



**UESB**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DO SUDESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional  
VI Colóquio Internacional  
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18  
outubro  
2019**

## UMA LEITURA ACERCA DOS HÁBITOS ALIMENTARES POR MEIO DAS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS “MONTE SEU PRATO” E “RECEITA DA VOVÓ”

Rafaela dos Santos  
Universidade Federal de Sergipe (UFS), Brasil  
Endereço eletrônico: rafaela.fhs@gmail.com

Sônia de Souza Mendonça Menezes  
Universidade Federal de Sergipe (UFS), Brasil  
Endereço eletrônico: soniamendoncamenezes@gmail.com

### INTRODUÇÃO

Este texto é fruto dos resultados de pesquisa de mestrado concluída em fevereiro de 2019, na qual analisou-se influências da Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nos hábitos alimentares em Coruripe, Alagoas. Na ocasião foram desenvolvidas as oficinas “monte seu prato” e receita da vovó” com estudantes da rede municipal de ensino, com a proposta de entender como os alunos classificam a comida e como constroem a ideia de saudável, além de conhecer o receituário local. Nesse sentido, o objetivo deste resumo é apresentar os resultados dessas oficinas.

A concepção de comida (DA MATTA, 1987), nos propõe uma leitura para além da ingestão de nutrientes (alimentação), pois, ao envolver práticas de produção de alimentos e de comensalidade, ela constitui uma linguagem capaz de distinguir grupos sociais tanto nos aspectos político e econômico como no histórico e cultural. Considera-se ainda que a culinária de determinado grupo social agrega valores culturais arraigados à gerações e que diante do acentuado intercâmbio cultural, a memória coletiva (HALBWACHS, 2007) que também é social, possibilita a formação e a continuidade de hábitos alimentares tradicionais.

Arelada às necessidades fisiológicas, à disponibilidade dos alimentos, às maneiras de acessá-los e aos preceitos religiosos, a formação dos hábitos alimentares expressam modos de vida, dessa maneira, seu estudo constitui aporte para a compreensão da realidade vivenciada por crianças e adolescentes, sendo a escola e a disciplina de geografia espaços profícuos para tal proposta.

**DISTOPIA, BARBÁRIE E CONTRAOFENSIVAS NO MUNDO CONTEMPORÂNEO**





**UESB**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DO SUDOESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional  
VI Colóquio Internacional  
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18  
outubro  
2019**

## **METODOLOGIA**

Para Minayo (2001), a pesquisa qualitativa considera atitudes, valores, crenças, relações, resultando de uma análise profunda e ímpar que não pode ser reduzida e operacionalizada por números, mesmo que estes sejam utilizados. Turato (2005) complementa, ao discorrer sobre as características dos métodos qualitativos, que o pesquisador demonstra interesse na busca pelo significado das coisas visto que, elas têm papel importante na organização social. Nesse sentido, trata-se de uma pesquisa qualitativa que envolveu revisão bibliográfica e pesquisa de campo.

A pesquisa envolveu 102 estudantes com idade entre 8 e 16 anos, de duas escolas públicas do município de Coruripe, Alagoas. As oficinas foram precedidas de revisão da literatura, entrevistas com merendeiras, nutricionista, agricultores familiares e moradores dos povoados onde as escolas estão localizadas. Esses procedimentos possibilitaram conhecer a realidade local, as práticas de produção da renda familiar e o funcionamento das escolas, incluindo o fornecimento da alimentação escolar. Na sequência, as atividades foram desenvolvidas nas escolas Mont Serrat com participação de 43 estudantes e Santa Ana com 59, localizadas em povoados da zona rural do município.

No primeiro contato com os estudantes, foi apresentada a proposta da pesquisa de mestrado e seus objetivos, enfatizando a importância da participação dos alunos para o desenvolvimento da mesma e como isso se daria. Com autorização dos professores titulares e estudantes, elaboramos um calendário de atividades. Os recursos utilizados foram: figuras coloridas de alimentos diversos, figuras de pratos vazios impressos em papel A4, cola branca, bloquinhos de anotação.

A primeira atividade consistiu em montar dois pratos, sendo um saudável e o outro com alimentos que os estudantes mais gostam de consumir. Para a montagem foram distribuídas para cada aluno duas folhas de papel A4 (uma de cada vez) em que continham impressos um prato vazio e um retângulo reservado ao lado e disponibilizadas figuras coloridas e recortadas de alimentos. Os estudantes escolheram e colaram no primeiro prato, figuras de alimentos saudáveis e ao lado, aqueles considerados não saudáveis. Posteriormente, montaram o prato com os alimentos que mais gostam, reservando ao





**UESB**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DO SUDOESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional  
VI Colóquio Internacional  
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18  
outubro  
2019**

lado, alimentos que menos gostam de consumir. Cada aluno fez uma análise comparativa entre os pratos montados para depois discutir sobre sistemas produtivos, uso de agrotóxico, alimentos industrializados, problemas de saúde e ambiental. Salienta-se que em ambas atividades, os momentos de discussões ocorreram nas turmas de 4º, 5º e 9º anos.

