

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)



Caderno pedagógico [livro eletrônico] . campanha
Comida é Patrimônio : 10 anos / Fórum
Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e
Nutricional - FBSSAN ; organização Juliana
Pereira Casemiro...[et al.]. -- Rio de Janeiro :
FASE, 2026.

PDF

Outras organizadoras: Bárbara Galvão Knust,
Maria Emília Lisboa Pacheco, Juliana Dias, Vanessa
Schottz.

Vários colaboradores.

Bibliografia.

ISBN 978-65-87197-30-2

1. Alimentação - Aspectos sociais 2. Direito à
alimentação - Brasil 3. Educação - Finalidades e
objetivos - Brasil 4. Ensino superior 5. Extensão
universitária - Brasil 6. Políticas públicas
7. Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) - Brasil
I. Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança
Alimentar e Nutricional FBSSAN. II. Casemiro,
Juliana Pereira. III. Knust, Bárbara Galvão.
IV. Pacheco, Maria Emília Lisboa. V. Dias, Juliana.
VI. Schottz, Vanessa.

26-367182.0

CDD-370.115

Índices para catálogo sistemático:

1. Segurança alimentar e nutricional : Educação
370.115

Eliete Marques da Silva - Bibliotecária - CRB-8/9380



FICHA TÉCNICA

Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional – FBSSAN

Núcleo Executivo do FBSSAN

Francisco Menezes

Juliana Pereira Casemiro

Julian Perez–Cassarino

Mariana Santarelli

Maria Emília Lisboa Pacheco

Regina Maria de Vasconcellos Carvalhaes de Oliveira

Renato S. Maluf

Rosa Maria Cordeiro Alvarenga

Vanessa Schottz

Organização do Caderno Pedagógico

Juliana Pereira Casemiro

Bárbara Galvão Knust

Maria Emília Lisboa Pacheco

Juliana Dias

Vanessa Schottz

Diagramação e capa

Litza Garcia Passos Gomes

Revisão

Ivna Feitosa

Colaboração

FASE – Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional

CEDAC – Centro de Ação Comunitária

Apoio

CESE – Coordenadoria Ecumênica de Serviço



SUMÁRIO

PRA COMEÇAR A PROSA 1

FLUÊNCIAS E CONFLUÊNCIAS DA CAMPANHA COMIDA É PATRIMÔNIO: O RIO DO TEMPO 6

CAMINHOS DA CAMPANHA COMIDA É PATRIMÔNIO 8

COMIDA É PATRIMÔNIO: PROPOSTAS METODOLÓGICAS 9

EIXO 1

CÍRCULOS DE CULTURA NA ESCOLA, NAS UNIVERSIDADES E NAS PRAÇAS 16

DA TERRA AO PRATO:

AIPIM, AGROECOLOGIA E MEMÓRIA EM OFICINAS DE VIVÊNCIA 17

ENTRE O MAPA E A PANELA:

COMIDA, TERRITÓRIO E ENCONTRO NAS PRAÇAS 20

DO FUBÁ AO AFETO: MILHO, MEMÓRIA E AUTONOMIA NA COZINHA 25

CARTOGRAFIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL:

CONDIÇÕES DE VIDA, SAÚDE E NUTRIÇÃO NO TERRITÓRIO 29

EIXO 2

ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO:

INTERAÇÕES ENTRE UNIVERSIDADES E MOVIMENTOS SOCIAIS 33

POR QUE EVA NÃO VIU A UVA:

UM DIÁLOGO SOBRE A FOME NO CONTEXTO URBANO E CONTEMPORÂNEO 34

DE ONDE VEM ESSE GRÃO:

CULTURA, TERRITÓRIO E RACISMO ALIMENTAR 39

CARTOGRAFIA DOS AFETOS SOBRE COMIDA, CULTURA E TERRITÓRIO 44

OFICINA COMIDA É PATRIMÔNIO:

UMA VIAGEM ANALÓGICO-DIGITAL-SENSORIAL

PELAS CULTURAS ALIMENTARES E A BIODIVERSIDADE DO BRASIL 48

EIXO 3 UMA EXPERIÊNCIA INSPIRADORA:

PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA PROMOVE DIÁLOGO DE SABERES 55

ENTRE A ESCOLA E A FEIRA AGROECOLÓGICA:

CAMINHOS DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NA CAMPANHA

COMIDA É PATRIMÔNIO 56

UMA PAUSA NA PROSA, MAS O RIO SEQUE SEU FLUXO 63

BIBLIOGRAFIA 64

PRA COMEÇAR A PROSA

De onde partimos: comida, território e lutas que nos constituem

A campanha Comida é Patrimônio se insere na longa trajetória de luta do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN) pela garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e pela valorização dos saberes e práticas alimentares. Parte das realidades dos territórios e do diálogo com os segmentos sociais, povos e comunidades tradicionais nos diferentes biomas para construir uma agenda nacional de resistência frente às ameaças à biodiversidade, aos patrimônios alimentares e aos intentos de homogeneização das práticas alimentares. Criada em 2015, essa estratégia de mobilização, comunicação e educação popular é realizada por meio das redes sociais do FBSSAN e de intervenções artístico-político-pedagógicas em diferentes espaços presenciais, como escolas, universidades, feiras, conferências e eventos científicos (FASE, 2024).

A ofensiva do agronegócio, o avanço de modelos produtivos insustentáveis com a expansão dos monocultivos, concentração da terra, desmatamentos, contaminação dos solos, das águas e dos alimentos, junto com o crescimento do consumo de ultraprocessados, colocam em risco não apenas a diversidade dos alimentos, mas também os modos de vida, os territórios e os conhecimentos ancestrais. Ainda que persistam contradições e problemas estruturantes, a retomada das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), especialmente a partir de 2023 com o novo mandato do presidente Lula, renovou as perspectivas. O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) foi recomposto a partir do Decreto nº 11.421/2023 e voltou a atuar ativamente em 2024. Após um rico processo de eleição, uma nova gestão assumiu em junho de 2025 e, mesmo enfrentando muitos desafios, busca fortalecer a agenda de SAN no campo das políticas públicas (Brasil, 2025).

O tema das culturas alimentares e da defesa da soberania alimentar permanece central, sendo reconhecido por diversas políticas públicas, muitas das quais colocam em evidência a valorização do patrimônio alimentar e das culturas alimentares brasileiras. Entre essas iniciativas, destacam-se a Política e o Plano Nacional de Abastecimento Alimentar (Brasil, 2023b; Brasil 2024a), a proposta da nova cesta básica (Brasil, 2024b), os debates em torno da tributação de alimentos (Consea, 2024a) e a proposta de elaboração de um Marco de Referência de Culturas Alimentares para Políticas Públicas (Consea, 2024b).

Realizar esse debate e compreendê-lo de forma articulada com ações nos territórios é fundamental, pois fortalece a circulação de alimentos saudáveis e culturalmente referenciados. É também uma maneira de promover diálogos relevantes sobre os desafios regionais; entre eles, a necessidade de reafirmar a importância de sistemas alimentares justos, saudáveis e sustentáveis, capazes de responder tanto aos impactos das mudanças climáticas quanto à alta dos preços dos alimentos e ao aumento do consumo de ultraprocessados pela população brasileira.

A proposta deste Caderno Pedagógico é impulsionar conversas com quem está conhecendo agora a Comida é Patrimônio e com quem caminha junto desde o início da campanha. Esta publicação não nasce como um balanço frio ou como um relatório técnico, mas como uma atualização viva dos desafios que atravessam a campanha neste momento histórico, marcado por conquistas importantes e por ameaças profundas que exigem renovação, cuidado e posicionamento político.

A campanha Comida é Patrimônio expressa conquistas porque permitiu, ao longo de seus 10 anos, exercitar de forma pedagógica o debate sobre comida em diferentes contextos e com públicos diversos. Quem a acompanha reconhece que não se trata apenas de falar de alimentação, mas de falar de comida. Essa escolha nunca foi aleatória. Falar de comida é afirmar a dimen-

são cultural do comer, reconhecer a comida como memória, afeto, identidade e modo de vida, no campo e na cidade.

Há, nesse movimento, uma afirmação central. A diversidade biológica está profundamente ligada à diversidade cultural. Valorizar a biodiversidade no Brasil exige considerar as sabedorias milenares de povos, de comunidades tradicionais, de comunidades camponesas que, historicamente, protegem e conservam espécies, variedades e paisagens. Por isso, não se pode separar biodiversidade de sociobiodiversidade. Essa é uma tarefa histórica de conservação, mas também de resistência, especialmente diante das ameaças e barreiras que avançam sobre os territórios. A própria noção de patrimônio que sustenta a campanha exige ser lembrada e defendida.

Durante muito tempo, patrimônio foi entendido de forma elitista, associado apenas a grandes monumentos, obras arquitetônicas e bens materiais. Foi apenas recentemente, há poucas décadas, que novos sujeitos passaram a ser reconhecidos como portadores de cultura. A Constituição Brasileira de 1988 é um marco fundamental nesse processo, ao afirmar que o patrimônio cultural brasileiro inclui bens materiais e imateriais portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Quando a Constituição incorpora os modos de criar, fazer e viver, abre espaço para reconhecer as culturas alimentares como patrimônio. O conservar, o preparar, o transformar e o comer fazem parte dessa história. A salvaguarda das culturas alimentares, articulada ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) nos territórios, é uma expressão concreta da luta pela soberania alimentar.

Mas, se há conquistas, há também grandes desafios que se tornam cada vez mais complexos. Renovar a campanha hoje significa enfrentá-los de forma direta. Vivemos um cenário marcado pelo aumento dos conflitos socioambientais, pela expropriação e expulsão de populações no campo e na cidade, pela contaminação dos territórios por agrotóxicos e metais pesados.

Trata-se de uma violência silenciosa, que impede comunidades de produzirem seu próprio alimento e coloca em risco a vida. Mesmo com avanços recentes, como a saída do Brasil do Mapa da Fome (ONU), permanece o alerta. Há territórios onde a fome pode reaparecer justamente porque as condições de cultivo e de permanência na terra estão sendo destruídas. Falar de culturas alimentares, portanto, exige enfrentar o debate sobre o uso da terra, a produção de alimentos de qualidade e a necessidade urgente de políticas públicas que enfrentem o modelo químico-dependente da agricultura.

As experiências e análises que inspiram e apontam caminhos

As casas e os bancos de sementes, as feiras agroecológicas, as cozinhas solidárias e comunitárias, a agricultura urbana, as propostas de programas da política de abastecimento alimentar, a exemplo das compras públicas, e a valorização de alimentos regionais são exemplos concretos de resistência. O Guia alimentar para a população brasileira (Brasil, 2014) e o livro Alimentos regionais brasileiros (Brasil, 2015) permanecem como referência fundamental, pois dialogam diretamente com os princípios da campanha.

Os povos e comunidades tradicionais têm um papel central nessa resistência. Com seus alimentos, seus significados, inclusive o sagrado, preservam modos de vida que articulam diversidade, cuidado e continuidade. As sementes, nesse contexto, não são apenas insumos produtivos. Elas carregam histórias, gostos, variedades e escolhas culturais. Em muitos territórios, manter a diversidade de sementes é parte de uma verdadeira coleção viva, transmitida entre gerações. As mulheres aparecem como protagonistas desse processo. São guardiãs de sementes, inovadoras nas transformações culinárias, lideranças políticas e defensoras de modos de vida baseados na economia do cuidado e no bem viver. Os quintais produtivos, ou quintais do bem viver, expressam formas coletivas de relação com a terra, muitas vezes integradas a sistemas agroflorestais, nas quais não é fácil dizer onde começa ou termina o espaço de

cada família pois há uma articulação com os espaços de uso comum definidos pelas regras comunitárias.

Entre os desafios e oportunidades que se colocam para o futuro da campanha, destaca-se a construção de um marco das culturas alimentares capaz de dialogar com políticas públicas e afirmar, de forma transversal, o significado da comida como patrimônio. Aprofundar a história dos alimentos e das transformações culinárias também é uma estratégia de enfrentamento ao racismo e ao machismo, pois reconhece as contribuições indígenas, africanas, camponesas e populares que estruturam o comer no Brasil.

Esse debate precisa estar presente nas escolas, nos currículos, nos espaços urbanos e nas lutas pelo direito à cidade. A agricultura urbana, os espaços coletivos de cultivo e coleta e a articulação entre alimentação, moradia e clima mostram que a cidade também produz comida e cultura alimentar. A cidade, com suas mulheres e coletivos, também alimenta e cuida.

Por fim, a campanha segue como um convite permanente à navegação pela longa história dos alimentos, pelos saberes ancestrais e pelas práticas contemporâneas de resistência. Em um contexto de padronização alimentar, de avanço dos ultraprocessados e de ameaças aos modos de vida, afirmar que comida é patrimônio é reafirmar a vida, a diversidade e o direito de existir nos territórios. Seguir com determinação é mais do que um desejo, é uma exigência do tempo presente. A campanha Comida é Patrimônio continua sendo espaço de debate, de construção coletiva e de esperança, porque sem comida, sem cultura e sem território não há futuro possível.

Este Caderno reúne algumas das diversas experiências de aplicação da campanha Comida é Patrimônio ao longo de seus 10 anos de existência. Espera-se que, ao apresentar caminhos percorridos nessa trajetória rumo ao reconhecimento das culturas alimentares, seja possível replicar tanto as ativi-

dades do eixo Círculos de Cultura na Escola, nas Universidades e nas Praças, quanto as do eixo Ensino, Pesquisa e Extensão: interações entre universidades e movimentos sociais. Por meio de metodologias dialógicas e materiais educativos, esses dois eixos articulam dimensões pedagógicas, culturais e políticas em diferentes contextos. Esperamos encantar ainda mais corações e mentes para levantarmos juntas e juntos a bandeira Comida é Patrimônio!

