambiental de educandos e educadores populares?”. A justificativa do manuscrito se ancora na relevância de registrar e analisar experiências educativas em espaços não formais de educação, os quais possuem forte potência formativa e transformadora. Ao produzir sabão artesanal com mulheres que conhecem diversas receitas direcionadas a esse processo, buscamos valorizar todas as formas de conhecimento passadas de geração em geração, algo que não deve ser perdido com o passar do tempo.

### **Fundamentação teórica**

A aula de campo na cozinha solidária “Sabores do Campo”, em Catalão/GO, se vinculou à educação popular e à valorização dos saberes do povo. Para compreender a prática, recorreremos à fundamentação teórica construída durante a disciplina, dos autores Paulo Freire (1968) e Carlos Rodrigues Brandão (1981a), por exemplo, cujas reflexões revelam o papel transformador da educação quando ancorada na realidade concreta dos sujeitos.

Em *Educação como prática da liberdade*, Freire (1983) propõe uma pedagogia comprometida com a libertação dos oprimidos, na qual a educação não se resume à transmissão de conteúdos, mas se constitui como prática de conscientização e humanização. O autor afirma que “a alfabetização e a conscientização jamais se separam” (Freire, 1983, p. 5). Assim sendo, destaca-se a inseparabilidade entre o aprendizado técnico e a tomada de consciência da realidade social. Para Freire (1983), o “círculo de cultura” emerge como um espaço que subverte a estrutura escolar tradicional e autoritária, substituindo a transmissão passiva de conteúdos por uma dinâmica que privilegia a participação ativa e a reflexão crítica dos educandos. Nesse cenário, o conhecimento deixa de ser um objeto depositado para tornar-se um instrumento de leitura e transformação do mundo.

Brandão e Fagundes (2016, p. 91), por sua vez, reforçam esse pensamento ao afirmar que a educação popular “não tem por objetivo ensinar o povo, mas aprender com ele”. Para os autores, os saberes populares são expressões legítimas da cultura dos povos e, ao serem integrados ao processo educativo, possibilitam construir novos sentidos e a transformação das relações sociais. Dessa forma, a proposta freireana, ao valorizar a cultura popular, rompe com a lógica dominante da educação bancária e aposta em uma pedagogia dialógica e horizontal.

A atividade de produção de sabão, realizada no contexto da aula de campo na cozinha solidária do MCP, insere-se diretamente nessa perspectiva. O saber-fazer do sabão artesanal, tradicionalmente transmitido entre família e comunidade das mulheres do campo, foi ressignificado no encontro como instrumento pedagógico e político. A partir disso, discutiram-se questões ambientais, econômicas e culturais, conectando o cotidiano às reflexões críticas acerca do consumo, do descarte de resíduos e da sustentabilidade.

## **Metodologia**

O dia de campo foi estabelecido conforme o cronograma da disciplina no calendário da pós-graduação, mediante prévia articulação com as representantes da cozinha “Sabores do Campo”. Nesse horizonte, a oficina de produção de sabão artesanal constituiu-se como uma proposição da turma de mestrandos à comunidade, visando promover um intercâmbio entre o conhecimento acadêmico e a prática camponesa. Para viabilizar a atividade, o grupo de estudantes organizou a logística dos materiais necessários e selecionou uma discente com experiência técnica para conduzir o processo dialógico.

Nesse sentido, o presente relato caracteriza-se como de natureza qualitativa e aplicada, com ênfase nos impactos sociais da vivência analisada. Trata-se de uma investigação de

caráter exploratório e descritivo, na medida em que busca compreender, documentar e refletir acerca dos sentidos pedagógicos e políticos dessa experiência. O cenário do estudo foi a cozinha “Sabores do Campo”, localizada na rua 11, n.º 27, no bairro Copacabana, em Catalão/GO — espaço que se apresenta devidamente equipado e estruturado para ações de segurança alimentar.

