

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM TERRITÓRIO QUILOMBOLA: EXPERIÊNCIAS FORMATIVAS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE SALVADOR - BA

Jasilaine Andrade Passos *
Jailma Costa Brito **
Beatriz Lúcia Maia Abreu ***
Silvia Eugênia Oliveira Valença ****
Rafael Arcaño Tavares Filho *****
Ernani de Sá Dutra *****
Emily Gabriele Porto Vasconcelos *****
Priscila de Moraes Sato *****
Lígia Amparo-Santos *****

RESUMO: O presente trabalho trata de um relato de experiências no qual descrevemos e analisamos ações de educação alimentar e nutricional (EAN) realizadas junto a estudantes de uma escola quilombola situada em Salvador-Bahia. As atividades foram desenvolvidas entre os meses de maio e outubro de 2024, com, aproximadamente, 60 estudantes do 9º ano do ensino fundamental II. A metodologia adotada esteve apoiada na abordagem problematizadora, na educação popular em saúde e em princípios do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas. Foram realizados cinco encontros formativos envolvendo temáticas de interesse dos participantes, com uso de metodologias que permitissem a valorização de saberes e a contextualização com suas vivências. As avaliações processuais realizadas evidenciaram que as ações possibilitaram a criação de vínculos entre a equipe executora e estudantes, bem como reflexões sobre alimentação adequada, saudável e sustentável considerando desafios e potencialidades da realidade local, bem como perspectivas futuras dos estudantes em relação a seus projetos de vida e à alimentação. Há necessidade de continuação das formações em EAN sob uma perspectiva crítico-reflexiva, de forma a contribuir para a transformação da realidade social.

PALAVRAS-CHAVE: Segurança Alimentar. Estudantes. Quilombola. Alimentação Escolar.

* Doutora em Saúde Pública pela ENSP/Fiocruz. Professora Adjunta da Universidade Federal da Bahia. E-mail: jasilaine@gmail.com. Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-9595-7822>.

** Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia. Doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PPGANS/UFBA). E-mail: jailmaufba07@gmail.com Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-8659-6049>.

*** Nutricionista pela Universidade Federal da Bahia. E-mail: beatrizluciaabreu@hotmail.com Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-7435-4341>.

**** Mestre em Ciência da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa. Doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia. Email: silviavalenca1@gmail.com. orcid: <https://orcid.org/0000-0003-3592-9867>.

***** Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia. Doutorando pelo Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva (PPGSC/ UFBA). E-mail: tavaresfilhor@gmail.com. Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-9340-0828>.

***** Nutricionista. Mestrando em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia. Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PPGANS/UFBA). E-mail: ernanidutra12@gmail.com. Orcid: <https://orcid.org/0009-0002-6251-8043>.

***** Graduada em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia. E-mail: emilypvasc@gmail.com. Orcid: <https://orcid.org/0009-0001-8664-4266>.

***** Doutora em Ciências pela Unifesp. Professora Adjunta da Universidade Federal da Bahia. E-mail: pri.sato@gmail.com. Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-9850-6859>.

***** Doutora em Ciências Sociais pela PUC-SP. Professora Titular da Universidade Federal da Bahia. E-mail: amparo@ufba.br. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6925-6421>.

FOOD AND NUTRITIONAL EDUCATION IN QUILOMBOLA TERRITORY: FORMATIVE EXPERIENCES IN A MUNICIPAL SCHOOL IN SALVADOR-BAHIA

ABSTRACT: This paper describes and analyzes food and nutrition education (FNE) initiatives implemented with students at a quilombola school in Salvador, Bahia. The activities were developed between April and October 2024, with approximately 60 students. The methodology adopted was based on a problem-based approach, popular health education, and the principles of the Reference Landmark of Food and Nutrition Education for Public Policies. Five training sessions were held, covering topics of interest to the participants, using methodologies that allowed for the appreciation of knowledge and contextualization within their experiences. The procedural evaluations conducted showed that the initiatives enabled the creation of bonds between the implementing team and students, as well as reflections on adequate, healthy, and sustainable nutrition, considering the challenges and potential of the local reality and the students' future perspectives regarding their life projects and nutrition. There is a need to continue training in FNE from a critical-reflective perspective to contribute to the transformation of social reality.

KEYWORDS: Food Security. Students. Quilombola. School Feeding.

Introdução

A escola exerce um papel central na formação cidadã, constituindo-se como um espaço estratégico para a promoção da saúde e a construção de práticas saudáveis. Para além do ensino de conteúdos acadêmicos, o ambiente escolar influencia a socialização, constituição de valores éticos e consolidação de comportamentos que impactam diretamente na saúde e no bem-estar dos estudantes (Soares e Oliveira, 2019). Neste contexto, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) emerge como prática importante, capaz de promover escolhas alimentares conscientes e saudáveis ao longo da vida dos sujeitos e coletividades envolvidos no processo.

Em termos conceituais, a EAN se configura enquanto um campo de conhecimentos e de práticas contínuas, de natureza intersetorial e multiprofissional, que se apoia em diferentes estratégias pedagógicas, tendo como finalidade fomentar processos educativos junto às cidadãs e cidadãos nos diferentes ciclos da vida, considerando os múltiplos determinantes das práticas alimentares (Brasil, 2012a). Dentre seus princípios, destaca-se a promoção de abordagens que incentivem a construção de uma compreensão crítica da realidade, permitindo que os estudantes, por exemplo, reflitam sobre seus contextos e reconheçam a saúde como decorrente de inter-relações entre fatores socioeconômicos, políticos, culturais e ambientais (Brito et al., 2025), e então possam construir estratégias transformadoras da realidade, de forma a atuarem como agentes ativos em ações de promoção da saúde.

