



EDUCAÇÃO:

ATUALIDADE E CAPACIDADE
DE TRANSFORMAÇÃO DO
CONHECIMENTO GERADO

9

AMÉRICO JUNIOR NUNES DA SILVA
(ORGANIZADOR)

Atena
Editora

Ano 2020



EDUCAÇÃO:

ATUALIDADE E CAPACIDADE
DE TRANSFORMAÇÃO DO
CONHECIMENTO GERADO

9

AMÉRICO JUNIOR NUNES DA SILVA
(ORGANIZADOR)

 **Atena**
Editora

Ano 2020

Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecário

Maurício Amormino Júnior

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremona

Karine de Lima Wisniewski

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

Shutterstock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

A Atena Editora não se responsabiliza por eventuais mudanças ocorridas nos endereços convencionais ou eletrônicos citados nesta obra.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília

Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense

Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa

Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará

Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Conselho Técnico Científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Me. Adalto Moreira Braz – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí
Prof. Me. Alexsandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Profª Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Ma. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Drª Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa
Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina
Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Me. Eivaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Dr. Fabiano Lemos Pereira – Prefeitura Municipal de Macaé
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza

Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz – University of Miami and Miami Dade College
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFGA
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis
Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR
Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Profª Drª Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Me. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior
Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
Profª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará
Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco
Profª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão
Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana
Profª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí
Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Educação: atualidade e capacidade de transformação do conhecimento gerado

9

Editora Chefe: Prof^a Dr^a Antonella Carvalho de Oliveira
Bibliotecário: Maurício Amormino Júnior
Diagramação: Natália Sandrini de Azevedo
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os Autores
Organizador: Américo Junior Nunes da Silva.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

E24 Educação [recurso eletrônico] : atualidade e capacidade de transformação do conhecimento gerado 9 / Organizador Américo Junior Nunes da Silva. – Ponta Grossa, PR: Atena, 2020.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5706-273-9

DOI 10.22533/at.ed.739201208

1. Educação – Pesquisa – Brasil. 2. Planejamento educacional.
I. Silva, Américo Junior Nunes da.

CDD 370

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br


Ano 2020

APRESENTAÇÃO

Diante do atual cenário educacional brasileiro, resultado de constantes ataques deferidos ao longo da história, faz-se pertinente colocar no centro da discussão as diferentes questões educacionais, valorizando formas particulares de fazer ciência. Direcionar e ampliar o olhar em busca de soluções para os inúmeros problemas educacionais postos pela contemporaneidade é um desafio, aceito por muitos professores pesquisadores brasileiros.

A área de Humanas e, sobretudo, a Educação, vem sofrendo destrato constante nos últimos anos, principalmente no que tange ao valorizar a sua produção científica. Precisamos criar diferentes espaços de resistência a todos os retrocessos que nos estão sendo impostos. O volume 9 deste livro, intitulado “**Educação: Atualidade e Capacidade de Transformação do Conhecimento Gerado**”, da forma como se organiza, é um desses lugares: permite-se ouvir, de diferentes formas, aqueles e aquelas que pensam e inter cruzam as diferentes problemáticas educacionais.

Este livro, portanto, reúne trabalhos de pesquisa e experiências em diversos espaços, com o intuito de promover um amplo debate acerca das diversas problemáticas que permeiam o contexto educacional brasileiro. Os capítulos que compõe essa obra abordam, de forma interdisciplinar, a partir da realização de pesquisas, relatos de casos e revisões, problemas e situações comuns a Educação.

Por fim, ao levar em consideração todos os elementos que apresentamos anteriormente, esta obra, a partir das discussões que emergem de suas páginas, constitui-se enquanto importante leitura para aqueles que fazem Educação no país ou aqueles que se interessam pelas temáticas aqui discutidas. Nesse sentido, desejo uma boa leitura a todos e a todas.