Adotou-se como método principal o relato de experiência fundamentado na pesquisa participante. Essa escolha justifica-se pela natureza da vivência: uma construção ativa e horizontal entre estudantes e integrantes do MCP, cuja análise emana da imersão direta e da escuta sensível dos sujeitos envolvidos. Essa abordagem permitiu que a intervenção acadêmica não se configurasse apenas como uma transmissão de técnica, mas uma oportunidade de práxis, na qual o “levar a oficina” transformou-se em um ato de aprender com a dinâmica e a receptividade do território solidário.

A atividade de produção de sabão, realizada no contexto da aula de campo na cozinha solidária do MCP, insere-se diretamente nessa perspectiva; o saber-fazer do sabão artesanal foi ressignificado no encontro como instrumento pedagógico e político. A partir disso, conforme supramencionado, discutiram-se questões ambientais, econômicas e culturais, conectando o cotidiano às reflexões críticas acerca do consumo, do descarte de resíduos e da sustentabilidade.

Para a realização da atividade de campo, a representante da cozinha foi contactada para a apresentação da proposta, enfatizando a oportunidade de imersão na vivência cotidiana da cozinha, que dialoga diretamente com a educação popular. A colaboração com a atividade iniciou-se em sala de aula, com a distribuição de afazeres e levantamento coletivo dos ingredientes necessários. Dentre os discentes da turma, foi escolhida uma profissional da área de química, que atuava com a prática da produção do sabão, para abordar questões acerca de elementos químicos e sustentabilidade. A atividade a ser realizada estava focada nos impactos sociais, científicos, econômicos e extensionistas que poderia promover.

Conforme supracitado, a cozinha “Sabores do Campo” localiza-se no perímetro urbano da cidade de Catalão/GO e, atualmente, se encontra equipada para a produção de quitandas e mantém uma pequena loja de produtos produzidos na cozinha. Para o registro da atividade, adotou-se como principal método o relato de experiência com base na pesquisa participante, por se tratar de uma vivência concreta, realizada de forma ativa e dialógica entre os sujeitos envolvidos, e cuja análise baseia-se na imersão e escuta atenta dos participantes. A pesquisa participante, segundo Brandão (1981a, p. 75), “é uma forma de pesquisa em que o

sujeito pesquisador se insere no universo investigado, não apenas para observá-lo, mas para transformá-lo junto aos sujeitos da experiência”.

Ao chegar à cozinha, as mulheres haviam preparado um lanche produzido pelas integrantes do projeto, do qual a maioria dos alimentos advém da agricultura familiar. Assim, foi servido suco natural de frutas, biscoitos, pão de queijo, mané pelado e demais produtos produzidos pelo coletivo. A coordenadora da cozinha e líder das mulheres camponesas do MCP apresentou o projeto, contemporizando a trajetória das mulheres que construíram a cozinha. No geral, estavam presentes aproximadamente 48 pessoas, dentre elas: mulheres (maioria) e homens trabalhadores da cozinha, bem como estudantes do Programa de Pós-Graduação em Educação e a professora da disciplina.

Durante o lanche, pôde-se conversar entre o grupo, fazer perguntas acerca da história do espaço, das integrantes, do projeto e da cozinha. Esse momento de partilha à mesa, para além da alimentação física, configurou-se como um espaço de comunhão e diálogo, elementos centrais na práxis de Freire (1968). Ao socializar e ouvir as trajetórias das integrantes da cozinha, o grupo de mestrandos e trabalhadores rompeu a barreira entre o saber acadêmico e o saber popular, estabelecendo uma relação horizontal. A escuta das histórias de vida e das lutas camponesas relatadas naquele espaço transformou o encontro em um ato pedagógico vivo, no qual a realidade concreta do território foi base para a construção do conhecimento. Como aponta Brandão (1981a), a pesquisa participante exige que o olhar do pesquisador se deixe afetar pela subjetividade do outro, reconhecendo que, no diálogo cotidiano, reside a potência política da transformação social.

A atividade desenvolvida na cozinha solidária evidenciou a participação ativa dos sujeitos e a troca de saberes entre as gerações, conforme registrado na Figura 1.

**Figura 1** – Momento de acolhida na sede da cozinha



Fonte: arquivo pessoal (2025).