FLUÊNCIAS E CONFLUÊNCIAS DA CAMPANHA COMIDA É PATRIMÔNIO: O RIO DO TEMPO

Um rio não deixa de ser um rio quando conflui com outro rio; pelo contrário, ele passa a ser ele mesmo e outros rios, ele se fortalece.

Antônio Bispo dos Santos (Nêgo Bispo), 2023





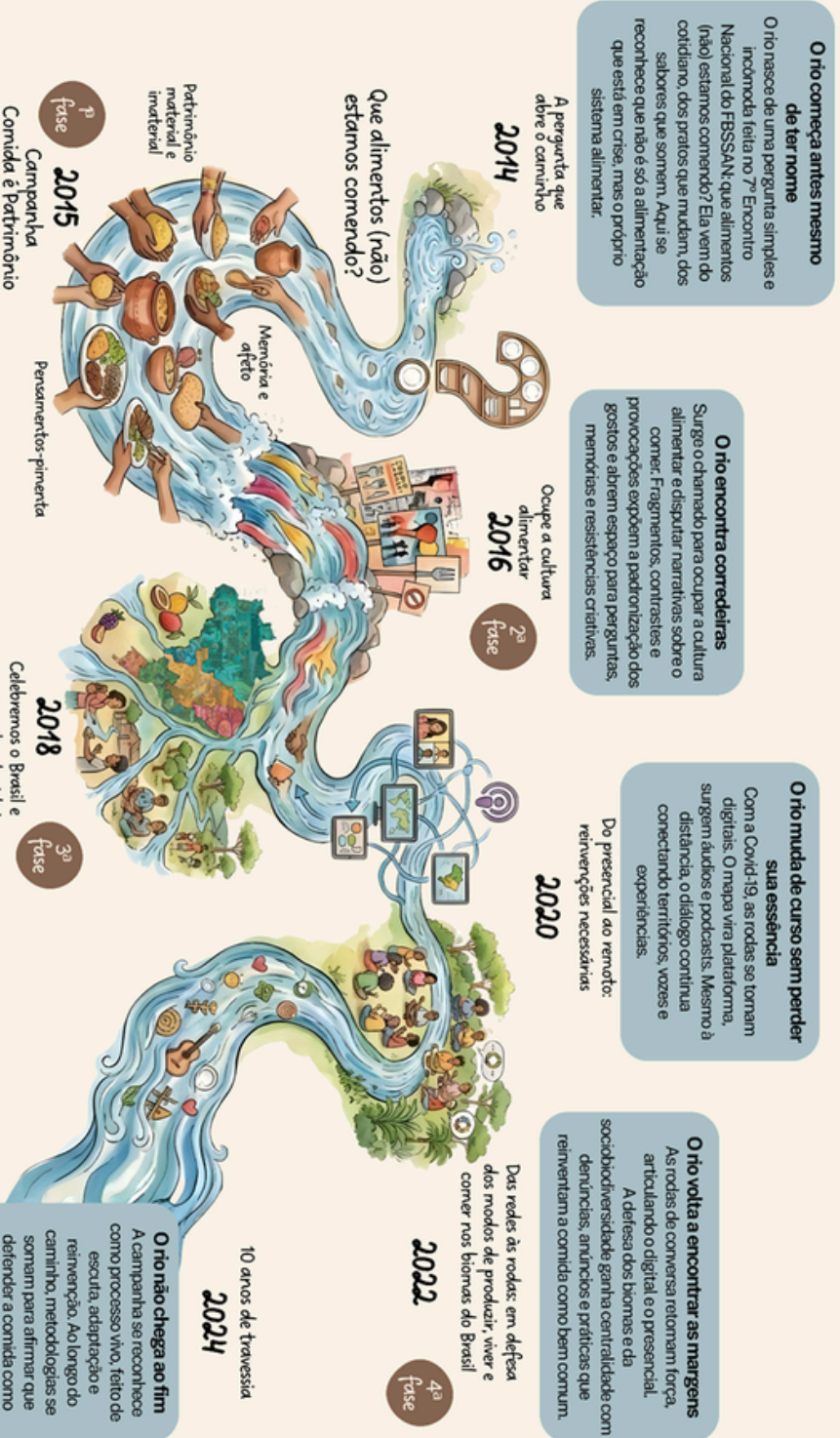
CAMINHOS DA CAMPANHA COMIDA É PATRIMÔNIO

Ao longo desses 10 anos, foram se desdobrando práticas diversas, realizadas em escolas, universidades, comunidades, feiras, cozinhas, praças, associações, territórios rurais e urbanos. Em cada contexto, essas práticas assumiram formas próprias, moldadas pelas realidades locais, pelas perguntas que emergiam e pelos saberes presentes. Em comum, mantiveram a aposta no diálogo como ponto de partida, reconhecendo que não há um saber único sobre a comida, mas uma trama de conhecimentos que se constroem na troca entre diferentes experiências de vida.

As práticas pedagógicas da campanha se organizam a partir da palavra, da memória, do gesto e da escuta atenta. São espaços onde histórias pessoais se encontram com histórias coletivas, onde lembranças de infância, receitas, práticas de cultivo, modos de comer e narrativas de resistência ajudam a revelar a comida como patrimônio material e imaterial. Ao compartilhar vivências, as pessoas são convidadas a refletir sobre o que comem, de onde vem a comida, quem a produz e quais relações sociais, culturais e ambientais estão implicadas nesse processo.

As experiências reunidas neste Caderno não seguem um roteiro fechado. Elas se constroem no encontro e se adaptam às condições de cada território. O mapa físico da campanha aparece como a figura central dessas atividades, mas elas também se utilizam de perguntas provocadoras, de objetos, alimentos, músicas, poesias, imagens ou relatos que acionam a memória e o afeto. Há atividades que se organizam em torno do preparo coletivo de uma refeição, outras que se desdobram em caminhadas pelo território, mapeamentos afetivos, rodas de conversa intergeracionais ou atividades artísticas. O que as conecta é a intenção de criar um espaço horizontal, onde todas as vozes importam e onde o conhecimento é produzido de forma coletiva.

Ao registrar essas experiências, este Caderno as reconhece como ferramentas potentes de educação popular, capazes de fortalecer vínculos, ampliar a cons-



Processo vivo, movimento contínuo em defesa das culturas alimentares....

Autora: Bárbara Galvão Knust

ciência crítica e estimular o protagonismo das comunidades. As práticas permitem que a campanha seja apropriada de diferentes maneiras, respeitando os tempos, os ritmos e as histórias de cada grupo. Ao mesmo tempo, favorecem a construção de sentidos comuns sobre o DHAA, a soberania alimentar e a defesa dos territórios.

O eixo Círculos de Cultura nas Escolas, nas Universidades e nas Praças e o eixo Ensino, Pesquisa e Extensão: interações entre universidades e movimentos sociais revelam a capacidade da campanha Comida é Patrimônio de se manter viva e em movimento. Ao circular por diferentes espaços, essas experiências educativas mostram que a comida é um tema que mobiliza, conecta e atravessa dimensões essenciais da vida social. Ao serem compartilhadas neste Caderno, elas não se encerram como registros do passado, mas se oferecem como inspiração para novas práticas, novos encontros e novos diálogos.

Assim, os dois eixos reúnem experiências que expressam a diversidade de formas de viver, conhecer e ler o mundo. Assim, este Caderno convida quem o lê a experimentar, adaptar e inventar novas atividades a partir dessas vivências, fortalecendo a compreensão da comida como patrimônio e reafirmando o valor do encontro como base para a transformação social.

COMIDA É PATRIMÔNIO: PROPOSTAS METODOLÓGICAS

As metodologias da campanha foram sendo construídas a partir da escuta e da experimentação, sempre por meio do diálogo com a vida das pessoas e com os territórios. São caminhos que combinam perguntas provocadoras, ações de educação popular em saúde, oficinas, exposições, rodas de conversa com uso de materiais pedagógicos e ferramentas digitais, criando espaços onde histórias, memórias e saberes circulam e se encontram.

Mais do que um conjunto de atividades, essas metodologias expressam um

jeito de fazer política, comunicação e educação popular. Apostam no encontro, na troca e na construção coletiva do conhecimento, fortalecendo vínculos e ampliando a compreensão da comida como patrimônio cultural, material e imaterial, vivido no cotidiano e compartilhado em comunidade.

Ao longo de seus 10 anos de existência, a campanha Comida é Patrimônio foi se construindo como um processo vivo, em constante movimento, no qual metodologia nunca foi um fim em si mesmo, mas um meio de provocar encontros, deslocamentos e perguntas. As escolhas feitas em cada fase dialogaram com o tempo histórico, com os territórios, com a arte e com as pessoas envolvidas, sempre partindo da ideia de que falar de comida é falar de vida, memória, política e afeto.

A campanha se organiza a partir de quatro eixos que se articulam entre si: (1) comida como bem material e imaterial; (2) comida como memória, afeto e identidade; (3) comida como diálogo de saberes e conhecimentos; e (4) modos de ver, produzir e comer. Esses eixos não são compartimentos fechados. Eles se cruzam, se alimentam e ajudam a compreender por que a comida é, de fato, patrimônio. Ao longo do tempo, a campanha foi atravessando quatro fases e apostou em linguagens capazes de sensibilizar antes mesmo de explicar.

A primeira fase nasceu da força simbólica dos chamados pensamentos - pimenta: pequenos fragmentos de palavras, frases e imagens, curtos e diretos, mas com intensidade para gerar reflexões. A inspiração veio de Rubem Alves (2012) que comparou as pimentas com as ideias, pois ambas podem arder e despertar os sentidos. Daí, utilizamos o pensamento-pimenta como uma linguagem artística que associa o peso das palavras e o impacto das imagens para provocar a reflexão e iluminar os sentimentos e a ação. Esses pensamentos não têm a pretensão de ensinar, mas de provocar por meio da arte. São convites à inquietação, à provocação sobre os sentidos da dimensão produtiva, à lembrança de que a comida não é neutra nem apenas funcional. Ao circular em diferentes espaços, esses materiais abriram diálogos, desperta-

ram memórias e ajudaram a recolocar a comida no centro da conversa cotidiana, como patrimônio comum e direito coletivo.



Exemplo de um dos cards com pensamentos-pimenta que foram impressos e distribuídos durante a primeira fase da campanha.

Na segunda fase, a campanha deu um passo adiante ao assumir explicitamente a ocupação da cultura alimentar como gesto político. Ocupe a Cultura Alimentar foi uma resposta direta ao avanço das narrativas hegemônicas sobre o comer, amplamente capturadas pela lógica do mercado e da publicidade. A metodologia se apoiou na colagem como linguagem estética e política: fragmentos de imagens, palavras e texturas foram justapostos de forma intencional, criando tensões, contrastes e leituras múltiplas. Nada é linear ou fechado. Pelo contrário, cada colagem convida a novas interpretações, como se dissesse que a alimentação também é feita de camadas, contradições e disputas.

Na segunda fase, a campanha deu um passo adiante ao assumir explicitamente a ocupação da cultura alimentar como gesto político. Ocupe a Cultura Alimentar foi uma resposta direta ao avanço das narrativas hegemônicas sobre o comer, amplamente capturadas pela lógica do mercado e da publicidade. A metodologia se apoiou na colagem como linguagem estética e política: fragmentos de imagens, palavras e texturas foram justapostos de forma intencional, criando tensões, contrastes e leituras múltiplas. Nada é linear ou fechado. Pelo contrário, cada colagem convida a novas interpretações, como se dissesse que a alimentação também é feita de camadas, contradições e disputas.

Essa escolha metodológica reforça a ideia de que defender a comida como patrimônio exige criatividade, ousadia e disposição para desmontar discursos prontos.



Colagem produzida durante a segunda fase da campanha.

Com o amadurecimento da campanha, a terceira fase trouxe um movimento mais imersivo e territorializado. Celebremos o Brasil e seus Mundos de Vida marcou a entrada definitiva da cartografia afetiva como eixo metodológico central. O grande mapa do Brasil, construído de forma artesanal, bordado à

mão e atravessado por rios, frases e imagens, não é apenas um objeto expositivo. É uma experiência. Ao se aproximar do mapa e olhar pelos monóculos a diversidade de culturas alimentares, cada pessoa é convidada a enxergar os territórios a partir das vozes de quem vive, produz e se alimenta neles. As metodologias de mapeamento afetivo ativaram memórias pessoais e coletivas, conectando histórias de infância, receitas, cheiros e sabores às denúncias e anúncios vindos dos povos e comunidades tradicionais. Nesse processo, a comida aparecia como fio condutor entre biodiversidade, cultura e modos de vida, revelando que proteger o patrimônio alimentar é também proteger relações com a terra, com a água e com o tempo.

Essa fase consolidou a noção de que a diversidade biológica e a diversidade cultural caminham juntas, formando um patrimônio biocultural. O mapa não respeita fronteiras políticas rígidas, mas segue os cursos dos rios e dos biomas, lembrando que a vida não se organiza segundo linhas retas. As oficinas realizadas a partir dessa instalação artístico-pedagógica e por meio da cartografia criaram espaços de escuta e compartilhamento, onde a reflexão sobre o sistema alimentar parte sempre da experiência concreta e sensível. Comer deixa de ser um ato isolado para se afirmar como prática social, atravessada por desigualdades, resistências e saberes acumulados ao longo de gerações.

A quarta fase surgiu em um contexto inesperado e desafiador. A pandemia de Covid-19 impôs o distanciamento físico, mas também abriu a necessidade de reinventar formas de encontro. Das redes às rodas em defesa dos modos de produzir, viver e comer nos diferentes biomas do Brasil levou a campanha para o ambiente digital sem perder sua essência. Representou uma inovação importante ao propor uma cartografia interativa traduzida para uma plataforma virtual, ampliando o alcance e incorporando novas camadas sensoriais, como sons, músicas, falas, receitas e poesias.