Américo Junior Nunes da Silva

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
TRABALHO-EDUCAÇÃO: À LUZ DA REALIDADE	
Taniária Conceição dos Anjos Nilza da Silva Martins	
DOI 10.22533/at.ed.7392012081	
CAPÍTULO 2	6
TEORIA INTEGRADA DE <i>ENGAGEMENT</i> ACADÊMICO VOLTADA A EDUCAÇÃO SUPERIOR	
Rosa Maria Rigo José António Marques Moreira Sara Dias-Trindade	
DOI 10.22533/at.ed.7392012083	
CAPÍTULO 3	18
A FORMAÇÃO POLÍTICA DE TRABALHADORES PRECARIZADOS NO MST E NO MTST	
Renan Dias Oliveira	
DOI 10.22533/at.ed.7392012084	
CAPÍTULO 4	33
O CURRÍCULO NA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS DO CAMPO NO CONTEXTO DA EDUCAÇÃO POPULAR	
Ana Marta Gonçalves Soares	
DOI 10.22533/at.ed.7392012085	
CAPÍTULO 5	40
IDENTIDADE EM TRÂNSITO: A REDEFINIÇÃO DAS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS DO CAP-UFMA NOS ANOS 1980	
Raimundo Inácio Souza Araújo Alysson Sousa Lopes Emmanuelly da Silva Silva Isaac Dias Mota	
DOI 10.22533/at.ed.7392012086	
CAPÍTULO 6	49
PET-SAÚDE/GRADUA-SUS UFFS/ <i>CAMPUS</i> CHAPECÓ E SESAU: EXPERIÊNCIA EXITOSA DE INTEGRAÇÃO ENTRE ENSINO E SERVIÇO	
Débora Tavares de Resende e Silva Larissa Hermes Thomas Tombini Gessiani Fatima Larentes Gabriela Gonçalves de Oliveira	
DOI 10.22533/at.ed.7392012087	
CAPÍTULO 7	56
RELATO DE EXPERIÊNCIA NA MONITORIA DA DISCIPLINA DE GENÉTICA E BIOLOGIA MOLECULAR: APRENDIZADO DA TEORIA À PRÁTICA	
Maria Iara Almeida Gonçalves dos Santos Jorge Portella Bezerra	
DOI 10.22533/at.ed.7392012088	

CAPÍTULO 8	64
PSICOTERAPIA DE GRUPO: UM RELATO DE INTERVENÇÃO COM LUTADORES DE ARTES MARCIAIS MISTAS (MMA)	
Fábio Silvestre da Silva Rebeca Barros da Silva Almeida Rosana Augusta Alves Baleeiro	
DOI 10.22533/at.ed.7392012089	
CAPÍTULO 9	72
INTERPROFISSIONALIDADE NA ASSISTÊNCIA À SAÚDE EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA: RELATO DE EXPERIÊNCIA	
Ellen Moreira Cordeiro Angélica Marques Barbosa Fernanda Ribeiro de Almeida Thaynara Batista Costa Souza Katarinne Lima Moraes Patrícia Leão da Silva Agostinho Yolanda Rufina Condorimay Tacsí Ludmila Grego Maia	
DOI 10.22533/at.ed.73920120810	
CAPÍTULO 10	78
A RELAÇÃO HUMANA COM A NATUREZA NA CULTURA OCIDENTAL: UMA EXPERIÊNCIA TRANSDISCIPLINAR NO INSTITUTO FEDERAL DO PARÁ	
Alan Christian de Sousa Santos Juliano Sitherenn	
DOI 10.22533/at.ed.73920120811	
CAPÍTULO 11	90
DA PRÁTICA À TEORIA: CONSTRUÇÃO DE SABERES CIENTÍFICOS ATRAVÉS DA APRENDIZAGEM BASEADA EM PROBLEMAS NA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	
Joselia Cristina Siqueira da Silva Gilmene Bianco	
DOI 10.22533/at.ed.73920120812	
CAPÍTULO 12	102
O MONITORAMENTO DO PLANO NACIONAL DE EDUCAÇÃO NO BRASIL ENTRE 2014 A 2024: UM DESAFIO DA ALFABETIZAÇÃO	
Pablo Afonso Silva Rozemeiry dos Santos Marques Moreira	
DOI 10.22533/at.ed.73920120813	
CAPÍTULO 13	112
EDUCAÇÃO EM SAÚDE: CONTEXTOS E IMPASSES NA FORMAÇÃO PROFISSIONAL	
Paula Corrêa	
DOI 10.22533/at.ed.73920120814	
CAPÍTULO 14	117
OLHAR HOLÍSTICO EM FORMAÇÃO: EXPERIÊNCIA ACADÊMICA CONDUZIDA PELO MÉTODO CLÍNICO CENTRADO NA PESSOA	
Camila França Arruda Daniele Belizário Bispo Débora Teodoro Carrijo	