Após o diálogo inicial e a apresentação do projeto desenvolvido na cozinha com as mulheres camponesas, o grupo foi direcionado para a parte externa, considerando as questões de segurança, tendo em vista a utilização de soda cáustica. A aluna responsável por conduzir a produção do sabão usou Equipamentos de Proteção Individual (EPI), aproveitando o momento para conscientizar as mulheres presentes de que, devido ao uso de produtos corrosivos, era essencial o uso de EPI; além disso, ela levou materiais extras para deixar na cozinha, como óculos, luvas, toucas e jaleco.

Um momento de destaque no diálogo técnico ocorreu durante a dissolução da soda cáustica em água, quando o grupo observou a natureza exotérmica da reação. Assim, explicamos que a liberação súbita de calor não advinha de fonte externa, mas da própria energia contida nas ligações químicas que se rompiam para formar uma nova substância. Essa curiosidade científica serviu de metáfora para a própria organização do MCP na cozinha: assim como a matéria libera calor ao se transformar, a organização popular gera sua própria energia interna por meio da fricção das ideias e do encontro coletivo. Esse fenômeno, que para muitos parecia um mistério da prática, foi apresentado como a “energia de ativação” necessária para que o óleo, um resíduo frio e inerte, ganhasse nova utilidade. A percepção de

que a ciência explica o calor sentido nas mãos ao misturar o sabão trouxe uma camada de encantamento ao aprendizado, provando que o rigor da termodinâmica e a sensibilidade do saber popular habitam o mesmo caldeirão, conforme exposto na Figura 2.

**Figura 2** – Balde do feitio do sabão em barra



Fonte: arquivo pessoal (2025).

Durante a condução da feitura do sabão, houve uma partilha de todas as pessoas que já fizeram sabão sobre as receitas utilizadas, havendo uma troca de saberes e “crendices” em relação à forma de fazer o melhor sabão. Desse modo, identificou-se uma variedade de formas de fazê-lo, oportunizando que a aluna partilhasse seus conhecimentos químicos e falasse acerca dos tipos de potencial hidrogeniônico (pH) dos ingredientes e misturas, os quais facilitam os procedimentos do feitio. Além disso, foi entregue um papel com a listagem dos ingredientes e o modo de fazer — processo acompanhado e auxiliado colaborativamente. Por fim, foram feitos dois tipos de sabão: líquido e em barra.

A explicação acerca da saponificação — reação química entre um ácido graxo (o óleo) e uma base forte (a soda cáustica) — constituiu-se ponto de interseção entre a teoria acadêmica e a prática doméstica. Assim sendo, enfatizou-se como essa transformação da matéria resulta no sabão e na glicerina, sublinhando que o “ponto” do sabão — como tradicionalmente conhecido pelas camponesas — é, cientificamente, o equilíbrio exato da neutralização química. Essa abordagem permitiu que os discentes compreendessem a ciência

não como abstrata e distante, mas como uma ferramenta presente no cotidiano rural, capaz de conferir segurança e eficiência ao reaproveitamento de resíduos.

A discussão avançou para as propriedades de solubilidade e o controle do pH, essenciais para garantir que o produto fosse seguro para o uso humano e menos agressivo ao meio ambiente. A aluna da área da química demonstrou como a diluição correta da soda e a adição do álcool influenciam a transparência e a consistência tanto do sabão em barra quanto do líquido, enquanto as mulheres da cozinha “Sabores do Campo” contribuíram com a percepção sensorial do tempo de cura e do aroma. Essa troca de saberes reforça a perspectiva de Freire (1968) acerca da dialogicidade, na qual o conteúdo programático, neste caso, a química, não é “depositado” sobre os sujeitos, mas construído a partir da realidade compartilhada e da necessidade mútua de aprender.