A quarta fase surgiu em um contexto inesperado e desafiador. A pandemia de

Covid-19 impôs o distanciamento físico, mas também abriu a necessidade de reinventar formas de encontro. Das redes às rodas em defesa dos modos de produzir, viver e comer nos diferentes biomas do Brasil levou a campanha para o ambiente digital sem perder sua essência. Representou uma inovação importante ao propor uma cartografia interativa traduzida para uma plataforma virtual, ampliando o alcance e incorporando novas camadas sensoriais, como sons, músicas, falas, receitas e poesias.

A campanha convida à navegação pelo país, permitindo identificar culturas alimentares, ouvir músicas, escutar depoimentos e reconhecer, ao mesmo tempo, anúncios e denúncias presentes nos territórios. Essa proposta se materializa em uma carta de navegação, que oferece sugestões metodológicas para que a campanha seja vivida em escolas, universidades, ruas, praças e outros espaços coletivos. Não se trata apenas de apresentar informações, mas de criar condições para aprofundar o debate a partir das experiências concretas dos territórios, dos seus biomas e ecossistemas, reconhecendo que esse mapa é também um convite à partilha de saberes e aos diferentes modos de viver existentes no país.

Essa etapa fortaleceu a dimensão pedagógica da campanha, especialmente no diálogo com escolas, universidades e coletivos espalhados pelo país. O ambiente virtual tornou possível a continuidade das rodas de conversa, agora mediadas por telas, mas ainda sustentadas pelo princípio dialógico e da construção coletiva. As metodologias se mostraram potentes também para aprofundar debates urgentes sobre racismo, injustiças socioambientais, feminismo e colonialidade, sempre a partir da comida como expressão concreta dessas disputas.

O percurso metodológico da campanha Comida é Patrimônio revela, ao longo de uma década, coerência entre forma-conteúdo e teoria-prática. As escolhas não foram aleatórias nem técnicas no sentido restrito, mas políticas e afetivas. Pensamentos curtos, colagens, mapas bordados, oficinas presen-

ciais, plataformas digitais e rodas de conversa compõem um repertório múltiplo que reflete a própria diversidade dos territórios brasileiros. Mais do que aplicar métodos, a campanha cultivou processos. Processos de escuta, de memória, de partilha e de afirmação da comida como bem comum. É nessa combinação entre sensibilidade e compromisso político que reside a força das metodologias construídas ao longo dessa trajetória.

As experiências e oficinas reunidas neste Caderno se enraízam em um referencial teórico que reconhece a comida como expressão da vida em comum e a educação como ato político e exercício permanente de encontro e transformação. A pedagogia de Paulo Freire (1987; 1996) inspira a escuta atenta, o diálogo horizontal e a certeza de que o conhecimento nasce da construção coletiva de saberes, no chão dos territórios e das experiências vividas. O pensamento de Josué de Castro (1984) atravessa esse percurso como denúncia e compromisso, lembrando que a fome não é destino, mas consequência de escolhas históricas e políticas que podem e devem ser transformadas. O Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para políticas públicas orienta esse caminhar ao afirmar a educação como práxis, diálogo, crítica, sendo contínua e comprometida com a autonomia, o cuidado e o DHAA (Brasil, 2012). Já o Guia alimentar para a população brasileira sustenta, de forma concreta e sensível, a defesa da comida de verdade, dos modos de comer culturalmente referenciados e dos sistemas alimentares que respeitam a diversidade dos corpos, dos territórios e da natureza (Brasil, 2014). É no entrelaçar desses pensamentos que a campanha Comida é Patrimônio constrói suas metodologias, afirmando que falar de comida é falar de memória, de afeto, de justiça e de futuro.

Onde encontrar os materiais da campanha

Pensamentos-pimenta: <https://fbssan.org.br/mobilizacao/comida-e-patrimonio/>

Mapa digital Comida é Patrimônio: <https://comidaepatrimonio.org.br/intro/>

Carta de Navegação (propostas pedagógicas para a navegação pelo mapa):

<https://comidaepatrimonio.org.br/carta-de-navegacao/>

Podcast sobre a comida como um patrimônio:

<https://comidaepatrimonio.org.br/podcast/>



EIXO 1

CÍRCULOS DE CULTURA NA ESCOLA, NAS UNIVERSIDADES E NAS PRAÇAS



DA TERRA AO PRATO: AIPIM, AGROECOLOGIA E MEMÓRIA EM OFICINAS DE VIVÊNCIA

Contextualização

As oficinas de vivência com o aipim desenvolvidas pelo Centro de Ação Comunitária (CEDAC) integram um conjunto de ações formativas que articulam agroecologia, alimentação adequada e saudável, memória alimentar e educação popular. Diferentemente de oficinas centradas apenas no preparo culinário, essa experiência parte do entendimento de que a comida não começa na cozinha, mas na terra, no território e nas relações estabelecidas ao longo de todo o processo produtivo.

A proposta das oficinas é aproximar as pessoas do ciclo completo do alimento, criando condições para que compreendam, na prática, de onde vem o que se come, como se planta, como se colhe e como se transforma em comida. Sempre que possível, as atividades são realizadas em formato de vivência, aproveitando dias de campo e espaços agroecológicos onde é possível observar e participar diretamente do cultivo do aipim.

Em uma das experiências, o grupo teve a oportunidade de acompanhar diferentes etapas do processo produtivo. Inicialmente, foram apresentadas as formas de plantio do aipim, com explicações sobre preparo da terra, manejo e tempo de cultivo. Em seguida, os participantes se deslocaram até o local de colheita, onde puderam colher o aipim e compreender, de forma prática, o esforço, o tempo e os saberes envolvidos nesse trabalho.

Após a colheita, o grupo seguiu para o momento do preparo culinário, reforçando a ideia de integração entre campo e cozinha. O aipim colhido foi utilizado em diferentes preparações, como bolo de aipim, aipim cozido e o chamado dadinho de aipim, elaborado com variados recheios. Essas receitas permitiram demonstrar a versatilidade do alimento, frequentemente

17 subestimado ou restrito a preparações simples, revelando seu potencial gas-

tronômico, cultural e econômico.

Ao longo de toda a oficina, o diálogo foi elemento central. Sentar, conversar e refletir coletivamente sobre a agroecologia como projeto de bem viver fez parte da metodologia. O aipim foi apresentado não apenas como ingrediente, mas como alimento que carrega história, identidade e pertencimento. Nesse sentido, o alimento foi comparado a outros produtos básicos, como o fubá, ressaltando que, mesmo quando não está presente em todos os contextos, pode ser ressignificado como comida valorizada, saborosa e passível de comercialização.

Um aspecto fundamental da experiência é garantir que os participantes não apenas degustem as preparações durante a oficina, mas também levem uma parte dos alimentos e dos ingredientes para casa. Essa estratégia permite que as pessoas repitam as receitas posteriormente, fortalecendo o aprendizado prático e reduzindo a frustração comum quando o conhecimento não pode ser aplicado por falta de acesso aos insumos.

Durante as atividades, emergem frequentemente memórias afetivas relacionadas ao aipim, como lembranças de preparações feitas por avós e familiares. Essas narrativas reforçam o caráter simbólico da comida como portadora de afeto, história e identidade, ampliando o sentido da oficina para além do aspecto técnico. Assim, a experiência se consolida como um espaço de aprendizado, reconexão com a cultura alimentar e valorização dos saberes tradicionais, articulando produção, preparo, memória e partilha.

Objetivos da experiência

- Articular agroecologia e alimentação adequada e saudável a partir da vivência prática e aproximar as pessoas do ciclo completo do alimento, do plantio ao consumo.
- Valorizar o aipim como alimento cultural, versátil e nutritivo e resgatar memórias afetivas e saberes tradicionais relacionados à comida.

Duração média: 180 minutos.

Materiais necessários para a aplicação

Aipim in natura, ferramentas básicas de colheita, espaço de cultivo agroecológico, utensílios de cozinha, fogão ou estrutura para cocção, ingredientes complementares das receitas, recipientes para armazenamento e transporte dos alimentos.

Como organizar o diálogo?

Primeiro momento: acolhimento e contextualização

A atividade inicia-se com a recepção do grupo e a apresentação da proposta da vivência, destacando a relação entre agroecologia, alimentação e bem viver.

Segundo momento: vivência no campo

Sempre que possível, realiza-se a visita ao espaço de cultivo, com explicações sobre o plantio, o manejo e a colheita do aipim, envolvendo ativamente os participantes.

Terceiro momento: colheita coletiva

O grupo participa da colheita do aipim, fortalecendo a compreensão do tempo, do trabalho e dos saberes envolvidos na produção do alimento.

Quarto momento: preparação culinária

Após a colheita, inicia-se o preparo coletivo das receitas, explorando diferentes possibilidades culinárias com o aipim.

Quinto momento: diálogo agroecológico

Durante o preparo, promove-se a conversa sobre agroecologia, integração dos sistemas alimentares e o sentido do alimento no território.

Sexto momento: degustação e partilha

As preparações são degustadas coletivamente, fortalecendo vínculos e valorizando o alimento como experiência sensorial e afetiva.

Sétimo momento: continuidade do aprendizado

19 Cada participante leva parte dos alimentos e ingredientes para casa, estimu-

estimulando a reprodução das receitas e a consolidação do aprendizado.

Referencial teórico

A experiência se fundamenta nos princípios da agroecologia como projeto político, social e cultural orientado para o bem viver, que articula produção de alimentos, cuidado com a terra e relações sociais. Dialoga com a educação popular de Paulo Freire ao valorizar a vivência, o diálogo e a construção coletiva do conhecimento.

A valorização do aipim enquanto alimento tradicional se relaciona com o campo da segurança alimentar e nutricional e com a defesa dos sistemas alimentares locais, diversos e culturalmente enraizados, conforme apontado por Josué de Castro e por debates contemporâneos sobre soberania alimentar.

Autoria da experiência: Rosa Alvarenga.

ENTRE O MAPA E A PANELA: COMIDA, TERRITÓRIO E ENCONTRO NAS PRAÇAS

Contextualização

O Coletivo Nas Praças é uma articulação vinculada ao Coletivo Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (Coletivo de SAN/RJ – FBSSAN) que nasceu do desejo de ocupar os espaços públicos da cidade do Rio de Janeiro com práticas de diálogo, educação popular e promoção da alimentação adequada e saudável. A partir dos princípios da campanha Comida é Patrimônio, o coletivo reconhece as praças e feiras como territórios vivos, atravessados por histórias, memórias, disputas e afetos relacionados à comida.

A utilização do mapa da campanha Comida é Patrimônio em espaços abertos, como a Praça São Salvador (Rio de Janeiro/RJ), foi um ponto de 20

partida importante: o mapa despertou curiosidade, convidou à aproximação e criou condições para conversas espontâneas sobre territórios, biomas, culturas alimentares e desigualdades no acesso à comida. Durante a pandemia de Covid-19, quando a ocupação das praças não era possível, a experiência foi adaptada por meio da montagem e distribuição de cestas de alimentos adquiridos e doados pelos agricultores. As cestas eram acompanhadas de receitas impressas, garantindo que o acesso ao alimento estivesse articulado ao compartilhamento de conhecimentos culinários e ao fortalecimento da autonomia alimentar das famílias. Essa iniciativa foi importante em um contexto marcado pelo agravamento da insegurança alimentar, pelo enfraquecimento das políticas públicas de alimentação e nutrição e pela necessidade de reconstrução de vínculos comunitários no pós-pandemia. Ao longo do tempo, o coletivo retornou de forma recorrente às praças, aprofundando as relações com as pessoas que circulavam por esses espaços. As conversas iniciadas em torno do mapa frequentemente se desdobravam em relatos de origem, deslocamentos territoriais e estranhamentos, como no caso de pessoas que, ao se reconhecerem em determinados biomas, questionavam as transformações ambientais e alimentares vividas ao longo da vida.

Em diálogo com essas experiências, o coletivo ampliou sua atuação para as feiras orgânicas do Circuito Carioca, especialmente nas praças da Glória e Afonso Pena. Nessas feiras, as ações passaram a integrar oficinas culinárias realizadas ao vivo, com fogão portátil, valorizando alimentos da época e o aproveitamento integral dos alimentos. As oficinas tornaram-se espaços de troca entre consumidoras/es e agricultoras/es, rompendo a lógica estritamente comercial da feira e abrindo tempo para a conversa, a escuta e a partilha de saberes.

Agricultoras e agricultores passaram a participar ativamente das atividades, muitas vezes deixando temporariamente suas barracas para acompanhar as oficinas, sugerir ingredientes e refletir coletivamente sobre os ciclos de produção. Alimentos tradicionalmente descartados ou pouco valorizados, co-

mo cascas, talos, ramas e flores, ganharam centralidade nas receitas, revelando possibilidades culinárias e econômicas pouco exploradas. Um exemplo marcante foi o uso do coração da bananeira, também conhecido como mangará, que, a partir das oficinas, passou a ser reconhecido como alimento possível de consumo e comercialização.

Assim, a experiência do Coletivo Nas Praças se consolidou como uma prática contínua de educação popular em alimentação e nutrição, articulando comida, território, cultura e direito humano à alimentação adequada, a partir do encontro entre diferentes sujeitos nos espaços públicos da cidade.

Objetivos da experiência

- Promover o diálogo sobre alimentação adequada e saudável em espaços públicos.
- Valorizar a comida como patrimônio cultural e expressão de território e fortalecer a relação entre consumidores e agricultores familiares.
- Incentivar o aproveitamento integral dos alimentos e a redução do desperdício e estimular práticas culinárias acessíveis, sustentáveis e baseadas na sazonalidade.