Luísa Castilho Amâncio
Guthieres Mendonça Schmitt
Júlia Oliveira Carvalho
Natália Sousa Costa
Eliabe Roriz Silva
Juliane Macedo
Marcela de Andrade Silvestre

DOI 10.22533/at.ed.73920120815

CAPÍTULO 15 125

MONITORIA ACADÊMICA NA DISCIPLINA DE HEMATOLOGIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Raianne Ribeiro Silva Lopes
Martha Ribeiro Bonilha

DOI 10.22533/at.ed.73920120816

CAPÍTULO 16 131

MELHORIA DA QUALIDADE DE ENSINO-APRENDIZAGEM PARA JOVENS CARENTES

Annelise Cabral
Gisely Luzia Stroher
Gylles Ricardo Ströher

DOI 10.22533/at.ed.73920120817

CAPÍTULO 17 137

IMIGRANTES BOLIVIANOS DA PLANÍCIE E DO ALTIPLANO EM REGIÃO DE FRONTEIRA: DISTINÇÕES
PREGRESSAS EM SOLIDARIEDADE SELETIVA

Joanna Amorim de Melo Souza Loio
Joyce Ferreira de Melo Marini
Marco Aurélio Machado de Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.73920120818

CAPÍTULO 18 150

PROEJA: ARRANJOS CURRICULARES E ITINERÁRIOS FORMATIVOS NOS CURSOS TÉCNICOS
INTEGRADOS AO ENSINO MÉDIO DOS CEEP^s-BAHIA

Marciléa Melo Alves Lima
Cândida Maria Santos Daltro Alves

DOI 10.22533/at.ed.73920120819

CAPÍTULO 19 165

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO NA EJA: COMPONENTE CURRICULAR QUE PROMOVE AUTORIA E
AMPLIA CONHECIMENTOS

Juçara Benvenuti

DOI 10.22533/at.ed.73920120820

CAPÍTULO 20 173

CONCEPÇÕES E PRÁTICAS SOBRE CURRÍCULO INTEGRADO EM CURSOS DE LICENCIATURA DE UM
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO NO RIO GRANDE DO SUL

Taniamara Vizzotto Chaves
Maria Teresinha Verle Kaefer

DOI 10.22533/at.ed.73920120821

CAPÍTULO 21 184

A IMPORTÂNCIA DA CULTURA ALIMENTAR NA ESCOLA

Antonio Carlos Barbosa da Silva

Marina Coimbra Casadei Barbosa da Silva

DOI 10.22533/at.ed.73920120822

CAPÍTULO 22 196

PATRIMÔNIO CULTURAL: PRESSUPOSTOS PARA CONSCIENTIZAÇÃO E PRESERVAÇÃO POR MEIO DA ARTE EDUCAÇÃO

Noelene da Costa Lima Silva

DOI 10.22533/at.ed.73920120823

SOBRE O ORGANIZADOR..... 206

ÍNDICE REMISSIVO 207

A IMPORTÂNCIA DA CULTURA ALIMENTAR NA ESCOLA

Data de aceite: 03/08/2020

Data de submissão: 05/05/2020

Antonio Carlos Barbosa da Silva

Depto. de Psicologia Social, Unesp-Assis/ SP.
<http://lattes.cnpq.br/6469904584593174>

Marina Coimbra Casadei Barbosa da Silva

Pós graduação em Educação, Unesp-Marília/SP.
<http://lattes.cnpq.br/8212620716379796>