Para a segunda atividade foram distribuídos 102 bloquinhos em branco para serem preenchidos com receitas tradicionais e significativas, obtidas por meio de entrevista que os estudantes realizaram com avós, mães ou tias. No dia seguinte, foram devolvidos 83 bloquinhos preenchidos com diversas receitas. Ao recolher as receitas, mais um espaço de discussões foi promovido, desta vez, englobando o intercâmbio cultural na era da globalização. Segundo Amon e Menasche (2008, p. 16) “A receita narra a partilha de saberes que se mantêm como memória social”, dessa maneira, o objetivo dessa atividade foi conhecer o receituário local e verificar se houve mudanças quanto à preparação das comidas em épocas distintas, sendo a memória do grupo familiar a principal fonte de informação.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Os primeiros pratos refletiram uma concepção de saudável relacionada a ingestão de alimentos *in natura* ou minimamente processados (BRASIL, 2014), assim, listaram as frutas e os produtos da horticultura como os melhores para a saúde. Durante a discussão, os estudantes associaram a agricultura familiar como sistema produtivo que abastece o mercado com esse tipo de produto (PLOEG, 2008). Contudo, ressaltaram o uso indiscriminado de agrotóxico como fator negativo, pois prejudica a saúde e o meio ambiente. Entretanto, nos pratos que simbolizaram as preferências dos estudantes, estão os alimentos definidos como ultra processados tais como cachorro-quente, frituras e guloseimas.

A leitura crítica feita pelos próprios alunos abordou os problemas de saúde como obesidade, diabetes e hipertensão. Ainda do ponto de vista teórico, para melhor compreender as concepções expressadas pelos estudantes, algumas tendências do consumo alimentar propostas por Barbosa (2009) foram evidenciadas tais como: a saudabilidade – relacionadas à busca por alimentos considerados mais saudáveis; e a

**DISTOPIA, BARBÁRIE E CONTRAOFENSIVAS NO MUNDO CONTEMPORÂNEO**





**UESB**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DO SUDOESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional  
VI Colóquio Internacional  
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18  
outubro  
2019**

tendência à sustentabilidade – relacionada a técnicas de cultivos que não agridam o meio ambiente e que sejam produzidos localmente.

Das 83 receitas devolvidas 47% foram de bolos. Foram catalogadas receitas de bolo de ovos, de puba, de macaxeira, de milho, de leite, de cenoura, de chocolate, de cravo, de laranja, salgado, gelado, de paçoca e brigadeiro. Os 4 primeiros, considerados alimentos identitários (Menezes, 2013), foram os mais citados, o que significa a manutenção dos hábitos e cultura alimentar local, posto que em Coruripe os derivados de mandioca e milho são muito significativos e expressam territorialidades e identidade.

Os alunos assinalaram como comidas tradicionais, aquelas servidas nos dias festivos, datas comemorativas e finais de semana, oportunidades em que a família está reunida. Isso revela a centralidade da comida na sociabilidade familiar, e se configura um contraponto referente às exigências da sociedade moderna que dispensa cada vez menos tempo dedicado a arte de cozinhar, à comida e à família.

Ingredientes como massa de mandioca, pescados, leite de coco e frutas continuam presentes na culinária local, entretanto, com a influência da globalização resultando em maior facilidade de acesso aos mercados, também observamos novos ingredientes e alimentos incorporados nessas receitas: a farinha de trigo, margarina, creme de leite, leite condensado e leite em pó são os principais agregados que proporcionam a redução do uso de massa de mandioca e do leite de coco. Esses itens transformaram-se em ingredientes especiais, usados para o preparo de comidas degustadas em momentos especiais, como o período da Semana Santa e nos festejos juninos.

A receita da vovó traduz essas peculiaridades das comidas tradicionais (WOORTMANN, 2007), mas também das comidas que no cotidiano expressam as rupturas advindas com os intercâmbios culturais. Como linguagem, revela ressignificações na culinária local, o que é de se esperar, posto que a cultura é dinâmica. Apesar das receitas sinalizarem alterações, estas não apresentam rupturas nas tradições, mas atualizam aquilo que são internalizados pelos indivíduos ao longo do tempo, como “estruturas estruturadas” que estruturam o ressignificado (BOURDIEU, 2007).





**UESB**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DO SUDOESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional  
VI Colóquio Internacional  
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18  
outubro  
2019**

## CONCLUSÃO

Os hábitos alimentares das comunidades escolares em Coruripe/AL, internalizados e estruturados com base nas práticas de reprodução social, repassados de geração a geração, estão expostos às interferências globais. Eles marcam nos territórios vividos as rupturas, as permanências e as ressignificações em torno da produção e do consumo de alimentos nessas localidades, sendo a comida a linguagem na qual é possível ler e compreender os modos de vida dessas comunidades.

As atividades pedagógicas aplicadas estimularam a participação ativa dos alunos pois tornaram-se protagonistas no processo ensino-aprendizagem. Além de correlacionar os conteúdos à realidade dos estudantes, possibilitou a inter e a transdisciplinaridade ao envolver conteúdos de diversas áreas disciplinares. Dessa maneira propomos a utilização das mesmas no ensino de geografia.

**PALAVRAS-CHAVES:** Hábitos Alimentares; Comida; Oficinas Pedagógicas.

## REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como Narrativa da Memória Social. Revista **Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, jan/jun. 2008, pg. 13-21.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v.15, n. 7, p. 22-23, 1987.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. Edições Vértice. São Paulo, 1990.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **Geonordeste**, Ano XXIV, n.2, 2013.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Tradução Rita Pereira. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.





**UESB**  
UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DO SUDOESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional  
VI Colóquio Internacional  
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18  
outubro  
2019**

TURATO, Egberto Roberto. Métodos qualitativos e quantitativos na área da saúde: definições, diferenças e seus objetos de pesquisa. **Rev. Saúde Pública**, nº 33 vol. 3. 2005, p 507-514.

WOORTMANN, E. Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.



**DISTOPIA, BARBÁRIE E CONTRAOFENSIVAS NO MUNDO CONTEMPORÂNEO**