Duração média: 120 minutos.

Materiais necessários para a aplicação

Mapa da campanha Comida é Patrimônio, fogão portátil, utensílios de cozinha, alimentos da época, mesa de apoio, materiais impressos com receitas, caixas ou cestos para doações ou contribuições espontâneas.



Como organizar o diálogo?

Primeiro momento: aproximação e convite

A atividade se inicia com a montagem do mapa da campanha Comida é Patrimônio em local visível da praça ou da feira. O mapa funciona como convite à aproximação, despertando a curiosidade das pessoas que circulam pelo espaço.

Segundo momento: apresentação e escuta inicial

As pessoas do coletivo se apresentam, explicam brevemente a campanha Comida é Patrimônio e convidam o público a compartilhar impressões, memórias e histórias relacionadas aos alimentos, aos territórios de origem e às transformações vividas ao longo do tempo.

Terceiro momento: leitura do território a partir do mapa

Com o apoio do mapa, o diálogo se aprofunda em torno dos biomas, das culturas alimentares e das desigualdades no acesso à comida, sempre articulando as reflexões com as experiências de vida das pessoas presentes.

Quarto momento: oficina culinária e roda de conversa

Em articulação com a feira, inicia-se a oficina culinária ao vivo, utilizando alimentos da época e partes geralmente descartadas. Durante o preparo, promove-se uma roda de conversa envolvendo consumidores e agricultores, para abordar temas como sazonalidade, ciclos produtivos, saberes culinários e desperdício de alimentos.

Quinto momento: degustação e partilha

As receitas preparadas são degustadas coletivamente, fortalecendo os vínculos entre as pessoas e ampliando o repertório alimentar do público presente.

Sexto momento: circulação de materiais e continuidade

São distribuídas receitas impressas e são divulgadas outras ações do coletivo, estimulando a continuidade do diálogo e a multiplicação da experiência em outros espaços.

Referencial teórico

A experiência se fundamenta nos princípios da educação popular em saúde e alimentação e é inspirada em Paulo Freire ao valorizar o diálogo, a escuta e a construção coletiva do conhecimento a partir da realidade vivida. Dialoga também com a obra de Josué de Castro, especialmente no reconhecimento da fome e das desigualdades alimentares como expressões de processos sociais e territoriais e da falta de políticas públicas.

A campanha Comida é Patrimônio orienta a compreensão da alimentação como direito humano, prática cultural e patrimônio material e imaterial, articulando soberania alimentar, biodiversidade e sistemas alimentares sustentáveis. O Guia alimentar para a população brasileira também é referência central por defender a comida de verdade, o respeito às culturas alimentares, à comensalidade e a valorização dos alimentos in natura e minimamente processados.

Autoria da experiência: Thelma Castelo Branco e Regina Oliveira.



DO FUBÁ AO AFETO: MILHO, MEMÓRIA E AUTONOMIA NA COZINHA

Contextualização

A experiência desenvolvida pelo Instituto Casa Comum, organização da sociedade civil fundada em 2020 no município de São Gonçalo (RJ), emerge em um contexto de ampliação da insegurança alimentar e do enfraquecimento das condições de vida de mulheres moradoras de territórios populares. Em parceria com o Centro de Ação Comunitária (CEDAC), o instituto passou a desenvolver ações voltadas para a segurança alimentar e nutricional no território conhecido como Escadão, tendo como público central mulheres responsáveis pelo cuidado alimentar de suas famílias.

No início do trabalho, com a distribuição de cestas básicas, um fato chamou especialmente a atenção da equipe: o fubá, alimento recorrente nas cestas, era frequentemente rejeitado pelas mulheres. Essa rejeição não estava relacionada apenas ao gosto, mas à história alimentar associada ao produto, muitas vezes vinculado a preparações repetitivas, pouco variadas e marcadas pela escassez, como o angu consumido diariamente apenas com feijão. O fubá aparecia, assim, como um símbolo da privação e da falta de escolha, sendo percebido como um alimento sem valor.

A partir dessa constatação, o Instituto Casa Comum passou a refletir sobre estratégias que pudessem ressignificar o fubá e, de forma mais ampla, o milho, reconhecendo-os como alimentos culturalmente constitutivos da alimentação brasileira e latino-americana, nutritivos, acessíveis e versáteis. As oficinas culinárias surgem, então, como ferramenta central para ampliar repertórios alimentares, reconstruir vínculos afetivos com o alimento e fortalecer a autonomia das mulheres.

Foram exploradas nas atividades múltiplas possibilidades culinárias com o fubá e o milho, como biscoitos, bolos, pastéis, polentas com diferentes molhos, doces de festa e pães. A proposta era apresentar preparações sim-

ples, de baixo custo, utilizando majoritariamente alimentos in natura ou minimamente processados e com apelo sensorial e cultural, capazes de dialogar com o cotidiano das famílias e, especialmente, com a alimentação das crianças, frequentemente marcada pelo consumo de produtos ultraprocessados.

As oficinas também incorporaram uma dimensão formativa voltada para alternativas de geração de renda como suporte para a segurança alimentar e nutricional. As mulheres aprenderam noções básicas de pesagem, organização dos ingredientes, padronização das receitas e precificação dos produtos, criando condições reais para a comercialização das preparações. Há relatos concretos de mulheres que, a partir das oficinas, passaram a produzir e vender bolos e biscoitos, gerando renda significativa em períodos como o Natal.

Outro aspecto central da experiência é o cuidado com a autoestima e com a construção de vínculos. As oficinas acontecem, majoritariamente, em cozinhas domésticas ou espaços adaptados artesanalmente de forma semelhante às cozinhas das próprias participantes. Essa escolha metodológica reforça a ideia de que não é necessário um espaço profissionalizado para produzir comida de qualidade, o que valoriza os saberes cotidianos e cria um ambiente de acolhimento, troca e reconhecimento.

Ao final de cada oficina, a montagem coletiva da mesa e o momento da degustação tornam-se espaços privilegiados de conversa, escuta e fortalecimento das relações. As mulheres não apenas aprendem receitas, mas se reconhecem como capazes de cuidar, criar, ensinar e empreender a partir da comida, ressignificando sua relação com o alimento e com o próprio território.

Objetivos da experiência

- Ressignificar o fubá e o milho como alimentos culturais, nutritivos e versáteis.
- Ampliar o repertório culinário das mulheres e de suas famílias e fortalecer a autonomia alimentar e o cuidado com a alimentação das crianças.
- Estimular a geração de renda a partir da produção caseira de alimentos, valorizar saberes culinários populares e fortalecer a autoestima das participantes.

Duração média: 120 minutos.

Materiais necessários para a aplicação

Fubá e outros derivados de milho, ingredientes básicos das receitas, utensílios de cozinha, balança ou instrumentos de medida caseiros, fogão ou forno doméstico, mesas de apoio, recipientes para armazenamento, materiais para anotações e organização das receitas.

Como organizar o diálogo?

Primeiro momento: acolhimento e apresentação

A oficina é iniciada com a chegada das mulheres ao espaço, seguida de uma breve apresentação da proposta e do alimento central da atividade, geralmente o fubá ou outro derivado do milho.

Segundo momento: conversa inicial sobre o alimento

Abre-se um espaço de fala para que as participantes compartilhem suas experiências, memórias e percepções sobre o fubá e o milho, identificando resistências, afetos e significados associados ao alimento.

Terceiro momento: organização dos ingredientes

Antes do preparo, realiza-se a separação coletiva de todos os ingredientes que serão utilizados, discutindo quantidades, custos e a importância do planejamento na cozinha.



Quarto momento: preparo coletivo das receitas

O passo a passo das receitas é conduzido de forma prática e participativa, envolvendo as mulheres na pesagem, mistura e preparo, estimulando perguntas e trocas de saberes.

Quinto momento: discussão sobre custos e precificação

Para as participantes interessadas, são abordadas noções básicas de cálculo de custos e definição de preços, visando a possibilidade de geração de renda.

Sexto momento: degustação e partilha

As preparações são organizadas em uma mesa coletiva para degustação, momento em que se fortalecem os vínculos, a autoestima e o reconhecimento do trabalho realizado.

Sétimo momento: encaminhamentos e continuidade

As participantes são estimuladas a reproduzir as receitas em casa, compartilhar com as crianças e, quando desejado, comercializar os produtos no território.

Referencial teórico

A experiência está fundamentada nos princípios da educação popular, conforme Paulo Freire, por valorizar o diálogo, a escuta e a construção coletiva do conhecimento a partir da realidade vivida pelas mulheres. Dialoga com o conceito da segurança alimentar e nutricional, reconhecendo o direito humano à alimentação adequada como indissociável da autonomia, da cultura e da dignidade.

O milho é compreendido como alimento estruturante da cultura alimentar brasileira e latino-americana, conforme discutido por Josué de Castro e por estudos contemporâneos sobre sistemas alimentares, que apontam os impactos da homogeneização, da transgenia e do avanço dos alimentos ultraprocessados na perda da diversidade alimentar. O Guia alimentar para a população brasileira orienta a valorização de alimentos in natura e minimamente processados e das preparações culinárias como prática de cuidado e resistência cultural.

Autoria da experiência: Lílian Correia e Rosa Alvarenga.

CARTOGRAFIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: CONDIÇÕES DE VIDA, SAÚDE E NUTRIÇÃO NO TERRITÓRIO

Contextualização

A atividade aqui descrita foi realizada no contexto de um curso de formação de agentes populares de alimentação e saúde através da parceria entre o Movimento de Pequenos Agricultores (MPA), a Agenda de Agroecologia da Vice-Presidência de Ambiente, Atenção e Promoção da Saúde e a Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, ambas da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz) no Rio de Janeiro. Nesse contexto, o FBSSAN foi convidado a contribuir com a realização de uma das oficinas de formação.

Esse curso teve como objetivo promover o debate sobre a soberania alimentar nos territórios das comunidades do Guararapes, Mangueira, Prazeres e São Carlos, todas localizadas na cidade do Rio de Janeiro, para fortalecer a luta pelo direito humano à alimentação adequada, por meio da organização popular e consolidação dos Comitês Populares de Alimentação – estratégia de mobilização de bases do MPA. As atividades político-pedagógicas abordaram saberes e práticas referentes à cultura alimentar; ciência dos alimentos; estrutura produtiva de alimentos; e agricultura urbana e hortas comunitárias na perspectiva da agroecologia.

Objetivos da experiência

- Estimular o olhar crítico e sensível sobre o território e suas expressões culturais, sociais e ambientais.
- Exercitar escuta atenta e diálogo com as percepções das/os participantes, relacionando-as com os conceitos teóricos.
- Realizar o diagnóstico alimentar e nutricional dos territórios onde vivem as/os participantes.

Duração média: 120 minutos

Materiais necessários para a aplicação

Mapa da campanha Comida é Patrimônio, cartolinas, lápis de cor, canetas hidrográficas.

Como organizar o diálogo?

Primeiro momento: apresentação e problematização inicial

A atividade começa com um convite para as/os participantes observarem com monóculos fotográficos as imagens do mapa da campanha Comida é Patrimônio e refletirem sobre a seguinte pergunta: o que você observa quando se aproxima do território onde vive e/ou atua?

Antes de iniciar a conversa com todo o grupo, as/os facilitadoras/es fazem um convite para que todas as pessoas se apresentem, respondendo quem é e qual seu papel nesta atividade.

Em seguida, é feita uma breve apresentação da campanha Comida é Patrimônio que deve chamar a atenção para a importância de aproximar o olhar do território para enxergar melhor as oportunidades e barreiras para acessar uma alimentação adequada e saudável. São apresentadas perguntas disparadoras para preparar o trabalho em grupos: para você, como o território e a forma que vivemos podem influenciar nossa saúde e qualidade de vida? O que você percebe sobre essa relação? Como a organização da comunidade pode transformar as condições de vida no território? De que forma os saberes populares podem contribuir para o cuidado com a saúde e o fortalecimento do território, em articulação com os saberes científicos?

Segundo momento: trabalho em grupo para construção de mapa (ou vivência da cartografia)

As/os participantes são divididos em grupos, tendo como critério morarem no mesmo território ou a proximidade entre realidades. Cada grupo recebe uma cartolina e canetas coloridas. São convidados a desenhar o local onde vivem, apontando os locais onde se comercializam alimentos, sinalizando os saudáveis e não saudáveis e indicando outros equipamentos de segurança alimentar e nutricional existentes no território, como hortas comunitárias e

e quintais produtivos. É feito um convite para refletirem sobre as seguintes perguntas: quais características definem o território onde vivemos e/ou atuamos? Quais condições do território favorecem ou dificultam a garantia do direito à alimentação adequada e saudável?

Os mapas afetivos, sociais e alimentares representam os elementos físicos, culturais, sociais e econômicos do território. Estimula-se que o mapa não seja apenas físico, mas que represente também relações, desafios, redes de apoio, cultura alimentar e determinantes sociais que impactam o cotidiano das pessoas.

Terceiro momento: apresentação dos grupos e aprofundamento teórico

Cada grupo apresenta para todas e todos o mapa que construiu, identificando os anúncios e as denúncias dos territórios. As questões norteadoras para este momento são: o que o mapeamento revela sobre nosso território e nossa realidade? Que conexões podemos fazer entre o direito à saúde, o direito à alimentação adequada e ao território?

O aprofundamento teórico se dá por meio da apresentação de conceitos como territórios, insegurança alimentar, alimentação adequada e saudável. O movimento de apresentação dos conceitos deve ser orientado pela fala dos participantes, interagindo com as apresentações dos mapas.

Quarto momento: finalização

Para a síntese final, são apresentadas as questões: que aprendizados levamos da atividade de hoje? Como o mapeamento pode contribuir para o trabalho de base e para a organização comunitária?

