

PROJETO Vale

Sustentável

*Sede da associação da Comunidade
Quilombola Picadas, em Ipanguaçu -
Foto: Jaqueline Rondon*



Edição 18

Revista

Agosto - 2025



Foto: Jaqueline Rondon



Coordenador Geral: **Elisângelo Fernandes**
Coordenadora Pedagógica: **Silvana Fernandes**
Engenheiro Agrônomo: **Auricélio Costa**
Gerente de Comunicação: **Jaqueline Rondon**
Secretário: **João Batista Queiroz**
Técnico Agrícola: **Luciano Bezerra**
Técnico Ambiental: **Evanira Araújo**
Bióloga: **Mahara Cirne**
Estagiário de comunicação: **João Victor**

Direção e arte: Jaqueline Rondon
Diagramação: Jaqueline Rondon
Texto: Jaqueline Rondon
Edição de Texto: Elisângelo Fernandes

Sobre o Projeto - 05

*Curso de gastronomia “Sabores da Terra”, em
Carnaubais/RN- 06*

Mapeamento das escolas de Pendências/RN - 08

Fotografia - 09

*Formação qualifica merendeiras e auxiliares de cozinha, em
Alto do Rodrigues/RN - 12*

*Entrega certificados do curso de fotografia, em Areia
Branca/RN- 14*

*Termo de parceria com comunidade Quilombola Picadas,
em Ipanguaçu - 15*



Projeto Vale Sustentável

Em sua 3ª versão o Projeto Vale Sustentável é executado pela Associação Norte-Rio-Grandense de Engenheiro Agrônomos (ANEA) em parceria com a Petrobras atua nos municípios de Alto do Rodrigues, Areia Branca, Assú, Carnaubais, Galinhos, Guamaré, Ipanguaçu, Macau, Pendências, Porto do Mangue e Serra do Mel, atendendo 10 sedes municipais e 26 comunidades rurais.

O projeto Vale Sustentável atua na preservação da Caatinga, por meio da restauração florestal e do monitoramento da recuperação de 200 hectares de áreas degradadas no sertão potiguar.

Além de promover a convivência harmoniosa do homem com o semiárido, o projeto contribui para a melhoria da qualidade de vida da população local, através do fortalecimento da agricultura familiar e da pesca artesanal, cuja população atendida é beneficiada com ações na implantação de quintais produtivos, hortas agroecológicas, meliponários de abelhas nativas, construção de cisternas calçadão destinadas à captação de água de chuva para o consumo humano e fomento à agricultura familiar, implantação de sistema de reuso de águas, destinados ao tratamento e reuso de águas cinza na agricultura e entrega de kits de pesca para colônias de pescadores e associações de marisqueiras.

Curso de gastronomia Sabores da Terra - Carnaubais/RN

Foto: Joqueline Rondon





Curso “**Sabores da Terra**” valoriza **gastronomia sertaneja e agricultura familiar** em Carnaubais/RN

Entre os dias 18 e 22 de agosto, o município de Carnaubais/RN sediou o curso Sabores da Terra: Gastronomia Sertaneja e Agricultura Familiar, reunindo 35 participantes em uma imersão de sabores, técnicas e valorização da cultura alimentar do semiárido potiguar. A capacitação é uma realização do Projeto Vale Sustentável que é executado pela Associação Norte-Rio-Grandense de Engenheiros Agrônomos (ANEA), e conta com a parceria da Petrobras, por meio do Programa Petrobras Socioambiental.

Durante cinco dias, os participantes aprenderam e degustaram uma rica variedade de pratos que misturam tradição e inovação, sempre com foco nos ingredientes locais e no fortalecimento da agricultura familiar. Entre as receitas, estiveram presentes o medalhão suíno, o sushi de tilápia, as iscas de peixe, o cordeiro à moranga, o risoto de cordeiro, o hambúrguer de cordeiro, além das sobremesas que encantaram a todos: cocada cremosa do chef, biscoito doce artesanal, chutney de manga, torta banoffee, torta de limão e o tradicional bolo de fubá.

O curso contou com a presença de Damiana Dantas, Secretária de Desenvolvimento Rural de Carnaubais, que destacou a importância da ação: “Iniciativas como esta fortalecem a agricultura familiar, incentivam o uso dos nossos ingredientes e mostram que a gastronomia regional pode ser, ao mesmo tempo, simples e sofisticada, gerando renda e valorizando a nossa cultura”, afirmou.

Também esteve presente Antonia Dantas, representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Carnaubais, reforçando o papel da formação na vida dos agricultores e agricultoras. Participaram ainda moradores da comunidade quilombola Picadas, em Ipanguaçu, ampliando o alcance da ação e promovendo a integração entre territórios.

Para o chef Johelber Moraes, responsável pela condução do curso, a experiência vai além da cozinha. “Foi uma troca de saberes. Os participantes trouxeram suas vivências e, juntos, transformamos os ingredientes da nossa terra em pratos que valorizam a identidade cultural do sertão. A gastronomia pode e deve ser um instrumento de fortalecimento comunitário e de geração de oportunidades”, destacou.