Nas escolas situadas em comunidades quilombolas a dimensão formativa da EAN agrega especificidades, pois, nesses contextos, a cultura, a história e as práticas alimentares tradicionais constituem pilares da identidade coletiva. Essas comunidades são reconhecidas como grupos étnico-raciais com trajetória histórica própria, mantêm relações territoriais específicas e expressam práticas culturais e formas de organização social vinculadas à ancestralidade negra (Brasil, 2003). A valorização das tradições comunitárias, inclusive, é destacada nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Quilombola na Educação Básica enquanto um pilar estruturante da conformação do currículo (Brasil,

2012b). Nesse cenário, a EAN pode ser situada como instrumento para a valorização do patrimônio cultural local e para o fortalecimento da cultura alimentar.

Destaca-se que a publicação das supramencionadas Diretrizes Curriculares Nacionais, em 2012, marcou a regulamentação da educação quilombola como produto de um prolongado processo de debates no âmbito educacional, iniciado na década de 1980 (Campos e Gallinari, 2017). As diretrizes definem que a Educação Escolar Quilombola deve ser implementada em instituições situadas nas próprias comunidades, contemplando currículos que valorizem a cultura local e que respeitem a singularidade étnico-cultural de cada comunidade (Campos e Gallinari, 2017). Alinhadas a essa perspectiva, políticas públicas voltadas para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) também reconhecem a importância cultural da alimentação e propõe a valorização das tradições, como forma de respeitar seus hábitos alimentares, reconhecendo o caráter identitário e sua relevância para a promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável (Programa Mundial de Alimentos, 2021). Essa confluência entre as políticas é necessária para a exequibilidade e fortalecimento de suas respectivas diretrizes, bem como para o desenvolvimento de ações de EAN.

Dado o exposto, este artigo tem como objetivo descrever e analisar as ações de EAN desenvolvidas junto a estudantes de uma escola quilombola do município de Salvador, Bahia, no contexto de um projeto de extensão universitária.

Metodologia

Trata-se de um relato de experiência que apresenta as ações de EAN desenvolvidas no âmbito do projeto de extensão intitulado “Educação Alimentar e Nutricional em Escolas Quilombolas de Salvador-Bahia”. A equipe executora foi composta por discentes de graduação, de pós-graduação e docentes da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA), de modo que toda a equipe foi constituída por nutricionistas e estudantes de nutrição.

Antes do início das atividades de campo, realizou-se reuniões formativas com membros do projeto. Para tanto, foram organizados encontros on-line e presenciais com vistas a instrumentalizar a equipe executora sobre temas considerados pertinentes, a exemplo dos listados a seguir: Diretrizes curriculares nacionais, estaduais e municipais para a educação escolar quilombola na educação básica; O território quilombola de Ilha de Maré: aspectos históricos, socioeconômicos, ambientais e as práticas alimentares neste contexto; Educação quilombola em Salvador: contextualização e diretrizes e Alimentação escolar quilombola. Apesar do caráter contínuo da formação da equipe executora, ter um momento para debate dos temas e documentos supracitados foi importante para o alinhamento do grupo e para a aproximação inicial com a realidade local, ainda que a partir de dados secundários.

No âmbito das ações para aproximação com o cenário de práticas também foram aplicados questionários junto à representantes da Secretaria Municipal de Educação (SMED) e da gestão da escola selecionada, visando caracterizar a unidade escolar e identificar demandas relacionadas à alimentação. Os

questionários foram aplicados via *link* elaborado na plataforma digital Google Forms®. Vale destacar que tanto a pactuação para desenvolvimento do projeto, a seleção da escola participante, bem como a definição do grupo de trabalho prioritário foram feitas mediante diálogo com representantes da comunidade, da gestão da escola e representantes da SMED.

As ações foram desenvolvidas com estudantes da Escola Municipal de Ilha de Maré, situada na comunidade de Praia Grande, no bairro também chamado Ilha de Maré, na cidade de Salvador-Bahia. Participaram das atividades estudantes do 9º ano do Ensino Fundamental II, distribuídos nas turmas A e B (turno matutino) e C (turno vespertino), com uma média de 20 discentes por turma, totalizando, aproximadamente, 60 participantes. A faixa etária variou entre 14 e 17 anos.

As atividades foram realizadas no período de maio a outubro de 2024, configurando cinco encontros formativos, os quais tiveram duração entre 50 minutos e 2 horas, a depender da disponibilidade de tempo previamente pactuada com a equipe gestora e com docentes da unidade escolar.

O planejamento e a execução das ações tiveram inspiração na Metodologia da Problematização (Villardí, Cyrino e Berbel, 2015) e no Arco de Maguerez (Prado, 2012), bem como em princípios do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas (Brasil, 2012a). Com base nos princípios do referido Marco de Referência, buscou-se traduzir nas ações o reconhecimento da multidimensionalidade das práticas alimentares e a valorização das diferentes manifestações socioculturais da alimentação, bem como promoção de consumo responsável e de uma alimentação saudável devidamente reconhecida a partir de sua complexidade. A alimentação foi assumida enquanto uma prática social que resulta da agregação de dimensões biológicas, socioculturais, econômicas e ambientais. Nesta perspectiva, as ações de EAN demandam abordagens legitimadoras de práticas alimentares resultantes da adequada disponibilidade e acesso aos alimentos, como também, dos comportamentos, atitudes e práticas para realizar escolhas, preferências, preparação e consumo dos alimentos (Brasil, 2012a).