Referencial teórico

A alimentação é um direito fundamental que deve ser garantido para todas as pessoas de forma a sustentar uma vida digna, saudável e feliz. Mesmo que seja um direito consagrado em tratados internacionais e na legislação brasileira, ainda existem locais onde persistem barreiras ao acesso à alimentação adequada e saudável. Nos territórios mais vulnerabilizados e empobrecidos, persistem situações de fome, insegurança alimentar, obesida-

de e outras formas de má nutrição.

É nesses territórios que as ações construídas a partir do cotidiano ganham força, ampliando a solidariedade, a cooperação e a capacidade de ler criticamente a realidade para transformá-la. A forma como o território é organizado influencia diretamente o que se come e como se vive, como já apontavam Josué de Castro, ao tratar da fome como expressão das desigualdades sociais, e Milton Santos (1985), ao compreender o território como espaço vivido e disputado. A discussão sobre ambientes alimentares e saúde, incluindo a existência de desertos e pântanos alimentares, reforça essa relação entre espaço, alimentação e condições de vida.

Publicações e ferramentas de apoio

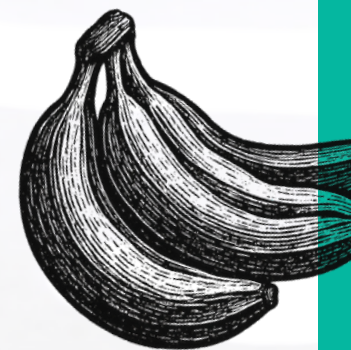
Vídeo: Ambiente Alimentar

Disponível em: <https://youtu.be/eHs1UFoYkaQ?si=kTTdXwfp2px7gfTb>

Áudio: Saúde do Adolescente - Ambiente alimentar escolar

Disponível em: <https://on.soundcloud.com/IRBzNtggCAxVettu56>

Autoria da experiência: Bárbara Galvão Knust; Juliana Pereira Casemiro; Samuel Christyan e Juliana Valentim.



EIXO 2

ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO: INTERAÇÕES ENTRE UNIVERSIDADES E MOVIMENTOS SOCIAIS



POR QUE EVA NÃO VIU A UVA: UM DIÁLOGO SOBRE A FOME NO CONTEXTO URBANO E CONTEMPORÂNEO

Contextualização

A Liga Acadêmica de Educação, Alimentação e Cultura (SAPIENS) foi criada no ano de 2022 por estudantes do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (INU/UERJ) e registrada como projeto de extensão universitária. As ligas estudantis são iniciativas lideradas por estudantes e apoiadas por docentes que têm por objetivo a articulação de saberes ligados ao ensino, pesquisa e extensão. No caso da SAPIENS, existia a demanda por aprofundamento da interseção entre temas das ciências sociais e o campo da alimentação e nutrição. Outro aspecto que incentivou a criação dessa liga foi a necessidade de ampliar espaços de vivência da metodologia da educação popular de Paulo Freire e, dessa forma, suas atividades são realizadas por meio de Círculos de Cultura. As atividades da SAPIENS constituem importantes espaços de diálogo e reflexão para pautas específicas, tratadas de forma parcial no currículo como a questão da fome e a questão ambiental, ampliando oportunidades para a colaboração sobre o entendimento dos desafios contemporâneos. O engajamento de estudantes em atividades culturais, sobretudo externas à universidade (museus, cinemas, centros culturais etc.), é muito relevante e pode contribuir para a ampliação de horizontes e de capital cultural. A SAPIENS compreende que a comida reluz a nossa identidade como ser humano, como grupo social, como raça, como etnia, como religiosidade, porque cada pessoa tem sua especificidade.

As reflexões que motivaram essa liga acadêmica se deram em uma disciplina obrigatória do INU/UERJ denominada Educação, Alimentação e Nutrição. No aniversário do instituto, a sala onde a disciplina é ministrada foi reinaugurada com o nome de Paulo Freire em uma atividade que celebrou também o primeiro ano de atuação da SAPIENS.

Participaram dessa atividade cerca de 50 pessoas, entre elas graduandos de sete cursos da UERJ e estudantes de outras universidades, incluindo a Liga Acadêmica de Segurança Alimentar do Centro Universitário de Volta Redonda (LASAN/UNIFOA), cidade do estado do Rio de Janeiro. Colocou-se em pauta a necessidade de ampliar o debate sobre soberania alimentar na universidade e chamou-se atenção para a necessidade de que a sociedade em geral e, sobretudo, discentes do curso de nutrição discutam e defendam as políticas públicas relacionadas à alimentação e à nutrição no Brasil e no mundo. Para o círculo apresentado aqui, propusemos um diálogo entre Paulo Freire e Josué de Castro, mediado pelos estudantes com o apoio de professores da UERJ e da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz) que trabalham com temas afetos à educação popular e sua interface com os campos da saúde coletiva e nutrição.

Cabe ainda destacar como elemento de contexto que a atividade ocorreu num momento em que os dados sobre insegurança alimentar e fome no Brasil circulavam na grande mídia e perpassavam os discursos eleitorais. A atividade convocou a pensar o papel da universidade na popularização e problematização do tema.

Objetivo da experiência

- Identificar formas de ampliar o diálogo com a sociedade sobre sistemas alimentares justos, saudáveis e sustentáveis.
- Refletir sobre causas e raízes da fome a partir de uma perspectiva contemporânea e histórica.

Duração média: 120 minutos

Materiais necessários para a aplicação

Mapa da campanha Comida é Patrimônio; cadeiras; fita adesiva; papéis
35 coloridos 10x10cm; canetas coloridas; caixa de giz de cera; mesa para lanche

Como organizar o diálogo?

Primeiro momento: visitação ao mapa Comida é Patrimônio

A atividade começa com o convite à visitação ao mapa da campanha para refletir sobre as seguintes perguntas: o que mais chamou sua atenção? Algum elemento se assemelha a debates que você já participou na universidade?

Segundo momento: mística de abertura e apresentação

Com os participantes sentados em círculo, tendo ao fundo o mapa da campanha e ao centro elementos que remetem à alimentação, ao FBSSAN e à SAPIENS, os/as facilitadores/as se apresentam e iniciam o encontro lendo as poesias Tem gente com fome, de Solano Trindade, e (Des)nutrição, de Gustavo Abreu. As pessoas presentes são convidadas a se apresentar respondendo às perguntas: qual o seu nome? De onde você veio? E se você fosse um alimento, qual seria?

Terceiro momento: aprofundamento do diálogo

Utilizando a música tradicional gaúcha Desgarrados, de Mário Barbará, inicia-se uma reflexão sobre a fome no contexto dos diversos biomas. Considerando que a atividade é realizada no âmbito da formação universitária, são provocadas reflexões acerca das formas e necessidades de discutir as desigualdades alimentares nos diferentes biomas, refletindo sobre a pergunta: por que a Eva não viu a uva? Nesse momento, é possível aprofundar sobre o papel, os usos e as possibilidades da educação popular para ampliar o diálogo com a sociedade sobre sistemas alimentares justos, saudáveis e sustentáveis, a salvaguarda das culturas alimentares, a defesa da biodiversidade e as estratégias da campanha Comida é Patrimônio. Durante o percurso, as pessoas são convidadas a falar sobre suas experiências e como o debate apresentado se relaciona com sua vida fora e dentro da universidade.

Quarto momento: encerramento

Para finalizar, o grupo é convidado a pensar sobre como realizar esse debate com outras pessoas, seja no ambiente universitário ou em atividades de estágio.

Referencial teórico

A frase Eva viu a uva fez parte de cartilhas destinadas à alfabetização nos mais variados territórios, independentemente de hábitos, culturas e cenários. Partimos dessa provocação para pensar o principal desafio da humanidade nesse momento: que reflexões e caminhos são necessários para a construção e defesa de sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis? Como incluir mais pessoas nesse diálogo?

Foi um encontro com a Geografia da Fome! Quando na década de 1940 Josué de Castro lançou o livro Geografia da Fome, ele já começou a responder à nossa pergunta: por que Eva (não) viu a uva? Com essa obra, ele apresentou um ensaio de natureza ecológica que analisou os hábitos alimentares de diferentes grupos ligados a distintas áreas geográficas, identificando causas naturais e causas sociais que condicionavam o tipo de alimentação. Josué de Castro definiu a fome e os distúrbios nutricionais como doenças sociais, causadas pela forma como a sociedade se organiza.

A canção Desgarrados foi selecionada para fazer menção ao bioma dos pampas e alusão ao livro Pedagogia do Oprimido, o qual Paulo Freire dedica: "aos esfarrapados do mundo e aos que neles se descobrem e, assim descobrindo-se, com eles sofrem, mas, sobretudo, com eles lutam". Esfarrapados, oprimidos e desgarrados, semanticamente, nos revelam a realidade das mazelas deixadas ao longo da história brasileira.

Publicações e ferramentas de apoio

Poema: (Des)nutrição (Gustavo Abreu)

Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1t2RvXJXyQFW3Jq-49obBuOxsy23Zca8f/view?usp=drive>

Música: Desgarrados (Mário Barbará)

Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=uQwLBPmgMJ4>

Poema: Tem gente com fome (Solano Trindade)

Disponível em: <https://vermelho.org.br/2015/11/19/solano-trindade-tem-gente-com-fome-2/>

Autoria da experiência: Gustavo Abreu da Silva; Jéssica Noberto da Silva; André Vieira Rocha; Bianca de Sant'Anna Muzzi e Juliana Pereira Casemiro.



DE ONDE VEM ESSE GRÃO: CULTURA, TERRITÓRIO E RACISMO ALIMENTAR

Contextualização

A atividade foi realizada em 2025 pela Liga Acadêmica de Educação, Alimentação e Cultura (SAPIENS) do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (INU/UERJ) com estudantes do ensino médio de uma escola pública da região metropolitana do Rio de Janeiro. Parte-se da constatação de que os impactos relacionados à má nutrição são desproporcionais e atingem especialmente as populações marginalizadas e vulnerabilizadas. Assim, a construção de conhecimento crítico acerca dos sistemas alimentares desde o ambiente escolar pode contribuir para o fortalecimento do engajamento nas pautas de construção e defesa da soberania alimentar.

Em 2024, a SAPIENS elegeu como tema de aprofundamento a rotulagem nutricional, com grupo de estudos e o seminário Alto em...: nova rotulagem frontal de alimentos. Através das atividades da escola, a Liga identificou o racismo ambiental e alimentar como tema de aprofundamento para 2025. Foi realizado o seminário Conexões territoriais: racismo ambiental e saberes das comunidades, no INU/UERJ, com a presença de professores e estudantes da escola participante e de uma outra escola que também se tornou parceira nas atividades de extensão. Do encontro desses dois temas surgiu o Círculo de Cultura apresentado aqui.

Objetivo da experiência

- Problematizar o sistema alimentar hegemônico e seus desdobramentos na saúde humana e ambiental.
- Identificar possibilidades de ampliar o consumo de alimentos in natura e sua relação com alimentos tradicionais.

39 Duração média: 90 minutos

Materiais necessários para a aplicação

Mapa da campanha Comida é Patrimônio; rótulos e embalagens de alimentos ultraprocessados; bolo de café e resíduo do café coado; receita do bolo de café impressa para distribuição.

Como organizar o diálogo?

Primeiro momento: apresentação e acolhimento

A atividade é iniciada com a apresentação dos estudantes e professores universitários e da escola. Em seguida, é realizada uma breve apresentação da dinâmica do dia, que inclui a leitura de rótulos de alimentos e a experiência com o mapa da Campanha.

Segundo momento: dinâmica Alto em...

Rótulos impressos e embalagens de alimentos ultraprocessados, dispostos em cestas de supermercado, são distribuídos aleatoriamente entre os presentes. Em seguida, as/os facilitadoras/es perguntam e interagem: desses produtos que estão na cesta, quais vocês têm o costume de comprar? Tem algum que você comeu na última semana? Tem algum que você nunca compra? O que vocês acham que têm em comum entre esses produtos que estão na cesta?

Terceiro momento: aprofundamento do diálogo

As pessoas são convidadas a classificar os alimentos dispostos em uma cesta de supermercado por ordem do menor ao maior grau de processamento. Após a classificação, realiza-se uma discussão sobre por que os alimentos foram classificados dessa maneira. Em seguida, explica-se o porquê desses alimentos ultraprocessados não serem considerados ideais para a nossa base alimentar e a razão pela qual não são saudáveis, relacionando a lista de ingredientes com a rotulagem frontal (quando presente). Destaca-se, então, o quanto o consumo frequente e a oferta ampliada desses alimentos impulsionam o racismo alimentar – utilizando o conceito de desertos e pântanos alimentares – e o distanciamento dos alimentos nativos dos nossos 40

Quarto momento: interação com o mapa da campanha Comida é Patrimônio Para esse aprofundamento, são identificados no mapa da campanha Comida é Patrimônio café, guaraná e açaí, conforme suas histórias e localizações por bioma. São feitas as perguntas: você sabe de onde veio o café? Ele é consumido na sua casa? Em seguida, traz-se a discussão sobre a origem africana do café e sobre o porquê de ele aparecer na Mata Atlântica. Há então o convite para um debate sobre o consumo contemporâneo de café: os cafés ultraprocessados e o café minimamente processado, comumente consumido nas casas brasileiras.

Quinto momento: para finalizar

Os estudantes são convidados a degustar e conhecer uma receita de bolo de café para pensar diferentes formas de consumo e reaproveitamento do resíduo – a borra de café pode ser destinada à compostagem, o que faz um contraponto ao excesso de embalagens dos alimentos ultraprocessados. A receita impressa entregue ao final é um convite para que o bolo seja feito em casa e que o debate continue com os familiares.