O Sabores da Terra alia formação prática em gastronomia com a valorização da cultura sertaneja, mostrando que é possível transformar produtos locais em pratos de qualidade, capazes de conquistar mercados e fortalecer a identidade da região.



Foto: Jaqueline Rondon



*Vale Sustentável realiza **mapeamento das escolas de Pendências/RN** para ações de arborização e hortas agroecológicas*

Nos dias 14 e 21 de agosto, a equipe do Projeto Vale Sustentável esteve em Pendências/RN, dando continuidade ao mapeamento das escolas que irão receber ações de arborização e os kits de hortas agroecológicas.

Ao todo, visitamos 10 escolas da rede municipal e 3 instituições estaduais: Escola Municipal Terezinha Justo, Escola Municipal Adélia Gonzaga, Escola Municipal Sebastião Ferreira, Escola Municipal Maria do Rosário Freire, Escola Municipal Maria Cleofas Moura da Rocha, Escola Municipal Padre José Luiz Silva, Escola Municipal Professora Alba Miranda, Escola Municipal Manoel Freire de Lemos, Escola Municipal Professor Luiz Guimarães, Escola Municipal Manoel Alves Bezerra, Escola Estadual Monsenhor Honório, Escola Estadual Luiz Gonzaga e Escola Estadual Pedro Alves de Medeiros.

Durante a agenda, nos reunimos com a secretária de Educação Marione Ramos e contamos com a parceria e o apoio técnico de Dalison Souza e a assistente social, Suzana Varela que nos acompanhou nas visitas.

Essas visitas são passos importantes para garantir que cada instituição de ensino esteja preparada para receber o projeto, que vai muito além de árvores e hortas, trata-se de semear consciência ambiental, fortalecer a agricultura sustentável, valorizar o espaço escolar, oferecer às crianças e jovens uma vivência prática sobre alimentação saudável, cuidado com a natureza e respeito ao meio ambiente.



Comunidade Quilombola Picadas
Museu quilombola, município de Ipanguaçu

Foto: Jaqueline Rondon





Rio Piranhas-Açu
Limpeza de rio, em Pendências/RN



CURSO DE GASTRONOMIA

TÉCNICA DE BASTO E DE COZINHA
DESEJO E ORGANIZAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO



Cordeiro a moranga

Curso de gastronomia, Carnaunais/RN

Foto: Jaqueline Rondon





Sabor e saúde: Formação qualifica merendeiras e auxiliares de cozinha da rede pública do município de Alto do Rodrigues/RN

Trinta e sete merendeiras e auxiliares de cozinha da rede municipal de ensino de Alto do Rodrigues/RN, participaram nos dias 11 e 12 de agosto, de uma capacitação em Educação Nutricional, realizada em parceria entre o Projeto Vale Sustentável e a Prefeitura Municipal, por meio da Secretaria de Educação.

O Projeto Vale Sustentável é executado pela Associação Norte-Rio-Grandense de Engenheiros Agrônomos (ANEA), e conta com a parceria da Petrobras, por meio do Programa Petrobras Socioambiental.

A formação foi ministrada pela nutricionista Yasmim Heloá, que trouxe orientações práticas sobre preparo de refeições mais saudáveis, aproveitamento integral dos alimentos e boas práticas de manipulação. Durante a atividade, as participantes também passaram por avaliação de bioimpedância, método que analisa a composição corporal e contribui para o acompanhamento da saúde.



De acordo com o Coordenador Geral do projeto, Elisângelo Fernandes, “a capacitação reforça a importância do papel das merendeiras e auxiliares de cozinha na promoção de hábitos alimentares mais equilibrados entre os estudantes, fortalecendo a qualidade da merenda ofertada e a saúde da comunidade escolar”.

A ação integra as iniciativas do Projeto Vale Sustentável para incentivar a educação alimentar e nutricional, aliando conhecimento técnico, valorização profissional e cuidados com a saúde.

Foto: Jaqueline Rondon



Projeto Vale Sustentável entrega **certificados do curso de fotografia, em** *Areia Branca/RN*

Treze de agosto foi dia de celebrar o aprendizado, o talento e a sensibilidade de cada participante da oficina de fotografia “Um Olhar sobre o Sertão”, realizada durante a Semana do Meio Ambiente em Areia Branca/RN. O Projeto Vale Sustentável realizou a entrega oficial dos certificados, no Centro Administrativo da cidade. Durante o curso, os alunos exploraram técnicas fotográficas, mas, acima de tudo, aprenderam a registrar a beleza, a cultura e a força do nosso sertão e litoral, transformando imagens em histórias vivas.



Foto: Jaqueline Rondon

Mais do que fotografar, foi um convite a enxergar o meio ambiente com respeito e carinho, fortalecendo o compromisso com a preservação da nossa terra.

Parabéns a todos os participantes! Que esse olhar atento continue revelando o melhor do nosso sertão para o mundo.





