



AS RAÍZES ÉTNICO-RACIAIS DA CULINÁRIA BRASILEIRA NA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)

MACEDO, Israel Antenor Dorneles¹
SILVA, Vitor dos Santos²
DE SOUZA, Rafaella Gregório³

GT 4 – Educação de Pessoas Jovens, Adultas e Idosas.

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo abordar as origens culturais dos alimentos utilizados no cotidiano do brasileiro, destacando como diferentes povos, especialmente os indígenas e africanos, contribuíram para a formação da culinária brasileira. Este estudo foi fundamentado em uma abordagem qualitativa, realizado em uma escola pública no Município de Maceió, estado de Alagoas. A prática dessa abordagem foi aplicada com cerca de vinte estudantes matriculados na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA). A ação foi dividida em três etapas: a primeira foi teórica, apresentando e contextualizando os diferentes tipos de plantas de origem africana e indígena aos estudantes; a segunda consistiu em um jogo com cards intitulado "Quem sou eu?"; por fim, na terceira etapa, foi desenvolvida uma oficina de plantio de sementes, relacionada à temática estudada. A ação provocou reflexões e incentivou a valorização da diversidade da cultura culinária entre os estudantes dessa etapa de ensino.

Palavras-chave: Povos indígenas. Povos africanos. Recursos didáticos. Educação de jovens e adultos.

INTRODUÇÃO

Podemos analisar que a identidade de uma nação, de uma região ou de um grupo, pode também ser vista pelas suas peculiaridades gastronômicas, seus rituais de consumo de alimentos, sua padronização no compartilhamento da comida, nos acessórios e mobiliários utilizados durante a refeição e em uma série de outras características que a envolvem (Ramos, 2009).

Muitas vezes, não paramos para refletir de onde vieram os principais alimentos que consumimos no nosso dia a dia, tampouco sobre o porquê de alguns povos consumirem alimentos que, em outras culturas, podem causar nojo ou repulsa. Diante dessas reflexões, observamos que a alimentação não é apenas uma necessidade biológica, é também marcado por significados sociais, religiosos, éticos etc. Portanto, ao nos alimentarmos, não apenas estamos satisfazendo uma necessidade biológica, mas também experimentando sabores que têm significados sociais diversos (Carneiro, 2003).

¹ Universidade Federal de Alagoas. israel.macedo@icbs.ufal.br

² Universidade Federal de Alagoas. vitor.silva@icbs.ufal.br

³ Universidade Federal de Alagoas. rafaella.gregorio@gmail.com





Historicamente, as culturas indígenas e africanas deixaram marcas na culinária brasileira e reconhecer essas contribuições é fundamental para valorizar a diversidade cultural e combater o apagamento histórico dessas culturas. Neste sentido, surge a questão norteadora desta pesquisa: De que maneira as influências das culturas indígenas e africanas contribuíram para a formação da culinária brasileira e como essas influências se mantêm presentes na atualidade?

No presente trabalho, foram abordados as origens culturais dos alimentos utilizados no cotidiano do brasileiro e como diferentes povos, especialmente os povos indígenas e africanos, contribuíram para a formação da nossa culinária. O tema raízes étnico-raciais da culinária brasileira foi escolhido, visto que o Brasil possui uma culinária diversa entre seus Estados e ao mesmo tempo bem característica, assim, buscamos o reconhecimento por parte dos estudantes sobre a interferência dessas culturas.

OBJETIVOS

O objetivo geral desta proposta foi promover a reflexão dos estudantes sobre a diversidade cultural presente nos alimentos consumidos no cotidiano, valorizando os saberes de matriz africana e indígena. Com os objetivos específicos: Identificar as raízes culturais presentes nos alimentos; refletir as contribuições dos povos indígenas e africanos na formação da culinária brasileira; desenvolver nos estudantes uma consciência de plantio e preservação da natureza.