Além do caráter técnico, a entrega da listagem de ingredientes e o auxílio colaborativo na manipulação dos materiais se consolidaram como uma prática de extensão efetiva. A sistematização do modo de fazer não serviu apenas como roteiro, mas como um instrumento de autonomia para as participantes replicarem o conhecimento, gerando economia doméstica e potencializando a sustentabilidade da agricultura familiar. Assim, a produção do sabão artesanal na cozinha solidária do MCP revelou-se um “tema gerador”, no qual a ciência química se colocou a serviço da emancipação social e da preservação ambiental, unindo o rigor acadêmico à sensibilidade do saber popular. A receita utilizada possui ingredientes como óleo usado de cozinha, soda cáustica, álcool e detergente; nesse sentido, estabeleceu-se a relação com os conceitos das reações químicas, propriedades das substâncias, solubilidade, saponificação e transformações da matéria. Todos os ingredientes foram previamente separados no local, como demonstrado na Figura 3.

Nesse contexto, é válido destacar que a impressão da receita (Figura 4) e a entrega para os participantes da oficina facilitou a repetição da confecção.

**Figura 3** – Materiais utilizados no feitiço



Fonte: arquivo pessoal (2025).

**Figura 4** – Receita impressa e entregue aos participantes



Fonte: arquivo pessoal (2025).

Ao final da oficina, as produções resultantes — o sabão líquido e o sabão em barra — permaneceram sob os cuidados das mulheres na cozinha solidária para o necessário processo de cura. Esse período de maturação, que geralmente dura entre 21 e 28 dias, é fundamental para garantir a saponificação completa e a estabilização do pH do produto, tornando-o seguro para o manuseio e assegurando sua eficácia de limpeza. A permanência do sabão no território da cozinha simbolizou a materialidade do aprendizado ali depositado, aguardando o tempo da natureza para que pudesse, enfim, cumprir sua função social e econômica no projeto do MCP.

A destinação do sabão produzido reforça o caráter extensionista e de economia solidária da atividade. O coletivo poderá usufruir do produto tanto nos afazeres cotidianos da própria cozinha e da loja de produtos da agricultura familiar, quanto na geração de renda por meio da revenda artesanal. Em outras palavras, essa prática de reaproveitamento do óleo de cozinha transformado em insumo de limpeza não apenas reduz custos operacionais para o movimento, como consolida uma consciência ecológica aplicada, na qual o saber científico da química se coloca a serviço da sustentabilidade e da autonomia financeira das mulheres camponesas.

O encerramento da vivência foi marcado por um profundo sentimento de satisfação coletiva, no qual a despedida não representou o fim, mas o desdobramento de novos horizontes. Todos os participantes, entre acadêmicos e trabalhadores, saíram com a percepção de que a verdadeira pesquisa participante (Brandão, 1981a) ocorre quando o conhecimento circula sem hierarquias rígidas. A oficina de sabão na cozinha do MCP não consistiu em apenas uma lição de técnica ou fórmulas, mas em uma celebração da união entre a universidade e a comunidade, reafirmando que, no encontro entre o saber-fazer popular e a reflexão científica, constrói-se uma educação verdadeiramente libertadora e transformadora da realidade social.

## **Discussão e análise dos resultados**

Apesar da produção de sabão perpassar por gerações, as reações químicas também fizeram parte da reflexão acerca da atividade. A reação de saponificação, por exemplo, ocorre quando a gordura presente no óleo (triglicerídeos) reage com a soda cáustica (hidróxido de sódio — NaOH) em meio aquoso, formando o sabão e a glicerina como subproduto. O uso do álcool (etanol 96%) na receita, por sua vez, acelera a reação e facilita a homogeneização da mistura. Enquanto isso, o detergente de coco contribui para a emulsificação e melhora da

textura final do sabão, além de agregar um aroma mais agradável — essa explicação foi transmitida acessivelmente pela professora-oficineira.

Na realização da atividade de campo, utilizaram-se algumas técnicas de pesquisa, como a observação participante, acompanhada de registro reflexivo em diário de campo, construído a partir das anotações realizadas durante e após a atividade. Além disso, registros fotográficos também foram utilizados para fins ilustrativos e de memória descritiva, com autorização dos participantes. Os dados foram organizados e analisados à luz da análise de conteúdo temática, segundo Bardin (2016), permitindo identificar categorias emergentes a partir dos registros, falas, ações e reflexões ocorridas durante a atividade. A análise de conteúdo, nesse contexto, revela-se adequada para organizar o material empírico e favorecer a compreensão dos sentidos atribuídos pelos participantes à prática educativa vivida, especialmente no que se refere à articulação entre saberes populares, educação ambiental e pedagogia crítica.