RESUMO: No Brasil, os últimos governos federais lançaram políticas públicas de alimentação que preconizam a importância do resgate da cultura alimentar. Esse resgate incentiva a população a modificar suas práticas alimentares que, nos últimos tempos, foram forjadas pela indústria alimentar multinacional. Nos últimos 60 anos o brasileiro passou a consumir muito mais alimentos ultraprocessados, em detrimento de uma alimentação in natura. A apropriação da cultura alimentar pelo sujeito reforça sua identidade cultural. O presente estudo utiliza-se de pressupostos da psicologia crítica para incentivar estudantes da rede pública de ensino no aprofundamento de embates em torno da constituição histórica e contemporânea da cultura alimentar brasileira. Foram desenvolvidas junto aos estudantes oficinas

debates, nas quais se discutiram a história da comida do nosso país e a sua configuração atual. Durante as oficinas houve um aprofundamento sobre as múltiplas determinações que configuram a cultura alimentar, com destaque para a importância dos alimentos nativos e in natura que resistiram no padrão alimentar dos brasileiros, apesar da pressão da indústria alimentícia que se coloca contra esse processo. O estudo demonstrou que educação alimentar e nutricional é essencial para prover a reflexão sobre o comportamento alimentar; valorizar as tradições alimentares; diminuir a preferência por alimentos ultraprocessados e reforçar a história e a identidade do povo brasileiro.

PALAVRAS-CHAVE: cultura brasileira; Educação; indústria. Psicologia.

THE IMPORTANCE OF FOOD CULTURE IN SCHOOL

ABSTRACT: In Brazil, the last federal governments have launched public food policies that advocate the importance of rescuing food culture. This rescue encourages the population to modify their eating habits that, in recent times, were forged by the multinational food industry. In the last 60 years, Brazilians started to consume much more ultra-processed foods,

to the detriment of a fresh food. The appropriation of food culture by the subject reinforces his cultural identity. This study uses assumptions from critical psychology to encourage students from the public school system to deepen clashes around the historical and contemporary constitution of Brazilian food culture. Discussions were held with students, in which the history of our country's food and its current configuration were discussed. During the workshops, there was a deepening of the multiple determinations that configure food culture, with emphasis on the importance of native and fresh foods that resisted the Brazilian food standard, despite the pressure from the food industry that is against this process. The study demonstrated that food and nutrition education is essential to provide reflection on eating behavior; valuing food traditions; decrease the preference for ultra-processed foods and reinforce the history and identity of the Brazilian people.

KEYWORDS: Brazilian culture; Education; industry. Psychology.

1 | INTRODUÇÃO: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA E OBJETIVOS DA INVESTIGAÇÃO

No Brasil as Políticas Nacionais de Alimentação e Nutrição (PNAN) existem há 88 anos e foram se transformando ao longo desse período. As PNAN no início eram voltadas para equacionar as dificuldades na distribuição de alimentos no país, porém tornaram-se atualmente em políticas que buscam o respeito, a proteção, a promoção e o provimento dos direitos humanos à saúde e à alimentação adequada e cultural junto à população.

A PNAN de 2013 aponta que o aumento das doenças crônicas degenerativas está relacionado aos novos hábitos alimentares adquiridos pela população, principalmente aqueles relacionados ao consumo excessivo de alimentos industrializados. Essa política reafirma como propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira.

Para que essas práticas fossem desenvolvidas, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) foi uma estratégia a ser defendida e postulada, principalmente, junto a estudantes de escolas públicas. A EAN incentiva a criação de ambientes institucionais promotores de alimentação adequada e saudável, que fazem parte da cultura alimentar brasileira, incidindo sobre a oferta de alimentos saudáveis nas escolas e nos ambientes domésticos. (ALVES; JAIME, 2014)

A PNAN de 2013, ao apontar a EAN como estratégia para favorecer a consciência sobre a cultura alimentar e, conseqüentemente, melhorar a saúde nutricional dos brasileiros, também atribui aos educadores de diversos setores a responsabilidade em orientar as crianças de forma crítica sobre o ato de alimentar-se a partir dos diversos sistemas culturais, local, regional e nacional.