DIVERSIDADE CULTURAL NO ÂMBITO ESCOLAR

De acordo com Moreira e Candau (2013), o âmbito escolar necessita ser um espaço para essa inter-relação de culturas, e as questões culturais não devem ser ignoradas pelos educadores. Na América Latina, especialmente no Brasil, existe uma base cultural muito forte, onde as relações étnico-raciais têm uma história dolorosa, quando se refere a culturas marginalizadas, como as indígenas e afrodescendentes, além de ignorarem por completo os seus saberes populares. Dessa forma, a formação histórica é marcada pela eliminação do outro, quando são negados e silenciados no que se trata das minorias postas pela cultura eurocêntrica e hegemônica.





Na Lei 10.639/03 em que foi sancionada no ano de 2003 pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva, é estabelecido que o ensino da cultura afro-brasileira se torna obrigatório na educação básica. Porém, essa obrigatoriedade não deve se limitar apenas a um dia do ano, sendo geralmente no dia 20 de Novembro, mas deve estar presente ao longo de todo o ano letivo, como produção de conhecimento interdisciplinar, enriquecimento do currículo escolar, valorização da diversidade e o combate ao racismo.

Zubaran e Silva (2012) demonstra que mediante os vários desafios que são enfrentados no ensino das culturas na escola, existe a necessidade de se constituírem programas, projetos e políticas para a formação de professores que estejam dispostos a criar estratégias que combatam o racismo e as discriminações sofridas na sociedade.

Freire (2002) colabora com essa visão, ao afirmar que o preconceito é construído socialmente e transmitido às novas gerações. Por isso, é fundamental que o docente adote práticas pedagógicas que valorizem as culturas afro-brasileira e indígena, promovendo ações de intervenção na escola que combatam estereótipos, incentivem o respeito à diversidade e contribuam para uma educação mais justa para todos. Desse modo, o docente contribui para a formação mais crítica e reflexiva dos seus estudantes ao trabalhar tais temáticas no âmbito escolar.

PROCEDIMENTOS ÉTICOS E METODOLÓGICOS

Este trabalho, pautou-se em uma pesquisa do tipo qualitativa, com uma ação de intervenção na rede básica de ensino. O público-alvo foram estudantes da Educação de Jovens e Adultos (EJA) e a escola escolhida é da rede pública, sendo localizada no Município de Maceió, Estado de Alagoas. As atividades foram realizadas durante a aula da professora de Ciências/Biologia no período noturno e a temática desenvolvida abordou sobre as contribuições dos povos indígenas e africanos na formação da culinária brasileira, as origens culturais dos alimentos utilizados no cotidiano brasileiro, e o reconhecimento e valorização das raízes culturais presentes na mesa dos brasileiros.

A ação foi configurada com uma palestra teórica expositiva, com uma dinâmica usando a gamificação e uma oficina do plantio. Inicialmente, foi realizada uma breve apresentação da equipe de discentes do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas. Após isso, foi feita a exposição da ideia geral do projeto, que em seguida ocorreu a





palestra sobre a temática apresentada pelos autores do trabalho. Neste momento, foi refletido e discutido sobre a importância da valorização da cultura afro-brasileira e indígena no contexto escolar, destacando sua contribuição histórica, social e cultural, bem como a necessidade de combater o racismo por meio de práticas pedagógicas.

Após o momento expositivo, foi desenvolvido um grupo focal com os estudantes sobre o que foi abordado, visando incentivar a participação para que eles reflitam de forma crítica sobre a diversidade racial, cultural e como os saberes historicamente produzidos são valorizados neste espaço escolar. Assim, foi aplicado um jogo intitulado “Quem sou eu?”, que foi necessário que os alunos adivinhassem com a ajuda de frases que trouxeram informações sobre plantas relacionadas às culturas indígena e africana, para identificação e posterior discussão em grupo. Cada estudante escolheu uma planta com base em sua origem e recebeu uma breve ficha explicativa com dados sobre o povo de origem, o uso tradicional do alimento e sua presença na cultura alimentar brasileira.

