



**SEPEX – Seminário de ensino, pesquisa e extensão da Uneal
12 a 14 de agosto de 2025**

**FEIRA AGROECOLÓGICA E CULTURAL DA UNEAL: Tecnologias Sociais,
Saberes Ancestrais e Fortalecimento da Agricultura Familiar**

Lucas Lira da Silva¹, Leonel dos Santos Lima², Angela Maria Araújo Leite³,
Francis Cleiton Balbino da Silva⁴.

¹Graduando em Ciências Contábeis – Universidade Estadual de Alagoas (UNEAL), Campus I; bolsista PIBITI/FAPEAL; vinculado ao NEISE. E-mail: lucas.silva19@alunos.uneal.edu.br. ²Graduando em Geografia – UNEAL, Campus I; bolsista PIBITI/FAPEAL; vinculado ao NEISE. E-mail: leonel.lima.2023@alunos.uneal.edu.br. ³Professora Dra. do Curso de Geografia – UNEAL, Campus I; orientadora; coordenadora do NEISE. E-mail: angela.leite@uneal.edu.br. ⁴Professor Me. do Curso de Ciências Contábeis – UNEAL, Campus I; orientador; vinculado ao NEISE. E-mail: francis.silva@uneal.edu.br.

O presente trabalho apresenta os resultados parciais do projeto “Parceria entre Universidade e Agricultores: O uso de tecnologias sociais para o desenvolvimento do comércio da agricultura familiar e agroecológica, através da valorização do conhecimento ancestral e da promoção da feira na UNEAL”, desenvolvido no âmbito do PIBITI/UNEAL. Esta escrita parte da escuta ativa de agricultores e agricultoras que participam da Feira Agroecológica e Cultural da UNEAL, realizada no campus I, em Arapiraca, desde 2024. O projeto busca fortalecer a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, por meio da promoção de práticas sustentáveis, da valorização dos saberes tradicionais e do fortalecimento da economia solidária local. A feira surge como um espaço estratégico de conexão entre produtores rurais e consumidores urbanos, possibilitando o comércio justo de alimentos livres de agrotóxicos, conservantes e insumos químicos. Os agricultores, por sua vez, trazem na bagagem práticas produtivas baseadas em conhecimentos ancestrais, herdados por gerações e que dialogam diretamente com princípios agroecológicos. Além da comercialização, o espaço se consolida como território de resistência cultural, onde se preservam saberes, memórias e práticas que promovem a saúde, a segurança alimentar e a sustentabilidade socioeconômica da comunidade. A escuta dos agricultores revelou que muitos produtos ofertados na feira — como hortaliças, raízes, ervas medicinais, mel, queijos, doces e licores — são resultado de processos artesanais, vinculados à tradição familiar e comunitária. As práticas produtivas são orientadas por uma lógica que respeita os ciclos da natureza, utilizando técnicas que favorecem o



SEPEX – Seminário de ensino, pesquisa e extensão da Uneal
12 a 14 de agosto de 2025

equilíbrio ecológico e promovem alimentos de alta qualidade nutricional. Segundo os produtores, a alimentação de verdade é aquela baseada em alimentos naturais, frescos e livres de produtos ultra processados. A metodologia adotada envolve pesquisa qualitativa, pesquisa-ação, levantamento documental e revisão bibliográfica, aliada a rodas de conversa com agricultores, consumidores e membros da comunidade acadêmica. A utilização da tecnologia social Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA) permite criar redes de apoio mútuo, ampliando a autonomia dos produtores, fortalecendo a economia local e garantindo a preservação dos conhecimentos tradicionais. Entre os impactos esperados destacam-se: o aumento da renda dos agricultores, o fortalecimento do comércio justo, a promoção da alimentação saudável, além da preservação do patrimônio imaterial representado pelos saberes ancestrais. Este trabalho reforça que o papel da universidade pública é promover ações que articulem conhecimento científico, cultura local e desenvolvimento sustentável, contribuindo para a construção de sociedades mais justas e ambientalmente equilibradas.

Palavras chave: Soberania alimentar. Economia solidária. Biodiversidade. Sustentabilidade comunitária. Empoderamento rural.