De forma complementar, as ações foram orientadas por pressupostos da educação popular em saúde (Pedrosa, 2007), na medida em que nos contrapomos a abordagens positivistas em saúde, as quais, muitas vezes, se configuram em práticas impositivas, preconceituosas e prescritivas de comportamentos tidos como “ideais”. Geralmente, tais práticas são tratadas de forma desvinculada das condições de existência e distantes dos sujeitos sociais, tornados como objetos passivos das intervenções. Assim, adotamos a abordagem dialógica, participativa e sensível ao contexto sociocultural quilombola, em alinhamento à concepção da EAN enquanto prática emancipatória.

Em cada encontro as interações, afetações e descrições das atividades desenvolvidas foram registradas em fotografias e diários de campo, complementadas por anotações reflexivas elaboradas pela equipe extensionista. Tais registros também contribuíram para a estratégias avaliativas, sendo que o desenvolvimento das oficinas foi permeado por avaliações realizadas em cada um dos encontros,

configurando-se em avaliações processuais junto aos participantes. Associado a isso, também foram realizadas reuniões avaliativas periódicas no âmbito da equipe executora, de modo a analisar os desafios e alcances quanto aos objetivos do projeto, bem como para respaldar adequações que se fizessem necessárias nas estratégias metodológicas.

No que tange os aspectos éticos, as atividades estiveram apoiadas em pressupostos da “ética do cuidado na extensão universitária” (Wahlbrinck e Pacheco, 2017). Neste sentido, dispensamos esforços para exercer uma atuação responsável e respeitosa em todas as condutas junto à “comunidade externa”, desde à comunicação com as pessoas, bem como quanto ao uso de imagens, relatos, produção de dados e informações.

Resultados e discussão

O território de Ilha de Maré: aproximações com o contexto das atividades

A Ilha de Maré é reconhecida como território quilombola e configura-se como o bairro mais negro de Salvador, com 97% das pessoas autodeclaradas pretas ou pardas (IBGE, 2023). Trata-se de um bairro insular, localizado, mais especificamente, na Baía de Todos os Santos, que apresenta um dos piores Índices de Desenvolvimento Humano (IDH) dentre os bairros do município (Rodin, 2021), e a maior prevalência de insegurança alimentar e nutricional nos domicílios (83%) (Santos et al., 2022).

A região também é conhecida por suas belezas naturais, sendo o território composto por 11 povoados: Santana, Itamoabo, Neves, Botelho, Caquende, Maracanã, Ponta Grossa, Bananeiras, Porto dos Cavalos, Martelo e Praia Grande (Santos, 2021). Estas cinco últimas são certificadas pela Fundação Cultural Palmares enquanto comunidades quilombolas (Santos, 2021). A renda das famílias é proveniente, principalmente, da pesca artesanal, da mariscagem e do artesanato.

Diversos estudos apontam que desde 1950 a Ilha vem sendo alvo de diversas violências, em meio a conflitos ambientais que promovem a degradação do meio-ambiente e ameaças a seus territórios, interferindo diretamente nos seus modos de vida e, neste contexto, em suas práticas alimentares (Santos, 2008; Andrade, 2017, Rodin, 2021). Tais fenômenos expressam o racismo ambiental na região (Zagatto e Souza, 2020), o qual vem interferindo negativamente nas condições de existência da população, demandando que esse cenário desafiador seja considerado em qualquer ação educativa que se pretenda desenvolver no território.

As aproximações com a comunidade, mediante conversas informais com moradoras (es) e com profissionais da educação atuantes na Ilha, permitiram identificar que alimentação proveniente da pesca e da mariscagem estão muito presentes nas práticas alimentares cotidianas da população. Entretanto, alimentos oriundos da agricultura local são escassos e o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados dependem da compra no continente. Dentre os aspectos que comprometem a produção agrícola local, a contaminação ambiental causada por empreendimentos industriais instalados no entorno da comunidade foi destacada (Rodin, 2021), sendo que a contaminação química afeta também os animais

marinhos - tanto em relação à quantidade como à qualidade desses alimentos, implicando em situações de insegurança alimentar e nutricional e ameaça à soberania alimentar da comunidade.

Associado ao cenário descrito, observa-se aumento no consumo de alimentos processados e ultraprocessados e, conseqüentemente, aumento na prevalência de condições crônicas não transmissíveis. Além da praticidade garantida pelos alimentos industrializados, os sentidos atribuídos aos “alimentos que vêm de fora” e que simbolizam modernidade, contribuem para a valorização desses alimentos pelos jovens e para a desvalorização de comidas tradicionais identitárias.

Inevitavelmente, os desafios vivenciados na comunidade reverberam nas possibilidades de promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável. Essa caracterização do cenário foi importante para contextualização das ações de EAN desenvolvidas na escola, já que conformam a realidade vivida pelo grupo.

A Escola Municipal de Ilha de Maré foi fundada em 1992 e oferece desde a educação infantil até o ensino fundamental II. Esta unidade escolar constitui a principal instituição de ensino da região. Conforme informações disponibilizadas pela SMED, a escola atende a cerca de 450 estudantes (número de matriculados em 2024) provenientes das diversas localidades da Ilha, uma vez que as demais comunidades ofertam apenas turmas da educação infantil até o Ensino Fundamental I. Especificamente as turmas com as quais trabalhamos foram compostas por estudantes das comunidades de Santana, Praia Grande, de Bananeiras e do Martelo.

Representações sobre alimentação e nutrição

Conforme mencionado na metodologia, o ciclo formativo ora relatado foi composto por cinco encontros. Os dois primeiros tiveram como objetivo principal conhecer o grupo participante e mapear temas relacionados à alimentação e nutrição de interesse dos estudantes. O primeiro desses encontros teve início com uma roda de conversa na qual os participantes, incluindo membros da equipe executora, citavam seus nomes, idade, gostos alimentares e atividades preferidas que realizavam fora da escola. Este momento foi fundamental para integração com as turmas e criação do vínculo “afetivo-pedagógico” (Ferrarezi, 2023) necessário aos processos de ensino-aprendizagem.