Referencial teórico

A construção de um padrão alimentar globalizado contrasta com a riqueza cultural e a biodiversidade da alimentação brasileira. A leitura crítica de rótulos de produtos ultraprocessados pode representar importante recurso para promoção de escolhas alimentares mais conscientes e ponto de partida para problematizar o sistema alimentar hegemônico e sua relação com diversos aspectos da sindemia global de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas.

Açaí, guaraná e abacaxi são frutas que estão no mapa da campanha Comida é Patrimônio e seu consumo é herança de nossos povos originários. Contudo, é importante perceber que há variadas formas de serem consumidos, inclusive associadas aos ultraprocessados.

O café faz parte do cotidiano dos brasileiros. Os primeiros registros sobre sua semente foram encontrados na Etiópia, país do continente africano. Aproximadamente no ano de 575, na região que hoje é denominada Iêmen (sudoeste da Ásia), os árabes dominaram as técnicas necessárias para seu plantio e cultivo. O processo de torrefação foi desenvolvido somente no século XIV e deu a forma e o sabor que conhecemos. A partir de então, o café passou a ser produzido em escala comercial.

A chegada das primeiras mudas no Brasil só ocorreu em 1727. O ciclo do café no Brasil está intrinsecamente ligado às raízes do racismo estrutural no país, pois foi largamente baseado na exploração da mão de obra escravizada de pessoas negras africanas e seus descendentes. Esse ciclo se encerrou em 1930 devido à primeira grande crise do capitalismo de 1929, que causou uma queda no valor de todas as commodities, incluindo o café.

Os conceitos de racismo ambiental e racismo alimentar apontam para a necessidade de reconhecer que comunidades negras, quilombolas, indígenas e tradicionais são as mais impactadas pela poluição, enchentes, falta de saneamento e grandes empreendimentos. Essas populações enfrentam diariamente a negação de direitos básicos, como moradia digna, saúde e acesso à alimentação adequada.

Autoria da experiência: Ana Carolina Camargo; Nathalia Morais; Rachel da Rocha Vasconcellos; Filipe de Oliveira Nascimento e Juliana Pereira Casemiro.



O café faz parte do cotidiano dos brasileiros. Os primeiros registros sobre sua semente foram encontrados na Etiópia, país do continente africano. Aproximadamente no ano de 575, na região que hoje é denominada Iêmen (sudoeste da Ásia), os árabes dominaram as técnicas necessárias para seu plantio e cultivo. O processo de torrefação foi desenvolvido somente no século XIV e deu a forma e o sabor que conhecemos. A partir de então, o café passou a ser produzido em escala comercial.

A chegada das primeiras mudas no Brasil só ocorreu em 1727. O ciclo do café no Brasil está intrinsecamente ligado às raízes do racismo estrutural no país, pois foi largamente baseado na exploração da mão de obra escravizada de pessoas negras africanas e seus descendentes. Esse ciclo se encerrou em 1930 devido à primeira grande crise do capitalismo de 1929, que causou uma queda no valor de todas as commodities, incluindo o café.

Os conceitos de racismo ambiental e racismo alimentar apontam para a necessidade de reconhecer que comunidades negras, quilombolas, indígenas e tradicionais são as mais impactadas pela poluição, enchentes, falta de saneamento e grandes empreendimentos. Essas populações enfrentam diariamente a negação de direitos básicos, como moradia digna, saúde e acesso à alimentação adequada.

Autoria da experiência: Ana Carolina Camargo; Nathalia Morais; Raquel da Rocha Vasconcellos; Filipe de Oliveira Nascimento e Juliana Pereira Casemiro.



CARTOGRAFIA DOS AFETOS SOBRE COMIDA, CULTURA E TERRITÓRIO

Contextualização

A ideia de mapear os afetos a partir da relação entre comida, culturas, diversidade e território surge na terceira fase da campanha Celebremos o Brasil e seus mundos de vida como uma metodologia para a interação entre os participantes e o mapa físico. Nessa instalação artístico-pedagógica, a representação cartográfica do Brasil se dá por meio de fotografias de alimentos, cultivos, receitas e práticas alimentares margeadas por rios e biomas. As fotografias são observadas através de monóculos que nos aproximam dos territórios. Desse ponto de vista, é possível navegar pelos saberes e práticas ancestrais dos povos originários, africanos e afrobrasileiros, das águas, cidades e florestas, conhecendo os anúncios que apontam para as resistências dos sistemas alimentares e as denúncias que explicitam as violências, opressões e dominações do agronegócio.

Essa aproximação do território por meio de uma tecnologia analógica – o monóculo fotográfico – desperta memórias gastronômicas, curiosidade e afetos e, por isso mesmo, ajuda a fazer a travessia para reflexões sobre a complexidade do comer e seus vínculos com as dimensões culturais, ecológicas, sociais, políticas e espirituais. Cartografar os afetos pela comida é um caminho para compreender os patrimônios materiais, imateriais e bioculturais. Foi a partir do mapa físico, que pode ser instalado em diferentes locais, como praças, eventos e salas de aula, que começamos a experimentar a Cartografia Afetiva como metodologia inventiva e sensível.

Com a versão digital do mapa, foram inseridas mais fotos, além de áudios, uma série de podcasts e uma carta de navegação como proposta metodológica para a navegação.

Assim, ampliamos a experiência da cartografia afetiva em disciplinas de graduação do curso de Gastronomia e Nutrição e como eixo pedagógico do projeto de extensão Comida é Patrimônio: mobilização, comunicação e educação popular em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e Agroecologia (INU/UFRJ-Macaé e Nutes/UFRJ). A partir de 2023, a cartografia também foi integrada às atividades pedagógicas da pesquisa Letramentos e ativismo sociocientífico na escola, voltada para a Iniciação Científica (Pibic/UFRJ/CNpq) e realizada no Laboratório de Currículo e Ensino do Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Essa pesquisa tem como objetivo investigar as relações entre currículo, culturas alimentares e território, tendo a Cartografia Afetiva (Bomfim, 2023) como metodologia inventiva para a mediação de saberes ancestrais, populares e científicos com estudantes do 6º ano do Ensino Fundamental II, em uma escola municipal na Ilha do Governador, Zona Norte do Rio de Janeiro. Apresentamos, a seguir, uma proposta de atividade com base na Cartografia Afetiva para ser realizada tanto em escolas quanto em diferentes espaços de formação.

Objetivo da experiência

- Reconhecer e valorizar a agroecologia que floresce no caminho entre a casa e a escola: quintais, roçados, canteiros, vasos, muros, hortas, jardins, agroflorestas e árvores, buscando identificar nomes de plantas e seus frutos.
- Compartilhar experiências sobre práticas e culturas alimentares, tais como alimentos, receitas, maneiras de comer os alimentos que estão no entorno.
- Criar mapas afetivos individuais sobre o território onde os estudantes vivem, identificando anúncios, denúncias e vínculos – sensações, memórias, símbolos, metáforas e narrativas que expressam as relações subjetivas dos estudantes com o local onde vivem.

- Estimular uma leitura crítica sobre o sistema alimentar hegemônico, caracterizado pelo agronegócio e seus desdobramentos nas culturas, no território e no ecossistema.

Como organizar o diálogo?

Primeiro momento: organização da sala em roda, acolhimento dos estudantes e apresentação da equipe

Lança-se a pergunta disparadora: que tal conhecer o meu quintal? E coloca-se um trecho da música Quintal (Melim). São estimuladas as respostas sobre os quintais dos alunos, as plantas e os alimentos que identificam neles, o que consomem e como consomem. Anota-se no quadro (ou em local visível) o que eles identificarem. A equipe então tece comentários sobre as respostas, praticando a escuta atenta e sensível e permitindo que todos se sintam à vontade para compartilhar. A equipe também compartilha o que tem no seu quintal, ou seja, no caminho.

Segundo momento: debate sobre o conceito mais amplo de quintal

São problematizados a produção à base de monocultura, os agrotóxicos e os transgênicos, que não valorizam a sociobiodiversidade e geram fome e desigualdade, contextualizando os quintais como práticas agroecológicas contrárias a esse modelo hegemônico de produção. Sugestão: exibir o vídeo Agroecologia é vida.

Terceiro momento: vamos desenhar o nosso quintal?

A partir da pergunta o que você acha do bairro/local que mora, é dado um momento para os estudantes desenharem o que eles pensam sobre o lugar em que moram, retratando de forma gráfica e narrativa os espaços que consideram mais significativos. Estimule-os a representar nesse mapa afetivo o que tem ao seu redor, incluindo a natureza, os problemas e os locais preferidos. conceitos abordados na atividade sobre culturas alimentares, agroecologia e território.

Quinto momento: espaço para os estudantes que desejarem compartilhar os afetos que motivaram seus desenhos

A partir da escuta sensível, a equipe vai tecendo junto dos relatos os conceitos abordados na atividade sobre culturas alimentares, agroecologia e território. Ao final da atividade, mediante autorização dos estudantes, os desenhos podem ficar expostos em um mural, formando uma espécie de mapa do território vivenciado pela turma, para alimentar outras reflexões e aprofundamentos, em diálogo com os conteúdos escolares.

Duração média: 60 minutos

Materiais necessários para a aplicação

Folhas A4, canetinha e lápis de cor.
Publicações e ferramentas de apoio



Música: Quintal (Melim)

Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=9gY4QoTn7qY>

Vídeo: Agroecologia é vida! (Centro Sabiá)

Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8vpcabxKGt0>

Slides: Que tal o meu quintal?

Disponível em:

<https://drive.google.com/drive/folders/15MjB7MO2z1lKeFta6gyVPMktbMRGVPaG>

Leitura para inspirar: Plantando as árvores do Quênia - A história de Wangari Maathai

Disponível em:

<https://drive.google.com/drive/folders/15MjB7MO2z1lKeFta6gyVPMktbMRGVPaG>

OFICINA COMIDA É PATRIMÔNIO: UMA VIAGEM ANALÓGICO-DIGITAL-SENSORIAL PELAS CULTURAS ALIMENTARES E A BIODIVERSIDADE DO BRASIL

Contextualização

A atividade é um desdobramento das ações do projeto de extensão universitária Comida é Patrimônio: mobilização, comunicação e educação popular em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e Agroecologia (INU/UFRJ-Macaé e Nutes/UFRJ), com base tanto nos materiais da campanha Comida é Patrimônio e o uso da cartografia afetiva, quanto na pesquisa Letramentos e ativismo sociocientífico na escola, voltada para a Iniciação Científica (Pibic/UFRJ/CNPq). Por se tratar de uma pesquisa participante, desde 2023 sua construção é feita em colaboração com professores de história, geografia, artes e português e estudantes do Ensino Fundamental II em uma escola municipal na Ilha do Governador, Zona Norte do Rio de Janeiro.

Em 2023 e 2024, a pesquisa foi desenvolvida com estudantes do Projeto Carioca, um programa de correção de fluxo da Secretaria Municipal de Educação do Rio de Janeiro, voltado para a redução da defasagem idade-série. Nesse contexto, a proposta de trabalhar o arroz como alimento suleador da rota pedagógica pelos biomas e pela sociobiodiversidade do Brasil emerge como resposta a demandas apresentadas por estudantes participantes da pesquisa.

Considerando o arroz como alimento de maior interesse dos estudantes devido à curiosidade em aprender a cozinhar e/ou por já assumirem os cuidados com a alimentação em casa, realizamos uma oficina abordando aspectos históricos, culturais e ecológicos sobre o arroz; uma mostra com arrozes agroecológicos produzidos pelo Movimento dos Trabalhadores Sem Terra (MST); navegação pelos mapas físico e digital da campanha Comida é Patrimônio em busca da colheita e uso do arroz em diferentes biomas; e degustação de uma preparação com arroz, como por e-

xemplo, arroz doce sem o uso de leite condensado. Essa viagem, como a atividade propõe, integra experiências sensoriais (tato, visão, olfato, paladar e audição) a partir do contato direto dos alunos com os alimentos e seus produtos, bem como suas culturas alimentares.

Essa experiência com a pesquisa de Iniciação Científica nos motivou a desenhar uma atividade que pudesse ser realizada em diferentes espaços, tais como feiras de ciências, eventos escolares e acadêmicos, salas de aula etc. Já realizamos essa oficina no evento Festival de Ciência na Praça XV, Centro do Rio de Janeiro; na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia; e em eventos como o Dia Mundial da Alimentação, realizado em uma escola municipal. Além do arroz, em 2025, realizamos a atividade com a mandioca, como parte das atividades da pesquisa de Iniciação Científica, pois trabalhamos a memória biocultural indígena da Ilha do Governador. Ao invés do arroz, montamos uma estação com produtos à base de mandioca: farinhas, polvilho doce e azedo, sagu, tapioca, tucupí, tapioca granulada etc., além de utensílios como o tipiti, utilizado no preparo da farinha e do tucupí. A degustação foi com um biscoito amanteigado de polvilho doce, que fez sucesso entre as crianças. O polvilho substitui o amido de milho, que é feito com milho transgênico, e, assim, temos uma opção de biscoito à base de mandioca, mais saudável, culturalmente contextualizado e delicioso.

Objetivos da experiência

- Identificar a diversidade de alimentos e sementes, a partir de um alimento-anfitrião, como o arroz ou a mandioca.
- Inspirar a reflexão sobre identidade, território, cultura alimentar e patrimônio alimentar brasileiro.
- Estimular o pensamento crítico sobre as relações históricas de colonialidade, apagamento de saberes ancestrais e desinformação.

Como organizar o diálogo?

Primeiro momento: organização da sala em roda, acolhimento dos participantes e apresentação da equipe.