Dessa maneira, é importante reforçar o caminho percorrido na realização da atividade e análise, a saber: planejamento da aula de campo junto à disciplina “Fundamentos da Educação do Campo e o Projeto para a Educação Popular no Brasil”, vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Ufcat, na linha de pesquisa voltada à educação popular; vivência da experiência, ocorrida no dia 20 de junho de 2025, com a participação ativa dos discentes e de integrantes da cozinha solidária “Sabores do Campo” — organização vinculada ao MCP; desenvolvimento da atividade prática com foco na feitura coletiva de sabão artesanal com o reaproveitamento de óleo de cozinha, promovendo trocas de saberes e reflexões acerca de educação ambiental, economia solidária e cultura popular; registro reflexivo dos participantes por meio de diário de campo e registros fotográficos; análise dos dados coletados com base na análise de conteúdo, articulando os dados empíricos à fundamentação teórica freireana e à literatura da educação popular.

A atividade de campo permitiu a aproximação entre a universidade e a comunidade. Esse tipo de atividade possibilita a contextualização da ciência no cotidiano, mostrando como ela se aplica de modo acessível e sustentável. Ao mesmo tempo, favorece uma abordagem crítica acerca do reaproveitamento de resíduos (como o óleo de cozinha), os impactos ambientais do descarte inadequado de substâncias e a construção de soluções simples, eficazes e autogeridas pelas comunidades.

Integrar esses aspectos ao currículo escolar ou à formação de educadores populares significa, como defende Freire (1983), reconhecer que o conhecimento científico não deve ser negado ou imposto, mas sim dialogado com os saberes do povo, em uma relação de troca e

construção coletiva do saber. Segundo Freire (1983, p. 15), “conscientizar é assumir a consciência do real”; logo, a educação deve estar comprometida com a transformação social e não apenas com a instrução técnica. Na cozinha solidária, promoveu-se a troca de saberes e a ação coletiva, materializando a pedagogia da liberdade em sua essência. Mais do que uma oficina de sabão, tratou-se de um momento de escuta, partilha e construção coletiva de conhecimento, no qual cada participante foi convidado a refletir acerca de seu papel social e ambiental no mundo que habita.

Nessa perspectiva, a produção do sabão artesanal não constitui apenas a simples reciclagem de resíduos lipídicos; ela se configura como uma estratégia de soberania popular. Entende-se por soberania popular o direito e a capacidade de um povo de decidir sobre seus próprios rumos, recursos e formas de organização, de maneira autônoma e independente das pressões do mercado hegemônico. Conforme aponta Mészáros (2008), a verdadeira emancipação social exige que o controle sobre os processos de produção e reprodução da vida seja devolvido aos produtores associados, rompendo a lógica da dependência. Ao assimilar a técnica e compreender a ciência por trás da reação química, as mulheres da cozinha “Sabores do Campo” deixam de ser apenas executoras de uma tarefa para se tornarem gestoras de uma tecnologia social. Essa autonomia dialoga com a economia solidária, pois o conhecimento compartilhado apresenta uma alternativa aos produtos industrializados e fortalece a rede de cuidados do coletivo. Assim, a transformação do óleo descartado em um recurso que gera limpeza e saúde, além de fomentar a renda, reafirma o compromisso da educação popular com a sustentabilidade da vida no campo e na cidade.

### **Considerações finais**

De modo geral, o presente trabalho reafirma que a educação popular se materializa na escuta atenta, na prática compartilhada e no respeito ético pelos saberes das comunidades. A experiência na cozinha “Sabores do Campo” transcendeu a dimensão técnica da produção de sabão artesanal: configurou-se, sobretudo, como um encontro de histórias, afetos e aprendizagens entre sujeitos diversos, unidos pela solidariedade e pelo desejo de transformação social. A legitimidade dessa troca residiu na ausência de hierarquias, pois o conhecimento científico da academia e o saber-fazer ancestral do campo ocuparam o mesmo patamar de importância no círculo de cultura.