Conforme planejado, após a apresentação, a dinâmica foi direcionada para a construção de um painel colaborativo sobre alimentação e nutrição, mobilizado pela seguinte questão norteadora: “Quais temas relacionados à comida e à alimentação despertam o interesse de vocês?”. Neste contexto, folhas de papel metro, canetas hidrocores e pilotos coloridos foram dispostos no chão e as (os) estudantes convidadas (os) a se expressarem. Os registros criados assumiram formatos de palavras, frases e desenhos, os quais eram tomados como dispositivos para reflexões mediadas pela equipe executora, buscando compreender os sentidos e significados daquelas ilustrações. Este exercício advém de esforços para o

empreendimento de abordagens compreensivas necessárias ao campo da alimentação e nutrição, em detrimento da lógica tecnicista, por exemplo (Freitas, Minayo e Fontes, 2011).

Dentre os registros destacaram-se frases como: “alimentação saudável é ter controle e consciência sobre sua alimentação”, assim como desenhos de frutas (melancia, uva, laranja e morango). Chamou a atenção da equipe o fato de que, apesar da escola estar situada em uma comunidade pesqueira e marisqueira, alimentos locais praticamente não foram representados. Nem mesmo a “moqueca” citada na dinâmica de apresentação como uma das comidas preferidas de muitas (os) estudantes.

Tais elementos foram interpretados como sugestivos das reverberações do discurso nutricional hegemônico no imaginário popular sobre “o comer saudável”. Neste contexto, o discurso nutricional estaria operando como um marcador simbólico que organiza o campo das possibilidades de representação: a ideia de “alimentação saudável” imediatamente associada a vegetais, equilíbrio e controle. Tais imagens já são socialmente legitimadas pelo discurso biomédico e reproduzidas em diversos espaços sociais.

Demarca-se também possíveis influências da figura de “nutricionistas” no imaginário coletivo, enquanto um agente de controle sobre o que pode ou deve ser representado sobre o tema alimentação e nutrição, os inclinando a demarcar fronteiras entre o aceitável e o não aceitável, o saudável e o não saudável – revelando uma perspectiva dicotômica sobre o tema. Neste sentido, a mediação teria se revelado como um ato performativo, no qual o profissional da nutrição, mesmo sem impor prescrições, pode ter atuado como dispositivo de regulação simbólica, capaz de reforçar padrões normativos de saúde.

A análise e reconhecimento dessas relações foram importantes para evitarmos reproduzir, mesmo sem intencionalidade, normatizações e padronizações relacionadas ao comer no território quilombola. Sobre isto, Gilberto Icle e Mônica Bonatto (2017) nos lembram que em processos de ensino, a performance de estudantes na presença de professores, por menos intencional que seja, se conduz a uma percepção de adequação a normas e condutas padronizadas culturalmente estabelecidas pela figura do “superior” (p. 15), que, neste caso, têm sua “superioridade” alicerçada no conhecimento científico biomédico (o qual, em muitos casos, assume caráter colonialista). Nesse sentido, “o conceito de alimentação saudável muitas vezes está enraizado em uma perspectiva branca e eurocêntrica do que é “saudável” sem considerar outras culturas e modos de vida” (Marinho e Brito, 2024, p. 10).

Diante dos aspectos observados na produção do painel colaborativo, no segundo encontro a equipe deu continuidade à etapa de identificação de pontos-chave, estimulando a análise crítica do que fora registrado no painel. As ilustrações foram alvo de reflexão sobre significados intersubjetivos de alimentação saudável, sobre os desejos alimentares e sobre as imposições sociais relacionadas ao que se “deve” ou “pode” comer, interrogando os estudantes se aquelas representações eram parte de suas realidades cotidianas. Mediante esses exercícios de problematização, os estudantes passaram a ampliar os registros, incluindo alimentos e comidas presentes em seu dia a dia, como cuscuz, moquecas (de mariscos diversos, de peixes, camarão e arraia), hambúrguer, pizza, refrigerantes, coco, mariscos, sorvetes, peixes,

doces e até mesmo a representação de barcos, bem como da própria ilha. Incluíram também “críticas à merenda da escola” (especialmente no que tange a repetição do cardápio e sobre a presença de alguns alimentos que não faziam parte de seus padrões alimentares).

A análise crítica sobre o que estava sendo produzido e a relação entre os alimentos citados com a cultura alimentar local conduziu para um debate sobre “problemas” no uso do azeite de dendê. Em síntese, o argumento de alguns estudantes era de que o azeite de dendê não era saudável por ser rico em gorduras e que sua utilização minava a saudabilidade da moqueca. Destarte, esse posicionamento remeteu para a reprodução do “pensamento simplificador” em relação à alimentação saudável, ao se restringir à dimensão nutricional do ingrediente (Klotz-Silva, Prado e Seixas, 2016). Entretanto, dado o tempo exíguo, essa discussão foi retomada no encontro seguinte.

Além dos elementos registrados no painel, durante a discussão foi possível identificar diversos saberes e habilidades dos estudantes, especialmente relacionados às técnicas da pesca artesanal e técnicas de mariscagem, bem como seus conhecimentos sobre a “leitura do mar e das marés”, além de suas formas de se relacionarem com o maretório. Esses momentos de escuta ativa e qualificada sobre as diversas experiências e saberes em torno de práticas alimentares são pressupostos basilares para o fazer EAN (Brasil, 2012a), tendo ao mesmo tempo se configurado como uma rica oportunidade para a equipe extensionista aprender sobre tais atividades e conhecer mais sobre a cultura local.