Em seguida, com a finalidade de trazer a investigação prática, foi desenvolvida uma oficina de plantio das sementes relacionadas às culturas estudadas, conectando teoria e prática. Cada grupo escolheu uma planta com base em sua origem. Foram utilizados alguns materiais para o plantio, como vasos, regador com água, TNT e sementes, os grupos tiveram total autonomia para realizar o plantio das suas sementes.

A avaliação desta ação teve caráter processual, iniciando a partir da participação dos estudantes nas discussões e na atividade prática. É importante destacar que a participação dos estudantes respeitou as questões éticas, sendo voluntária: todos os estudantes convidados puderam desistir a qualquer momento ou optar por não participar, sem qualquer tipo de penalidade. A identidade da instituição de ensino, bem como a dos estudantes, foi preservada em sigilo, em respeito à privacidade. Como forma de registrar simbolicamente a experiência vivenciada, os estudantes levaram para casa os vasos por eles cultivados, contendo sementes de plantas relacionadas às culturas trabalhadas.

RESULTADOS

No ensino da temática das raízes étnico-raciais da culinária brasileira, em uma turma do 9º período da EJA, as atividades desenvolvidas mostraram-se eficazes, evidenciadas pela participação ativa dos estudantes e pelos feedbacks positivos





recebidos ao final da ação. A turma era composta, em média, por vinte estudantes, número que foi aumentando gradualmente ao longo da atividade, uma vez que a ação foi desenvolvida nos primeiros momentos do período noturno.

Em turmas da EJA, é comum a presença de um público bastante diverso, e neste dia não foi diferente, pois o público-alvo variava entre jovens que tinham cerca de 20 anos até idosos de aproximadamente 60 anos. Esse fator foi determinante para a condução da ação, pois os participantes de maior idade demonstraram maior interesse para interagir.

De modo geral, a ação foi muito bem recebida pelos estudantes, especialmente por se tratar de uma proposta diferenciada da rotina escolar, que raramente contempla projetos ou atividades que rompem com a rotina do cotidiano. Nesse sentido, Cardoso (2013, p.8) destaca que “atividades práticas podem ser grandes aliadas no momento de apresentar um assunto, reforçá-lo ou torná-lo mais significativo”, evidenciando a importância de estratégias pedagógicas que envolvem a participação do estudante.

Durante a ação teórica expositiva, foram feitos alguns questionamentos para evitar que a exposição se tornasse monótona. Os estudantes foram convidados a responder à pergunta: “Quais pratos culinários vocês lembram da sua infância?” A partir das respostas, iniciou-se um momento de conversa em que os alunos compartilharam suas memórias relacionadas à alimentação, o que tornou o momento bastante participativo. Além disso, questionamos se eles sabiam de onde vêm os ingredientes desses alimentos que foram comentados, a partir disso, pudemos relacionar os conhecimentos prévios com a temática ação, apresentando de forma interativa como os alimentos citados se relacionam com a cultura indígena e africana.

Dessa forma, iniciamos a apresentação abordando que a formação da culinária brasileira é profundamente marcada pelas contribuições de diferentes povos, baseando isso a um contexto histórico sobre o período colonial, período imperial, período pós-abolição, período da ditadura militar e o contexto atual, o que contribuiu de maneira significativa para o desenvolvimento da atividade.

De maneira prática, a abordagem de tal temática pode ampliar o olhar dos estudantes, promovendo assim o reconhecimento e valorização das raízes culturais presentes nos alimentos que consumimos no dia a dia. Ademais, durante a ação na EJA, os estudantes desenvolveram habilidades básicas de plantio, e durante o processo tiveram a oportunidade de refletir sobre o desenvolvimento e etapas que os alimentos





precisam passar até serem consumidos. Além disso, foram apresentados a diversidade de plantas comestíveis que podem ser encontradas em nosso país provenientes dos povos indígenas e africanos.