Apresenta-se o mapa físico do Brasil e os biomas brasileiros. É lançada a pergunta disparadora: de onde vem o arroz (ou a mandioca) que a gente come para estimular as falas dos participantes sobre origem, formas de cultivo, consumo no cotidiano e regiões produtoras que conhecem, anotando as contribuições no quadro ou em local visível. A equipe então tece comentários a partir das falas, praticando escuta atenta e sensível e permitindo que todos se sintam à vontade para compartilhar. A equipe também compartilha seus saberes e experiências com o arroz ou a mandioca.

Segundo momento: convite aos participantes para explorarem o mapa físico da campanha de forma sensorial

Estimula-se a observação dos detalhes do território, cores, relevos e regiões produtoras. Em seguida, os alunos são incentivados a verem pelos monóculos para ampliar a experiência visual e fortalecer a curiosidade e a leitura atenta do mapa.

Terceiro momento: apresentação do mapa digital da campanha e de seus recursos visuais e sonoros

A equipe utiliza imagens e áudios do mapa digital da campanha Comida é Patrimônio como disparadores para reflexões críticas. Em seguida, são problematizadas, a partir de denúncias e anúncios, as desigualdades no acesso à terra e à alimentação, destacando iniciativas de resistência de povos quilombolas e indígenas relacionadas à produção de alimentos e à preservação de sementes.

Quarto momento: mostra sensorial com diferentes variedades de arroz oriundas de assentamentos do MST ou de produção agroecológica

Os participantes são convidados a observar, tocar e comparar os grãos, problematizando a homogeneização alimentar promovida pelo mercado. É 50

evidenciada a diversidade alimentar existente em um mesmo alimento e sua relação com o território, a cultura e os modos de produção.

Quinto momento: degustação de brigadeiro feito com leite condensado vegano de arroz

São estimuladas reflexões sobre a versatilidade gastronômica do arroz. Abre-se diálogo sobre o consumo de alimentos ultraprocessados e o potencial de alimentos naturais para uma alimentação mais saudável, acessível e culturalmente referenciada.

Sexto momento: convite aos participantes para registrarem suas percepções sobre a atividade

É disponibilizado um formulário avaliativo em formato impresso e/ou digital para coleta

das impressões e sugestões como devolutiva do processo formativo.

Duração média: 60 minutos

Materiais necessários para a aplicação

Mapa físico da campanha Comida é Patrimônio; computador, TV com tela de tamanho confortável ou projetor para visualização do mapa digital da campanha Comida é Patrimônio; 50 gramas de diferentes tipos de arrozes (e/ou pequenas quantidades de outros alimentos a depender do foco da oficina); pratinhos para expor os alimentos e etiqueta para identificá-los; insumos e utensílios para elaboração de receitas prévia à atividade; mesas para montar as estações de degustação e a experiência tátil com os alimentos; cadeiras e uma escada pequena para apoiar os visitantes na visualização dos monóculos do mapa físico. A atividade pode ser feita somente com o mapa digital.

Publicações e ferramentas de apoio

Slides: O arroz nosso de cada dia

Disponível em:

https://drive.google.com/drive/folders/1JvxNx80R0OJA4qU5q_awk8T_LOtC6v4Q

Vídeo: Receita de brigadeiro com leite condensado vegano de arroz

Disponível em: https://youtu.be/n_9xA9Hu6zo?si=oNs2B4QLuRPj8QQW

Receita de biscoito amanteigado de polvilho

Disponível em:

https://drive.google.com/drive/folders/1JvxNx80R0OJA4qU5q_awk8T_LOtC6v4Q

Referencial teórico

As atividades da campanha Comida é Patrimônio fundamentam-se na construção de uma rota pedagógica concebida para ser navegada pelos participantes, tendo os mapas como principal dispositivo mediador. A utilização dos mapas favorece uma abordagem ampla e interdisciplinar do território, uma vez que estudar e compreender o espaço a partir do ponto de vista cartográfico constitui parte do processo formativo contemporâneo exigido para o exercício da cidadania (Calado Neto, 2021). Ao articular os biomas brasileiros à diversidade de povos, culturas, alimentos, fauna e flora, essa proposta possibilita leituras integradas que conectam dimensões ambientais, culturais e alimentares.

Em contextos educativos marcados por limitações temporais específicas, como feiras de ciências, nas quais o público circula entre diferentes propostas pedagógicas e permanece por curtos períodos em cada espaço, torna-se necessária a organização de rotas narrativas de curta ou média duração. Essas rotas buscam favorecer a imersão e o engajamento dos parti- 52

cipantes mesmo em tempos reduzidos, estruturando a experiência educativa a partir de um eixo narrativo central. Nesse sentido, opta-se pelo uso de um alimento ou elemento da cultura alimentar como mediador, capaz de orientar a construção dos sentidos da atividade. No caso das atividades apresentadas, o arroz e a mandioca foram escolhidos para desempenhar esse papel.

A escolha tanto do arroz quanto da mandioca como alimento-anfitrião justifica-se pela centralidade deles na alimentação brasileira e pelo profundo enraizamento na identidade cultural e alimentar do país. Os mapas utilizados na oficina apresentam diferentes modos de preparo e cultivo dos alimentos, estimulando a memória gastronômica dos participantes e ressaltando a importância da preservação dos saberes ancestrais associados à comensalidade.

A partir desses alimentos centrais da dieta brasileira, torna-se possível problematizar questões relacionadas à produção agrícola, especialmente os impactos da monocultura e do uso intensivo de agrotóxicos e sementes transgênicas. Em diálogo com Paulo Freire, tais problematizações assumem o caráter de denúncia por evidenciar as contradições de um modelo hegemônico de produção que subordina a vida, a natureza e os saberes tradicionais à lógica do lucro. Ao mesmo tempo, configuram-se como anúncio na medida em que abrem espaço para a construção de outros modos de produzir e se alimentar, baseados na agroecologia, na valorização dos povos tradicionais e na valorização da sociobiodiversidade.

O modelo hegemônico promove, historicamente, processos de desinformação e apagamento de saberes ao se apresentar como moderno e tecnológico, enquanto reproduz práticas coloniais associadas à fome, à degradação ambiental e à exploração humana. As temáticas relacionadas à alimentação são, de modo recorrente, alvo de desinformação na mídia tradicional, nos ambientes digitais e na publicidade. Nesse contexto, as ati-

atividades apresentadas configuram-se como espaços pedagógicos de problematização crítica desse modelo, favorecendo a valorização de outras formas de produzir, conhecer e se relacionar com o alimento e o território.

As atividades desenvolvem-se em um território híbrido, pois são articulados os mapas físicos e os mapas digitais, integrando experiências presenciais e mediadas por tecnologias. O ambiente digital, compreendido como espaço de convergência de linguagens, letramentos e processos comunicativos, amplia as possibilidades de leitura do território e de produção de sentidos. Tal compreensão dialoga com abordagens teóricas que analisam a ubiquidade, a cultura digital e suas implicações para a educação contemporânea.

Autoria da experiência: Estella Marina Klein Farah; Filipe Pessoa dos Santos; Jefferson Nunes Gomes Filho; Juliana Dias Rovari Cordeiro; Kaline Ferreira Passos Feijó; Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro e Maria Luisa de Araújo.



EIXO 3

UMA EXPERIÊNCIA INSPIRADORA: PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA PROMOVE DIÁLOGO DE SABERES



ENTRE A ESCOLA E A FEIRA AGROECOLÓGICA: CAMINHOS DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NA CAMPANHA COMIDA É PATRIMÔNIO

Nascentes: o projeto de extensão Comida é Patrimônio

A partir de 2019, a campanha Comida é Patrimônio passa a incorporar a extensão universitária como uma de suas estratégias de atuação, ampliando seus caminhos de diálogo com diferentes territórios e sujeitos. Nesse movimento, se constitui o projeto de extensão Comida é Patrimônio: mobilização, comunicação e educação popular em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e Agroecologia, em articulação com o FBSSAN (@comidaepatrimonio).

O projeto é desenvolvido no campus Cidade Universitária (Ilha do Fundão) da UFRJ, no município do Rio de Janeiro, e no Centro Multidisciplinar UFRJ Macaé (CM-UFRJ Macaé), no município de Macaé. A atuação nos dois campi ocorre por meio de uma coordenação colegiada entre no Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ em Macaé e o Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde, do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da UFRJ no Rio de Janeiro.

Buscamos, através da extensão universitária, potencializar a campanha a partir de ações de assessoria, mobilização, comunicação e educação popular junto a escolas públicas, assentamentos da reforma agrária, grupos de mulheres, organizações e movimentos populares do campo.

O projeto se baseia nos referenciais teórico-metodológicos da Educação Popular freiriana, da tessitura do trabalho em rede de Oscar Jara Holliday (2006), do feminismo e agroecologia desenvolvidos no âmbito do GT Mulheres da Articulação Nacional de Agroecologia e do Marco de referência em Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas.

Também utilizamos a Cartografia Afetiva com o intuito de valorizar as nossas culturas alimentares e construir reflexões coletivas sobre os eixos da campanha. Tendo como ponto de partida o mapa da campanha, em sua versão física ou digital, buscamos estimular e potencializar as memórias afetivas sobre comida, saberes locais e as denúncias e anúncios sobre os biomas brasileiros que emergem a partir das vivências nos territórios.

Entre as ações do projeto, destaca-se a realização da Feira Agroecológica da Cidade Universitária de Macaé. Trata-se de uma iniciativa construída coletivamente com o projeto de extensão Redes de Agroecologia de Macaé (UFF), o Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS) assentamento Osvaldo de Oliveira, vinculado ao Movimento dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais Sem Terra (MST) e o GT de Mulheres da Articulação de Agroecologia Serramar (AASM). São realizadas edições mensais da feira durante o período letivo na Cidade Universitária de Macaé, um polo que reúne quatro instituições públicas de ensino superior – UFRJ, UFF, CEDERJ e a Faculdade Municipal Miguel Ângelo da Silva Santos (FeMASS), além do Colégio de Aplicação de Macaé, voltado para estudantes do ensino médio.

A feira nasceu com o objetivo de promover um diálogo de saberes sobre agroecologia, reforma agrária, sociobiodiversidade e soberania e segurança alimentar e nutricional, para estimular o reconhecimento e a valorização do trabalho das mulheres e, ao mesmo tempo, buscar favorecer o acesso de toda a comunidade acadêmica a alimentos saudáveis e sustentáveis, produzidos localmente. Em algumas edições são realizadas visitas guiadas, vivências agroecológicas e rodas de conversa, sobretudo, por ocasião de eventos acadêmicos anuais que envolvem a participação de escolas públicas de ensino médio, como o Conhecendo a UFRJ e a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia.

Em articulação com o ensino e a pesquisa, o projeto também desenvolveu uma pesquisa de Iniciação Científica com estudantes bolsistas de ensino

portância da agroecologia e da sociobiodiversidade na construção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Também buscou promover a aproximação e o compartilhamento de saberes entre agricultoras familiares e estudantes de graduação extensionistas e de ensino médio, bem como fortalecer espaços de vivência e aprendizagem coletiva entre os espaços da universidade, escola e feira agroecológica.

O encontro com a escola

A experiência foi realizada junto ao Colégio Estadual Professora Vanilde Natalino Mattos, em Macaé, e se desenvolveu ao longo de oito meses, a partir de um processo rico e gradual de aproximação, construção coletiva e experimentação pedagógica, em consonância com os princípios da educação popular freiriana. A aproximação com a escola se deu a partir da articulação com um professor parceiro que fez a ponte com a direção e a coordenação pedagógica da escola para apresentação do projeto de extensão e da campanha Comida é Patrimônio.

A estratégia adotada para estimular o protagonismo e maior envolvimento das/os estudantes foi a criação de um grupo de trabalho (GT) com estudantes voluntários, o professor parceiro, a equipe do projeto de extensão (professoras e graduandas) e uma assistente social da escola – que também integrava a equipe do Comida é Patrimônio. A partir da manifestação de interesse em integrar o projeto, a escola selecionou oito estudantes dos turnos da manhã e da tarde. O grupo passou a se constituir como um espaço de construção coletiva das ações a serem desenvolvidas na escola.

Em um segundo momento, foram realizadas oficinas de sensibilização, escuta e planejamento com os integrantes do GT. A dinâmica batata quente propiciou que as/os estudantes se apresentassem e partilhassem suas trajetórias e expectativas em relação ao projeto. As rodas de conversa sobre memórias afetivas relacionadas à alimentação revelaram vínculos, experiên-

cias e significados atribuídos à comida e aos seus lugares de origem, já que alguns estudantes (ou seus familiares) vinham de outras cidades do estado e até de outras regiões do Brasil.

Ao longo desses encontros, foram apresentados os materiais da campanha: mapas analógico e digital, carta de navegação, série de podcast. A partir de uma dinâmica de construção coletiva, o grupo decidiu organizar uma exposição que envolvesse toda a escola, assumindo diferentes responsabilidades em seu planejamento e execução.

Entre memórias, sabores e encontros: a exposição Comida é Patrimônio

A exposição Comida é Patrimônio foi um dos momentos mais significativos e emocionantes da experiência. Organizada em quatro estações, ela propôs um percurso interativo, que envolveu escuta, observação, diálogo e degustação de sabores. A exposição foi dividida em quatro estações.

Estação 1: Celebremos o Brasil e seus Mundos de Vida! Nessa estação, as/os estudantes da escola, guiados por uma aluna monitora que integrava o projeto, foram convidados a explorar o mapa físico da campanha Comida é Patrimônio e a conhecerem os biomas, através da leitura dos anúncios e denúncias, das palavras geradoras e da visualização dos monóculos. O mapa ficou exposto na entrada da escola para melhor visualização. Em seguida, a monitora estimulou as/os estudantes a compartilharem suas impressões e sentimentos.