Após a finalização do painel, a mediação direcionou a atividade para a etapa de sistematização das temáticas evidenciadas pelos estudantes. Nesta discussão os seguintes pontos-chave foram elencados junto às turmas do matutino: “comida que vem do mar”; “a importância da pesca na região”; “o que é alimentação saudável?”; “receitas de comidas gostosas” e “merenda escolar: opiniões e mudanças necessárias”. Para o turno vespertino foi identificado o tema: “relações de gênero e alimentação”, uma vez que se observou que as práticas alimentares na comunidade eram demarcadas, dentre outros aspectos, por esse marcador social da diferença. Os temas identificados foram sistematizados com a colaboração dos próprios estudantes, de modo a contribuir para que as temáticas a serem exploradas nos próximos encontros fizessem sentido para as turmas.

Práticas alimentares - reflexões sobre identidade e relações de gênero

O terceiro encontro teve como objetivo refletir sobre sistemas alimentares e suas interfaces com a concepção ampliada de alimentação adequada, saudável e sustentável, a partir de uma “comida que vem do mar” e que fosse uma receita culturalmente referenciada. Essa atividade possibilitou contextualizar diversos dos pontos-chave elencados: as receitas, concepções de alimentação saudável e valorização da comida local. Cabe destacar que, neste contexto, as “comidas que vêm do mar”, não se tratavam apenas dos peixes e mariscos, mas da expressiva maioria dos alimentos consumidos na comunidade, uma vez

que até mesmo frutas, verduras e alimentos industrializados eram trazidos para a comunidade via transporte marítimo.

Em relação à receita a ser trabalhada na atividade, diante do debate iniciado no encontro anterior sobre a moqueca, utilizamos essa preparação como dispositivo para pensarmos sobre a origem de cada ingrediente. Diante da indisponibilidade de espaço adequado e de recursos para realização de uma oficina culinária propriamente dita, foram usadas vasilhas e utensílios culinários para simulação da preparação de uma moqueca. As imagens dos ingredientes foram reproduzidas dos desenhos elaborados pelos estudantes, recortados em papel. No decurso da simulação a turma era questionada sobre suas aproximações com práticas culinárias, pessoas que realizavam tais práticas em suas casas, locais onde os alimentos eram comprados e experiências com o cultivo de alimentos. A cada questionamento sobre a origem dos ingredientes, discutia-se as opções consideradas mais adequadas em termos nutricionais, socioculturais e ambientais, de forma a considerar o sistema alimentar em sua integralidade, conforme recomendação do Marco de Referência em EAN (Brasil, 2012a).

Enquanto um dos últimos ingredientes a serem adicionados na “panela”, retomou-se a discussão sobre o uso do azeite de dendê. Além dos que “censuravam” seu uso, houve quem argumentasse que a retirada no azeite descaracterizaria o prato: “sem azeite não é mais moqueca, vira ensopado”. Contexto no qual a possibilidade da preparação assumir características de uma “moqueca capixaba” também surgiu. A literatura apresenta análises sobre os sentidos atribuídos às moquecas no Brasil, suas variações e formas de apropriação (Viana Júnior, et al. 2024). Entretanto, mais do que definir denominações, tais discussões alicerçaram reflexões sobre o valor socioeconômico e identitário do alimento, para além do aspecto nutricional. Até porque a região da Ilha é produtora de azeite de dendê, ainda que a produção local esteja em declínio. Destarte, ao refletirmos sobre o azeite enquanto um ingrediente emblemático na culinária baiana que carrega a história de muitos povos (Machado, 2014), podemos considerar que, ao utilizá-lo, estamos nutrindo também a cultura, respeitando processos de resistência, salvaguardando saberes e práticas alimentares.

Cabe registrar que, em meio a outras manifestações de cunho parecido, foi possível observar reflexos da reprodução do racismo alimentar e religioso nessa desvalorização do azeite de dendê. Para além da “carga calórica”, esse alimento tem forte ligação com a cultura afro-brasileira, sendo utilizado em rituais de religiões de matriz africana como o Candomblé, por exemplo. Em função do racismo estrutural que se manifesta nas várias dimensões da vida das pessoas, práticas ligadas à cultura negra acabam sendo sistematicamente desvalorizadas. Contudo, apesar dos desafios, a atividade possibilitou momentos significativos de trocas e de construção coletiva de (novas) perspectivas sobre o comer e seus atravessamentos socioculturais, buscando evocar discussões sob a ótica do “paradigma da complexidade” (Morin, 2011; Klotz-Silva, Prado e Seixas, 2016) para pensarmos sobre alimentação saudável.

No turno vespertino a abordagem foi voltada para refletir sobre como as relações de gênero e suas interfaces com as práticas alimentares estão presentes no cotidiano das (os) participantes e da

comunidade. Assim, a turma foi organizada em subgrupos, os quais foram convidados a listar práticas alimentares da comunidade - desde as ligadas à produção, comercialização, preparo e consumo dos alimentos. Foi possível observar a demarcação dos papéis de gênero expressos nas práticas alimentares da comunidade e como isso vem influenciando o envolvimento (ou não) das (os) participantes com determinadas atividades, a exemplo da mariscagem e culinária serem atividades atribuídas às meninas e às mulheres e a pesca e pilotagem de barcos como práticas masculinas. Estudos que destacam relações de gênero em Ilha de Maré já foram documentados (Andrade, 2017; Rodin, 2021) evidenciando manifestações do sistema patriarcal no território.