As mulheres que acolheram o grupo de pesquisadores, trabalhadoras da cozinha, agricultoras e guardiãs de memórias, não apenas ensinaram uma receita, mas compartilharam

lições de resistência e organização coletiva. Cada participante compôs o mosaico de conhecimentos da oficina com suas próprias vivências, provando que o saber popular, embora muitas vezes invisibilizado, carrega consigo rigor, ciência e dignidade. Para os discentes da pós-graduação, essa imersão configura um componente formativo indispensável: ela retira o pesquisador do isolamento teórico e o lança na realidade concreta do território, permitindo que a ciência seja guiada pela vida e a pesquisa assuma sua função social e política.

Concluimos que ações como essa podem ressignificar os espaços educativos, fortalecendo os vínculos entre a universidade e a comunidade. O reconhecimento de que toda prática social é pedagógica, quando construída com diálogo e intencionalidade, é o que sustenta a práxis libertadora. Desse modo, desejamos que este relato sirva como registro, homenagem e inspiração para que o protagonismo das comunidades siga orientando a produção de conhecimento acadêmico, garantindo que a universidade pública cumpra seu papel de dialogar com aqueles que, mesmo à margem, seguem cultivando saberes e esperanças de um mundo mais justo e sustentável.

Para os pesquisadores e mestrandos envolvidos, essa imersão na cozinha “Sabores do Campo” funciona e ressignifica a ideia do acadêmico como o único detentor do saber técnico. A troca legítima estabelecida revelou que a universidade, ao descer de seus muros e adentrar os territórios do MCP, não transmite apenas conhecimento, mas é profundamente fecundada pela sabedoria prática daquelas que sustentam a vida no campo. Essa dialética entre o saber científico e a experiência vivida é o que confere autenticidade: o entendimento de que a ciência química da saponificação e a mística camponesa da organização coletiva são, na verdade, faces da mesma moeda na luta pela autonomia. Ao final, o que se colheu em Catalão/GO foi a prova de que a educação popular não se ensina, se vive; outrossim, o papel do mestre, no sentido freireano, é saber-se eterno aprendiz diante da dignidade e do protagonismo de quem transforma óleo descartado em limpeza e silenciamento em voz.

## Referências

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2016.

BRANDÃO, C. R. **O que é Método Paulo Freire**. São Paulo: Brasiliense, 1981a.

BRANDÃO, C. R. **Pesquisa participante**. São Paulo: Brasiliense, 1981b.

BRANDÃO, C. R.; FAGUNDES, M. C. V. Cultura popular e educação popular: expressões da proposta freireana para um sistema de educação. **Educar em Revista**, Curitiba, n. 61, p. 89-106, 2016. DOI 10.1590/0104-4060.47204. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/er/a/KmYHVqgFMPBfJTjXsRjFFvc/?lang=pt>. Acesso em: 23 abr. 2026.

BRASIL. Companhia Nacional de Abastecimento. Inauguração de cozinha solidária conta com o PAA para garantir alimentação e apoio a agricultores. **Gov.br**, 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/conab/pt-br/assuntos/noticias/inauguracao-de-cozinha-solidaria-conta-com-o-paa-para-garantir-alimentacao-e-apoio-a-agricultores>. Acesso em: 4 jul. 2025.

FREIRE, P. **Educação como prática da liberdade**. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 1983.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 1968.

MÉSZÁROS, I. **A educação para além do capital**. 2. ed. São Paulo: Boitempo, 2008.

MINGOTE, B. Água: 1 litro de óleo pode poluir até 25 mil litros de água; saiba como descartar corretamente. **Brasil61**, 2025. Disponível em: <https://brasil61.com/n/agua-1-litro-de-oleo-pode-poluir-ate-25-mil-litros-de-agua-saiba-como-descartar-corretamente-bras2513672>. Acesso em: 4 jul. 2025.

Submetido em 31 de janeiro de 2026.

Aprovado em 29 de março de 2026.