Estação 2: O Mapa tá on! Vamos navegar? A segunda e a terceira estações foram montadas na biblioteca/sala de recursos multimídia da escola. O mapa digital da campanha foi projetado na parede de forma que os estudantes que passavam pela estação pudessem visualizá-lo, como também navegar por ele utilizando um computador e um mouse. As estudantes monitoras fizeram uma apresentação inicial do mapa e, em seguida, convidaram as/os estudan-

tes a navegarem e compartilhem suas impressões e curiosidades.

Estação 3: Podcast Poesias Culinárias - Foram disponibilizados quatro computadores com fones de ouvido para que as/os visitantes pudessem ouvir os episódios do podcast Poesias Culinárias. Com duração de aproximadamente 5 minutos cada episódio, o podcast apresenta poesias, receitas culinárias e as histórias de vida das agricultoras do GT de Mulheres da AASM sobre agroecologia, quintais produtivos e suas lutas pelo acesso à terra. Esse podcast foi uma iniciativa do GT de Mulheres em parceria com o nosso projeto de extensão, tendo sido apoiado por um edital de cultura da Lei Aldir Blanc voltado para grupos afetados pela pandemia de Covid-19.

Estação 4: Degustando Sabores e Saberes - A Estação 4 foi realizada no refeitório escolar, onde as/os estudantes foram convidadas/os a conhecer a história de vida da agricultora assentada Darcy – uma das protagonistas do podcast Poesias Culinárias. Darcy falou sobre o plantio do aipim, seus diversos usos culinários e sua importância para a cultura e para a segurança alimentar e nutricional. As/os estudantes puderam conhecer a maniva, o aipim com e sem casca, a farinha de mandioca, além de degustar algumas delícias preparadas pela Darcy: bolo, brigadeiro e beijinho de aipim. Darcy, com o apoio das monitoras do projeto, também preparou na hora a receita do bolo de aipim que foi apresentada em um dos episódios do podcast.

Para encerrar a visita à exposição Comida é Patrimônio, as monitoras realizaram um quiz com perguntas sobre temáticas abordadas em cada estação. A exposição recebeu ao todo 12 turmas de ensino médio (6 pela manhã e 6 à tarde). A escola ainda produziu um vídeo sobre a exposição.

Foi possível perceber, ao longo das oficinas e do processo de planejamento e de realização da exposição, que as/os estudantes assumiram o protagonismo na condução das visitas às estações, atuando como mediadores e estimulando a curiosidade e a reflexão crítica. Mais do que uma atividade pontual, a exposição se constituiu em um espaço de diálogo e

de construção coletiva do conhecimento, ampliando o interesse dos estudantes – tanto os monitores, quanto os visitantes – sobre a sociobiodiversidade alimentar brasileira. Também houve uma enorme identificação afetiva com a agricultora Darcy, o que despertou o desejo em conhecer a feira e as demais agricultoras familiares. Novos alunos passaram a integrar o GT do projeto.

Da escola à feira: encontros que cultivam diálogo de saberes e sabores

Para valorizar o interesse demonstrado pelos estudantes, promover a interação com as agricultoras familiares e aprofundar o conhecimento sobre a agroecologia, o projeto passou a realizar, em parceria com o Colégio Vanilde, algumas vivências agroecológicas e uma visita guiada na Feira Agroecológica da Cidade Universitária de Macaé.

Participam regularmente da feira dez agricultoras familiares, das quais seis são mulheres negras e oito são assentadas da reforma agrária dos municípios de Macaé, Silva Jardim e Casimiro de Abreu, organizadas nos coletivos GT de Mulheres Serramar e PDS Osvaldo de Oliveira.

Nas vivências agroecológicas, o grupo de estudantes que integravam o GT da escola participou de algumas edições mensais da feira, tendo a oportunidade de passar o dia inteiro, convivendo diretamente com as agricultoras, degustando alimentos in natura e preparações culinárias, compartilhando saberes e apoiando as mulheres nas atividades relacionadas à realização da feira. O grupo foi estimulado a registrar suas vivências em forma de texto ou fotografias. Ao final de cada feira, compartilharam suas impressões uns com os outros e com as extensionistas e professoras do projeto.

Já a visita guiada à feira envolveu duas turmas de 3º ano, selecionadas pela direção e coordenação pedagógica da escola. A visita foi realizada durante o

evento acadêmico Conhecendo a UFRJ e foi guiada pela equipe de estuda-

tes de ensino médio e extensionistas do projeto, que elaboraram previamente um roteiro compartilhado com as agricultoras da feira.

Inicialmente, foi feita uma apresentação sobre a feira – como é organizada, coletivos que participam, objetivos – e sua articulação com o projeto Comida é Patrimônio. Na sequência, os/as estudantes formaram grupos que iam passando pelas barracas e conhecendo a história de cada agricultora, seus produtos (alimentos in natura, preparações culinárias, plantas, flores, materiais de limpeza) e sua visão sobre a agroecologia. Esse foi um momento de diálogo muito rico, em que os/as estudantes demonstraram grande interesse em conhecer mais sobre os alimentos, a agroecologia e o trabalho das agricultoras.

Ao final, as/os estudantes se reuniram em roda para compartilhar suas impressões e foram estimulados a refletirem sobre a relação entre alimentação, reforma agrária e agroecologia, bem como a importância das feiras e do trabalho das mulheres para a conservação da sociobiodiversidade e valorização das nossas culturas alimentares. Após a visita à feira, as/os estudantes também conheceram as dependências da UFRJ, em especial, os laboratórios, a biblioteca e o anatômico.

Publicações e ferramentas de apoio

Podcast Poesias Culinárias

Disponível em: <https://soundcloud.com/user-818360266>

Vídeo sobre a exposição produzido pela escola:

Disponível em: (https://www.instagram.com/reel/Cks4zuWJ_tR/?igsh=ZGFmdjNvemUzNWh0)

Autoria da experiência

Vanessa Schottz; Emanuele Tavares Teotônio; Aurora Oliveira de Sá Barbiero; Yasmin Lombardi Puccini; Thais Sucupira da Costa; Juliana Dias; Henrique Silva Barbosa; Julia Cardoso Jerônimo; Jorge Luis Rodrigues dos Santos; Maria Teresa Rosa Mendes; Dersula Gabriel Teixeira; e Darcy Almeida.



UMA PAUSA NA PROSA, MAS O RIO SEQUE SEU FLUXO

Comida de verdade é [...] a salvaguarda da vida. Protege e promove as culturas alimentares, a sociobiodiversidade, as práticas ancestrais, o manejo das ervas e da medicina tradicional e a dimensão sagrada dos alimentos.
(Manifesto Comida de Verdade)

A publicação deste Caderno Pedagógico é fruto de um sonho coletivo ao longo de uma década da campanha Comida é Patrimônio, idealizada pelo FBSSAN. Circulamos por vários estados do Brasil, em eventos científicos, eventos organizados por movimentos sociais, salas de aula, praças, feiras e até uma passagem pela Argentina. Encontramos pessoas em espaços presenciais e digitais para conversar sobre a defesa das culturas alimentares e da soberania e segurança alimentar e nutricional. A cada encontro, o diálogo era cultivado pelo compartilhar de saberes, práticas e experiências, inspirando a sistematização de metodologias dialógicas, criativas, participativas, inventivas e problematizadoras com diferentes públicos. Este caderno celebra os 10 anos dessas andarilhagens, aprendizagens, construção de vínculos e colaboração entre pessoas de luta, que compreendem a educação como um ato político e utilizam a arte e a cultura como forma de resistência ao sistema neoliberal e ao agronegócio.

Assim, este caderno representa uma confluência de encontros potentes, ricos, encorajadores e permeados por amor, gentileza e sensibilidade. Inspiradas pela Educação Popular, pela pedagogia freireana e pela comunicação como um direito humano, os 10 anos da campanha confluem para potencializar e apoiar processos educativos em qualquer chão ou tela onde a prosa sobre a comida como um patrimônio encontre acolhida. Como nos ensina Paulo Freire, estamos em busca de gente para tecer um conhecimento compartilhado sobre os caminhos para promover sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis.

Aqui, vamos dar uma pausa, mas desejamos ardentemente que assim, como os pensamentos-pimenta, essas ideias de atividades e práticas pedagógicas inspirem educadoras e educandas por todo o Brasil. E desejamos também ser inspiradas com as notícias que ouviremos sobre este caderno, ampliando ainda mais o corpo de metodologias a serem utilizadas a partir da campanha. Como diz o Manifesto Comida de Verdade, estamos falando sobre a salvaguarda da vida, nosso maior patrimônio.

BIBLIOGRAFIA

Alves, R. Pimentas: para provocar um incêndio não é preciso fogo. São Paulo: Planeta, 2012.

BASTOS, D. M. Cartografia afetiva: mapeamento do caminho de casa para escola com os alunos de EJA. In: ENCONTRO REGIONAL DE ENSINO DE GEOGRAFIA, 8., 2023, Campinas. Anais [...]. Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 2023.

BISPO, A. S. Colonização, quilombos: modos e significações. Brasília, DF: INCTI; UnB, 2015.

SANTOS, A. B. A terra dá, a terra quer. SP: Ed. Ubu, 2023.

BOMFIM, Z. A. C. Cartografia Afetiva e Subjetividade no Espaço Urbano. São Paulo: Cortez, 2023.

BRASIL. [Constituição (1988)]. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. 67 ed. Brasília, DF: Edições Câmara, 2025. Disponível em: <https://livraria.camara.leg.br/produto/constituicao-da-republica-federativa-do-brasil-2/>.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN). Manifesto da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional à sociedade brasileira sobre comida de verdade no campo e na cidade, por direitos e soberania alimentar. Brasília, DF: CAISAN, 2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CP nº 3, de 10 de março de 2004. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília, DF: MEC, 2004.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS, 2012. Disponível em: https://cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentos regionais brasileiros. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: https://alimentacaosaudavel.org.br/wp-content/uploads/2022/10/7.Alimentos_Regionais_Brasileiros.pdf.

BRASIL. Decreto nº 11.421, de 28 de fevereiro de 2023. Altera o Decreto nº 6.272, de 23 de novembro de 2007, que dispõe sobre as competências, a composição e o funcionamento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. Brasília, DF: Presidência da República, 2023a. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/d11421.htm.

BRASIL. Decreto nº 11.820, de 18 de dezembro de 2023. Institui a Política Nacional de Abastecimento. Brasília, DF: Presidência da República, 2023b. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/d11820.htm.

BRASIL. Resolução CAISAN/MDS nº 8, de 18 de outubro de 2024. Aprova o Primeiro Plano Nacional de Abastecimento Alimentar - Alimento no Prato para o período de 2025 a 2028, conforme estabelece a Política Nacional de Abastecimento Alimentar (PNAAB), instituída pelo Decreto nº 11.820, de 12 de dezembro de 2023, e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, edição 204, p. 51, 21 out. 2024a. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-caisan/mds-n-8-de-18-de-outubro-de-2024-591404029>.

BRASIL. Decreto de 21 de maio de 2025. Diário Oficial da União: seção 2, Brasília, DF, edição 95, p. 1, 22 mai. 2025. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-de-21-de-maio-de-2025-631070546>.

CALADO NETO, J. A. O ensino (do) mapa e o ensino (pelo) mapa. Revista Metodologias e Aprendizagens, v. 4, 2021.

CAPORAL, F. R.; AZEVEDO, E. Agroecologia: Enfoque Científico e Estratégia de Desenvolvimento Sustentável. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2011.

CASTRO, J. de. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

DIONOR, M. et al. Questões sociocientíficas e ensino de ciências: contribuições para a formação crítica. Revista Brasileira de Ensino de Ciência e Tecnologia, v. 13, p. 429-445, 2020.

CONSEA. Recomendação nº 9/2024/CONSEA/SG/PR. Brasília, DF: Presidência da República, 2024a. Disponível em: https://www.gov.br/secretariageral/pt-br/consea/acervo/recomendacoes/SEI_5842619_Recomendacao_9.pdf.

CONSEA. Recomendação nº 28/2024/CONSEA/SG/PR. Brasília, DF: Presidência da República, 2024b. Disponível em: https://www.gov.br/secretariageral/pt-br/consea/acervo/recomendacoes/SEI_6315772_Recomendacao_28.pdf.

CONSEA. Recomendação nº 26/2024/CONSEA/SG/PR. Brasília, DF, 2024. Disponível em: https://www.gov.br/secretariageral/pt-br/consea/acervo/recomendacoes/SEI_6280156_Recomendacao_26.pdf.

CASEMIRO, J. P. et al. FBSSAN: 25 anos semeando direitos e colhendo cidadania. Rio de Janeiro: FASE, 2024.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

FREIRE, P. Pedagogia do oprimido. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

HOLLIDAY, O. J. Para sistematizar experiências. 2. ed. Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente, Secretaria de Coordenação da Amazônia, 2006.

KNUST, B. G. et al. “Eles acabam ingerindo as coisas que são mais baratas”: a relação entre acesso à alimentação e o cuidado às pessoas com obesidade. In: CASEMIRO, J. P. et al. Diálogos sobre Cuidados em Alimentação e Nutrição: tramas do ensinar-aprender. Porto Alegre: Editora Rede Unida, 2025.

MORIN, E. A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

MURÇA, C. Apartheid alimentar: a fome tem cor, CEP e classe. Pacto contra a fome, 2025. Disponível em: <https://pactocontrafome.org/apartheid-alimentar-a-fome-tem-cor-cep-e-classe/>

TOLEDO, M. V.; BARRERA-BASSOLS. A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais. Rio de Janeiro: Ed. Expressão Popular e AS-PTA, 2015.

SANTOS, M. Espaço e método. São Paulo: Nobel, 1985.

SANTOS, M. Metamorfose do espaço habitado. São Paulo: Hucitec, 1988.