Após a listagem das práticas alimentares, os grupos foram convidados a se questionarem e explicarem “os porquês” dessa conformação, contexto no qual a transmissão geracional e naturalização dessa organização social foram usadas como base explicativa. Entretanto, especialmente estudantes do gênero feminino, advogaram pela necessidade de reconfiguração dessas relações. No bojo da discussão, foi possível observar “fissuras” nessas normas socialmente impostas, impetradas principalmente por mulheres da comunidade, mas que ainda demandam mudanças mais contundentes, de modo a conduzir para a equidade de gênero. Alinhando-se à perspectiva das autoras Machado e Brito (2024), a atividade revelou a importância de incorporarmos nas ações de EAN debates sobre questões de raça, gênero, cultura e poder presentes nas desigualdades alimentares, nos mais diversos territórios.

Mesmo diante do curto tempo de discussão, foi possível observar entre as (os) estudantes inclinações para (re)pensarem em outras possibilidades de relações que se contraponham às opressões de gênero, em meios às quais alguns jovens se posicionaram como agentes de transformação. Nessa circunstância, mudanças necessárias para a conformação de perspectivas de futuro foram sendo pautadas. De forma geral, as discussões conduziram para a proposição de um novo tema: “expectativas de futuro e alimentação”, o qual foi trabalhado nas três turmas em articulação com os temas anteriores.

Desenhando meu futuro (alimentar)

Dando seguimento ao ciclo formativo, no quarto encontro a atividade foi denominada “Desenhando meu futuro (alimentar)” e teve como objetivo compreender as perspectivas das (os) participantes sobre o futuro e refletir sobre este a partir das expectativas em torno da própria alimentação e da alimentação da sua comunidade, problematizando o apagamento das tradições alimentares e o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e de *fast-foods*. O plano inicial previa a divisão das (os) participantes em subgrupos e a discussão seria orientada por um conjunto de questões norteadoras, a saber: “Como vocês se veem no futuro?; onde imaginam que estarão e o que estarão fazendo?; Como imaginam que será a alimentação de vocês e da comunidade? Por que a alimentação será dessa forma?; Quais alimentos acreditam que serão comuns ou raros? Por quê?”. Os adolescentes também puderam

desenhar o que imaginavam que haveria em sua alimentação do futuro. Como recursos para a materialização das reflexões, foram disponibilizados papéis, canetas coloridas e marcadores.

No entanto, em consonância com a ideia de educação enquanto um *continuum* que se faz em ato, conforme aponta Paulo Freire (2023), a atividade demandou adaptações metodológicas em resposta às dinâmicas e aos contextos específicos de cada turma. Na turma do período matutino a discussão sobre o futuro diante dos efeitos das mudanças climáticas adquiriu uma dimensão inesperada, mas que possibilitou reflexões alinhadas aos objetivos almejados para o encontro. A presença de uma pesquisadora visitante, oriunda do Rio Grande do Sul e diretamente afetada pelas enchentes que ocorriam no estado naquele momento, despertou a curiosidade dos estudantes. O relato pessoal sobre a tragédia climática e as influências políticas, econômicas e de diversos setores “predatórios” da indústria alimentícia, serviu como um potente estímulo para o debate, transformando um tema abstrato em uma realidade palpável e personificada. Esse fato enriqueceu a atividade, direcionando o foco para a intersecção entre eventos climáticos extremos e a segurança alimentar. Adicionalmente, os próprios estudantes introduziram o tema da alimentação escolar na discussão, entrelaçando suas vivências imediatas com as projeções futuras. Esse encontro ratificou como o contexto e as relações vividas são estruturantes do processo criativo e das aprendizagens, demandando da mediação um contínuo exercício de inventividade (Oliveira e Lima, 2017).

Na turma do período vespertino a organização em dois subgrupos contribuiu para a fluidez na discussão. As perspectivas de futuro foram heterogêneas, desde os que apostam em continuar vivendo na Ilha e atuar na pesca artesanal e aqueles que almejam viver no continente (se referindo à cidade de Salvador) ou imigrar para a Europa, na expectativa de terem melhores condições de vida. Entretanto, de forma geral, as falas foram marcadas por certa desesperança em relação às possibilidades de futuro e por perspectivas negativas no que diz respeito à situação ambiental da comunidade e à qualidade da alimentação. Sobre isso, demarcaram que vislumbram o contínuo aumento no consumo de alimentos industrializados associado à menor disponibilidade de alimentos *in natura*, determinando assim, hábitos alimentares inadequados e o desenvolvimento de doenças. Somado a isso, a instalação da violência “urbana” (vinda do continente) é tida como crescente na comunidade, impactando o cotidiano de moradores e “ameaçando” os projetos de vida desses jovens.

Há estudos que destacam o impacto da crise climática e suas consequências ambientais na saúde mental, especialmente como motivador no desenvolvimento de ansiedade e de afetos negativos, atingindo principalmente jovens em diversos países (Whitmarsh, 2022). Diante disso, destaca-se a necessidade de estudos sobre tais fenômenos no contexto local, de modo a subsidiar a criação e/ou potencialização de políticas que mitiguem efeitos da crise climática, de seus determinantes e consequências, como forma de garantir condições de vida dignas para a juventude e para as próximas gerações.

Elaboração de sínteses: a linha do tempo

No quinto e último encontro a proposta pedagógica centrou-se na rememoração coletiva dos temas abordados nos encontros anteriores e na avaliação do ciclo formativo. A atividade foi denominada “Sob o fio da memória”, na qual realizou-se a construção e discussão coletiva de uma linha do tempo sobre a formação. O encontro teve como objetivo sistematizar as atividades desenvolvidas com os grupos, refletindo sobre as afetações produzidas no decurso da formação e sobre possíveis mudanças nos modos de pensar e/ou de fazer relacionados à alimentação. Em termos pedagógicos, essa etapa foi importante para a organização do pensamento sobre temas discutidos e para situar seu encadeamento no decurso das atividades. Além disso, foi uma oportunidade de percebermos o quanto os temas fizeram sentido para os grupos e as repercussões no mundo da vida de cada um (a).