*Projeto Vale Sustentável **firma parceria** com comunidade **Quilombola Picadas**, em Ipanguaçu*

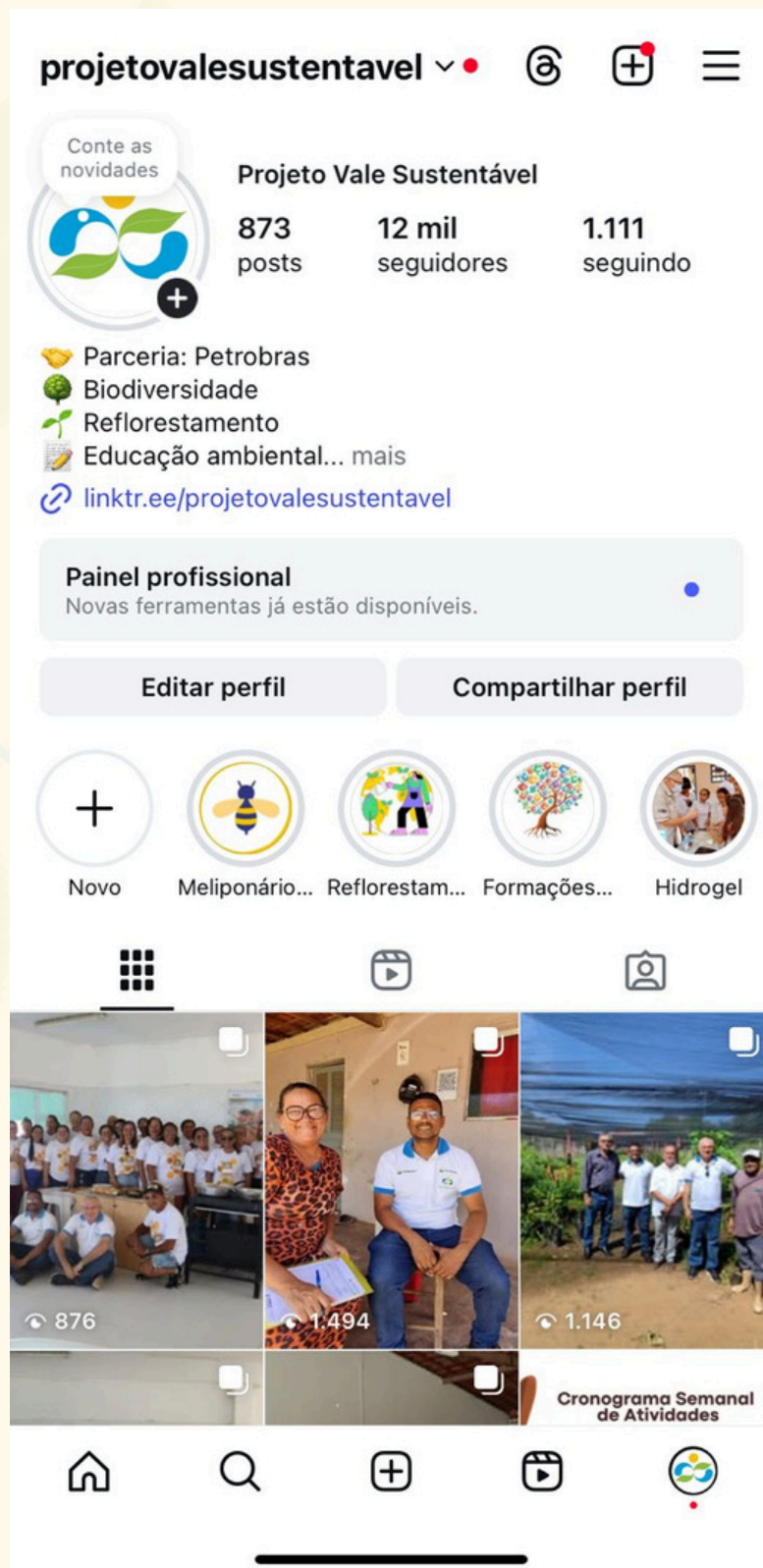
Na terça-feira (12/8), a equipe técnica do Projeto Vale Sustentável esteve reunida com a diretoria da Associação do Projeto de Assentamento de Reforma Agrária Pedro Ezequiel de Araújo (Comunidade Quilombola Picadas), localizado no município de Ipanguaçu/RN, para assinatura do termo de parceria que tem como objetivo promover o fortalecimento da agricultura familiar, a promoção da educação ambiental e o desenvolvimento sustentável das áreas atendidas.

Representantes da associação local celebraram o início dessa importante parceria, que promoverá ações voltadas a educação, a preservação ambiental, ao fortalecimento da agricultura, e ao desenvolvimento de novas oportunidades econômicas, contribuindo assim para a valorização das tradições e da cultura quilombola.

Com essa união, a comunidade passa a integrar as atividades do Projeto Vale Sustentável, recebendo apoio técnico e incentivos para potencializar a produção e garantir mais oportunidades para as famílias do campo.

Juntos, seguimos construindo um futuro mais justo, próspero e sustentável para todos!

Clique e acesse nosso Instagram





Parceria:



Realização



Foto: Jaqueline Rondon