Quanto ao jogo realizado, foram utilizados Notebook e Televisão para melhor visualização pelos estudantes durante o jogo, na qual os estudantes precisavam identificar nos 10 cards qual era o alimento a partir de dicas escritas. Ao descobrirem a resposta, registravam em uma folha de papel, e posteriormente com o auxílio de um gabarito espelhado na Televisão, analisamos suas escolhas. Uma atividade prática que contribuiu para ampliar suas percepções e a devolutiva de toda a turma foi bastante positiva, pois conseguiram responder grande parte das perguntas corretamente. Alguns estudantes tiveram um pouco de dificuldade para entender o jogo, mas rapidamente suas dúvidas foram sanadas e chegaram ao final sem dificuldades.

Durante a etapa da oficina do plantio, houve uma maior participação por parte dos estudantes mais idosos, devido a uma maior familiaridade com o plantio de mudas e sementes, em que a maioria já sabia as etapas necessárias para o plantio bem sucedido. Porém, aos poucos os estudantes mais jovens também participaram do plantio com o auxílio dos mediadores e dos estudantes mais idosos. Portanto, foi visto que, por meio das atividades práticas, os estudantes têm a possibilidade de investigar e debater fatos e ideias a partir do que é observado (Bartzik; Zander, 2016). Além disso, os estudantes desenvolvem habilidades sociais e cognitivas ao dialogar e debater sobre as ações.

O encerramento da ação foi marcado por um momento de reflexão coletiva, na qual os estudantes expuseram de forma positiva e demonstraram interesse significativo por iniciativas semelhantes na escola. Ademais, a coordenação, em diálogo com outros docentes, manifestou interesse em implementar uma horta escolar, contando com o envolvimento ativo dos estudantes no processo de construção e cuidado do espaço.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Portanto, a ação desenvolvida possibilitou evidenciar aos estudantes a relevância histórica e cultural dos alimentos comumente utilizados em seu cotidiano. Os dados obtidos se mostraram satisfatórios, visto que foi viável promover reflexões sobre a diversidade cultural presente nos alimentos, e também as contribuições dos povos





indígenas e africanos. Além disso, a atividade favoreceu o desenvolvimento de uma consciência racial crítica nos estudantes, fortalecendo valores de diversidade, pertencimento cultural e da preservação da natureza.

REFERÊNCIAS

BARTZIK, F.; ZANDER, L. D. A importância das aulas práticas de Ciências no Ensino Fundamental. **Revista Arquivo Brasileiro de Educação**, Belo Horizonte, maio/ago. 2016.

BRASIL. Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”, e dá outras providências. **Diário Oficial da União: seção 1**, Brasília, DF, 9 jan. 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.639.htm. Acesso em: 21 abr. 2025.

CARDOSO, F. S. **O uso de atividades práticas no ensino de Ciências: na busca de melhores resultados no processo ensino-aprendizagem**. 2013. 56 f. Monografia (Graduação em Ciências Biológicas) – Centro Universitário UNIVATES, Universidade do Vale do Taquari, Lajeado, RS, 2013.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003. Acesso em: 21 abr. 2025.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 2002. Acesso em: 21 abr. 2025.

MOREIRA, A. F.; CANDAU, V. M. (orgs.). **Multiculturalismo: diferenças culturais e práticas pedagógicas**. 10. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013. Acesso em: 21 abr. 2025.

RAMOS, F. P. História da alimentação. In: PINSKY, C. (org.). **Novos temas nas aulas de História**. São Paulo: Contexto, 2009. Acesso em: 21 abr. 2025.

ZUBARAN, Maria Angélica; SILVA, Petronilha Beatriz Gonçalves. **Interlocuções sobre Estudos Afro-Brasileiros: pertencimento étnico-racial, memórias negras e patrimônio cultural afro-brasileiro**. [S.l.], v. 12, n. 1, p. 130-140, jan./abr. 2012. Acesso em: 21 de Abril de 2025.