No contexto da atividade a turma foi, novamente, organizada em subgrupos compostos por estudantes e dois mediadores da equipe extensionista, de modo a contribuir para a escuta qualificada e oportunizar a expressão de cada participante. Foram disponibilizadas folhas de papel metro e canetas coloridas para a construção da linha do tempo, na qual deveriam registrar o número de encontros, os objetivos e as atividades desenvolvidas em cada um, bem como as impressões e repercussões das ações desenvolvidas. Guardadas as singularidades de cada participante, de forma geral, a maioria dos estudantes se engajou na atividade, resgatando discussões anteriores e permitindo a elaboração de sínteses coletivas sobre as temáticas trabalhadas. Contudo, a atividade foi analisada enquanto um potente espaço de escuta e de sistematização.

Conforme relatado, todas as atividades foram permeadas por avaliações contínuas realizadas junto aos participantes. Ações voltadas para avaliação e monitoramento figuram como um dos princípios do Marco de Referência em EAN (Brasil, 2012a) e realmente foram fundamentais para o planejamento e aprimoramento metodológico. A avaliação nos permite afirmar que as ações contribuíram para a tessitura de reflexões sobre a realidade local, especialmente no que tange a alimentação, evocando perspectivas ampliadas sobre alimentação saudável, adequada e sustentável, mesmo diante das condições de existência desafiadoras vivenciadas pela comunidade.

Ainda que diante de alguns silêncios, as turmas avaliaram positivamente as experiências formativas, tanto em relação aos temas discutidos como sobre os aspectos metodológicos - principalmente pelo caráter dialógico e interativo dos encontros. Cabe registrar que, mesmo propondo desenhos metodológicos participativos, o engajamento de parte dos estudantes do grupo configurou-se um desafio, demandando expressivos esforços da equipe mediadora para mobilizar as discussões. Esse fato foi objeto de reflexão e de adequação metodológica por parte da equipe executora, sendo que no decurso do processo formativo o engajamento nas atividades foi crescente.

Considerações finais

De forma geral, os esforços para o desenvolvimento de ações de EAN de forma alinhada a diretrizes nacionais da educação quilombola repercutiram de forma positiva na comunidade escolar, especialmente junto aos estudantes envolvidos no processo formativo. Assim, ratificamos o ambiente escolar quilombola como espaço propício para a construção de práticas educativas emancipadoras, capazes de integrar saberes populares, ciência e exercício da cidadania, gestando práticas inovadoras que enfrentem, a um só tempo, desafios educacionais, socioculturais, da saúde e ambientais.

Cabe registrar que, em função da pouca quantidade e curta duração dos encontros, os objetivos do projeto não foram plenamente alcançados, demandando continuidade das ações de educação alimentar e nutricional. Ações contínuas permitiriam o aprofundamento das reflexões sobre os temas pautados de modo a dar seguimento ao exercício de reconhecimento das iniquidades sociais, os determinantes sociais de saúde, alimentação e nutrição, as distintas formas de opressão que envolvem os sujeitos, os hábitos alimentares culturalmente construídos e as representações sociais das práticas alimentares, conformando subsídios para transformação da realidade.

Por fim, destaca-se também a contribuição das atividades para a formação da equipe executora, uma vez que os desafios impostos demandaram o desenvolvimento e/ou aprimoramento de habilidades comunicacionais, criatividade, exercício da abordagem dialógica e da problematização, contribuindo para a construção de repertórios potencializadores para o saber-fazer EAN. Considerando as estratégias metodológicas utilizadas, também foi uma oportunidade de qualificar a formação de profissionais que estejam atentos/as a um processo de construção participativa e compartilhada de conhecimentos e ações práticas, objetivando mobilizar e valorizar saberes e práticas populares e tradicionais, as quais envolvem a promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional e que faça sentido para o grupo ou comunidade com a qual estejamos trabalhando.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Lílian Lessa. **Consciência alimentar: memórias e práticas alimentares em Bananeiras, Ilha de Maré**. Tese (Doutorado em Difusão do Conhecimento) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2017.

BRASIL. **Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003**. Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do ADCT. Diário Oficial da União, 20 nov. 2003. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm. Acesso em: 18 set. 2025.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS/Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012a.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução Nº 8, de 20 de novembro de 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola na Educação Básica. Diário Oficial da União, 20 nov. 2012b. Disponível em:

https://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11963-rceb008-12-pdf&category_slug=novembro-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 18 set. 2025.

BRITO, Jailma Costa, et al. Caracterização das abordagens de alimentação e nutrição nos livros didáticos adotados nos anos iniciais do ensino fundamental. **Revista Educação em Contexto**, Goiânia, v. 4, n. 1, p. 115-127, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.5281/zenodo.15723201>. Acesso em: 22 out. 2025.

CAMPOS, Margarida Cássia; GALLINARI, Tainara Sussai. A educação escolar quilombola e as escolas quilombolas no Brasil. **Revista Nera**, São Paulo, ano 20, n. 35, p. 199-217, 2017.

FERRAREZI, Renata Soares Leal. Um traço e um abraço: Afetividade como elemento facilitador da aprendizagem. **Revista Psicopedagogia**, São Paulo, v. 40, n. 121, p. 76-83, abr. 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.51207/2179-4057.20230007>. Acesso em 22 out. 2025.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da Liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra: Ed.56. 2023.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; MINAYO, Maria Cecília de Souza; FONTES, Gardênia Abreu Vieira. Sobre o campo da Alimentação e Nutrição na perspectiva das teorias compreensivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 31–38, 2011.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico 2022: quilombolas**: primeiros resultados do universo: segunda apuração. Rio de Janeiro: IBGE, c2023.