A EAN é um dos caminhos existentes que se mostra eficaz para a promoção da saúde, pois leva a população a refletir sobre o seu comportamento alimentar a partir da conscientização sobre a importância da alimentação para a saúde, permitindo a

transformação e o resgate dos hábitos alimentares tradicionais, tais como aqueles que foram apreendidos a partir da história familiar e conforme os costumes regionais.

De certa forma, quem trabalha em EAN, além de associá-la a uma educação para a saúde, deve focar suas questões educativas de forma crítica e transformadora. Para Boog (1997), um trabalho viável e crítico na promoção da EAN valoriza e resgata elementos da cultura alimentar, respeitando e modificando crenças e atitudes em relação à alimentação. Outros componentes pertencentes ao contexto cultural, social, econômico e ecológico que envolva a alimentação devem ser também analisados, fazendo com que crenças e valores da população em relação à nutrição sejam refletidos e aprofundados.

Dessa forma, a Psicologia histórica-cultural, se mostra como uma teoria que pode contribuir para desvendar os processos e as artimanhas que compõe o cenário da alimentação brasileira.

Essa psicologia tem aporte nos estudos de Vygotski a partir do materialismo histórico-dialético e atua no sentido de apreender a essência dos múltiplos fenômenos que constituem a realidade social. Para essa Psicologia, o humano se constitui pela relação do homem com a realidade, não só enquanto meio social imediato, mas enquanto processo cultural historicamente produzido. Ela procura transformar o imediato em mediato, negando as aparências ideológicas que estão nas atitudes da sociedade, no sentido de desvelar sua razão histórica-ideológica para, de algum modo, ir além desse conhecimento, procurando superá-lo e transformá-lo por meio da reflexão.

A psicologia histórico-cultural busca um constante esclarecimento da realidade, resultando na inserção reflexiva na realidade dos sujeitos e na negação do homem abstrato, isolado, desligado do mundo.

De um modo geral, ações em EAN que contam com os princípios de uma psicologia crítica possibilitam ao sujeito encontrar condições para descobrir-se e conquistar-se em sua própria história, tornando o sujeito capaz de compreender seus problemas e transformá-los. Vale à pena, então, pensar a condição atual do sistema alimentar operante, debatê-lo, redefini-lo e desenvolver novas formas de estabelecer uma alimentação saudável, histórica, cultural e crítica.

Por essa razão, é fundamental o papel que desempenha as práticas alimentares que foram construídas historicamente e que podem ser vistas através dos costumes culturais dos sujeitos, pois somente por meio dela, isto é, da transmissão de geração a geração de conhecimentos, é que uma cultura pode ser mantida. Desta maneira, a cultura alimentar tem um valor histórico que merece ser resgatado.

2 | METODOLOGIA

O presente estudo foi concebido no ano de 2016 e realizado em estreita associação com uma ação que visava colocar o coletivo dos alunos em contato com sua realidade

alimentar e com os elementos históricos e culturais que construíram a prática alimentar brasileira. Para tanto, desenvolveu-se ações críticas (oficinas de reflexões) junto ao grupo de alunos atendido. Essas oficinas aguçaram nos alunos indagações e reformulações a respeito dos processos que levam os sujeitos a consumirem sem crítica alimentos industrializados que além de atentarem contra a saúde os afastam da cultura alimentar de seu país. Nesses espaços a técnica das rodas de conversa foi utilizada.

Nestes tipos de ações participativas foram priorizadas discussões em torno da alimentação e no processo dialógico que os sujeitos apresentam em suas elaborações a respeito da mesma, mesmo contraditórias, sendo que cada pessoa instigava a outra a falar, sendo possível se posicionar e ouvir o posicionamento do outro. O diálogo compartilhado permite que as histórias dos sujeitos em relação a uma determinada temática sejam resignificadas. (CAMPOS, 2000)