ICLE, Gilberto; BONATTO, Mônica Torres. Por uma pedagogia performativa: a escola como entrelugar para professores-performers e estudantes-performers. **Cadernos CEDES**, Campinas, v. 37, n. 101, p. 7-28, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/CC0101-32622017168674>. Acesso em: 29 ago. 2025.

KLOTZ-SILVA, Juliana; PRADO, Shirley Donizete; SEIXAS, Cristiane Marques. Comportamento alimentar no campo da Alimentação e Nutrição: do que estamos falando? **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 4, p. 1103–1123. 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-73312016000400003>. Acesso em: 10 out. 2025.

MACHADO, Taís de Sant'Anna. De dendê e Baianidade: a construção de um bem cultural denominado comida baiana. **Pós - Revista Brasileira de Pós-Graduação em Ciências Sociais**, Brasília, v. 12, p. 239-266, 2014. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/revistapos/article/view/13599>. Acesso em: 22 out. 2025.

MARINHO, Viviane; BRITO, Fernanda Ribeiro dos Santos de Sá. Educação alimentar e nutricional como prática emancipatória: por uma práxis popular e engajada. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 19, p. e77420, 2024. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/77420>. Acesso em: 29 ago. 2025.

MORIN, Edgar. **Introdução ao pensamento complexo**. Porto Alegre: Sulina, Ed.4ª, 2011.

OLIVEIRA, Artur Bruno Fonseca de; LIMA, Ana Ignez Belém. Vigotski e os Processos Criativos de Professores ante a Realidade Atual. **Educação & Realidade**, Porto Alegre, v. 42, n. 4, p. 1399–1419, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/2175-623662025>. Acesso em: 12 out. 2025.

PEDROSA, José Ivo dos Santos. Educação popular no Ministério da saúde: identificando espaços de referência. *In*: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. **Caderno de educação popular e saúde** / Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa, Departamento de Apoio à Gestão Participativa. - Brasília: Ministério da Saúde, 2007. p. 13-17.

PRADO, Marta Lenise do, et al. Arco de Charles Maguerez: refletindo estratégias de metodologia ativa na formação de profissionais de saúde. **Escola Anna Nery: Revista de Enfermagem**. Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 172-177, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1414-81452012000100023>. Acesso em: 12 out. 2025.

PROGRAMA MUNDIAL DE ALIMENTOS. **Policy Brief: Alimentação escolar de comunidades tradicionais**: o PNAE quilombola. [online]. 2021. Disponível em: <https://centrodeexcelencia.org.br/wp-content/uploads/2021/12/PolicyBrief5PT.pdf>. Acesso em: 20 out. 2025.

RODIN, Patrícia. Interseccionalidade em uma zona de sacrifício do capital: a experiência de mulheres negras, quilombolas e marisqueiras da Ilha de Maré, baía de Todos os Santos (Bahia, Brasil). **Revista Brasileira de Estudos Urbanos e Regionais**, Belo Horizonte, v. 23, p. e202133, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.22296/2317-1529.rbeur.202133pt>. Acesso em: 20 out. 2025.

SANTOS, Elisabete, et al. **QUALISalvador**: qualidade do ambiente urbano na cidade da Bahia. Salvador: Edufba, Ed.2ª, 2022.

SANTOS, Fábio Rodrigo dos. **Práticas alimentares em Ilha de Maré, Salvador, Bahia**. *In*: FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTES, Gardenia Abreu Vieira, e OLIVEIRA, Nilce de (orgs). Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 17-36.

SANTOS, Juliana Terribili Novaes. **A luta pelo direito à saúde em Ilha de Maré: concepções locais e estratégias coletivas**. Dissertação (Mestrado em Saúde Coletiva) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2021.

SOARES, José Roberto Vera; OLIVEIRA, Ginarajadaça Ferreira dos Santos. O papel da escola na construção de uma alimentação saudável. **Rev. Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento**, v. 1, n. 09, p. 176-186, 2019. Disponível em: <https://www.mpmpt.mp.br/conteudo/766/79647/o-papel-da-escola-na-construcao-de-uma-alimentacao-saudavel>. Acesso em: 20 out. 2025.

VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara, et al. Entre panelas, impressos, pratos e ideias: concepções sobre as moquecas baiana e capixaba. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 104-118, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.58037>. Acesso em: 22 out. 2025.

VILLARDI, Marina Lemos; CYRINO, Eliana Goldfarb; BERBEL, Neusi Aparecida Navas. A metodologia da problematização no ensino em saúde: suas etapas e possibilidades. *In*: **A problematização em educação em saúde**: percepções dos professores tutores e alunos. São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2015, p. 45-52. Disponível em: <https://doi.org/10.7476/9788579836626>. Acesso em: 22 out. 2025.

WAHLBRINCK, Ilíria François; PACHECO, Luci Mary Duso. **Ética do cuidado e extensão universitária**: da tomada de consciência à conscientização. 1ª ed. Campinas-SP: Mercado das Letras, 2017.

WHITMARSH, Lorraine, et al. Climate anxiety: What predicts it and how is it related to climate action? **Journal of Environmental Psychology**, Reino Unido, 83, p. 1-10, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2022.101866>. Acesso em: 22 out. 2025

ZAGATTO, Bruna Pastro; SOUZA, Luiz Enrique Vieira de. A necropolítica ambiental nos quilombos de Ilha de Maré, Bahia, Brasil. **Amazônica - Revista de Antropologia**, Belém, v. 12, n. 1, p. 253-276, 2020. Disponível em: doi:<http://dx.doi.org/10.18542/amazonica.v12i1.8551>. Acesso em: 22 out. 2025.

*Recebido em: 25 de outubro de 2025.
Aprovado em: 16 de novembro de 2025.*