As oficinas desenvolvidas com três grupos abertos com cerca de dez a vinte alunos, cada com idade entre nove a treze anos de uma escola pública de Assis-SP. As intervenções ocorreram a cada quinze dias. Foram desenvolvidas cerca de dez intervenções. As oficinas foram divididas em rodas de conversas sobre as práticas alimentares contemporâneas; em rodas de conversas sobre a cultura alimentar tradicional brasileira; e em oficinas práticas reflexivas sobre o preparo de comidas brasileiras típicas. Como eram grupos abertos um mesmo estudante participava de uma ou mais oficina. A oficina de culinária, entretanto, contava com cerca de 20 participantes, pois tinha como atrativo a degustação das comidas que eram preparadas durante a mesma. A equipe que desenvolveu as atividades (rodas de conversas e culinária) contou com o coordenador do projeto (professor de Psicologia), uma pesquisadora em Educação, quatro alunos de Psicologia.

O trabalho foi estruturado metodologicamente de forma a construir espaços dialógicos de reflexão na escola no qual foram desenvolvidas as ações em EAN. Esses espaços aguçaram nos alunos indagações e reformulações a respeito dos processos que levam os sujeitos a consumirem sem crítica alimentos industrializados que além de atentarem contra a saúde os afasta de sua cultura alimentar de seu país. Nesses espaços a técnica das rodas de conversa foi utilizada.

Nesses tipos de ações participativas foram priorizadas discussões em torno da alimentação do brasileiro e, no processo dialógico, os sujeitos apresentam suas elaborações a respeito da alimentação, mesmo contraditórias, sendo que cada pessoa instigou a outra a falar, sendo possível se posicionar e ouvir o posicionamento do outro. Esse diálogo compartilhado permitiu que as histórias dos sujeitos em relação às práticas alimentares fossem re-significados. Para auxiliá-las nesse processo as chamadas intervenções grupais em psicologia foram utilizadas discussões coordenadas pela equipe com respaldos teóricos das psicologias: histórico-cultural e psicologia social crítica. As práticas foram realizadas com respaldo em dinâmicas e oficinas de culinárias que levaram os participantes a refletir sobre as demandas em torno da alimentação brasileira.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÕES

As oficinas tiveram a intenção de estabelecer uma EAN que através do debate informasse e conscientizasse os sujeitos a respeito dos elementos históricos, nutritivos, ideológicos, econômicos que podem estar por trás das práticas alimentares que fazem parte da cultura brasileira.

O grupo desenvolveu as atividades a cada quinze dias nas salas de aula, no pátio ou na cozinha da escola.

4 | RODAS DE CONVERSAS

Debate: práticas alimentares contemporâneas

Nessa oficina, as discussões centraram-se em analisar os alimentos industrializados e como eles fazem parte do cotidiano alimentar da população. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) de 2014 o consumo de alimentos industrializados representou cerca de 85% do consumo brasileiro contra apenas 15% dos produtos in natura. Pode-se afirmar que a indústria alimentar tem um papel relevante sobre a prática alimentar atual do brasileiro.

O grupo estudou e debateu a composição de alguns alimentos industrializados (biscoitos, doces achocolatados, salgadinhos em pacote à base de milho e batatas fritas empacotadas) com enfoque para a quantidade de açúcares, gorduras, sais e aditivos químicos que há nesses alimentos. Além, de investigar os possíveis malefícios que uma dieta com excesso desses alimentos causa ao organismo das pessoas.

Esses debates reforçaram o diálogo em torno dos ingredientes que estão mascarados em diversos alimentos industrializados. Sob nomes científicos, de difícil compreensão para a maioria da população, esses ingredientes escondem a quantidade de açúcares que há nos alimentos industrializados. Sob o nome de maltodextrina, frutose, dextrose, xilose, néctar, maltose, xarope de milho etc tentam escondem sua real descrição – glicose. A quantidade de sal também é mascarada a partir da nomenclatura cloreto de sódio, conservantes. As gorduras trans são mascaradas pelas nomenclaturas gorduras vegetais hidrogenadas.

Para incrementar o debate utilizou-se como recursos diversos recortes de documentários que debatem tais questões como por exemplo: Muito Além do Peso, Comida S.A., FedUp, SuperSize Me e outros. Esse tipo de ação é de importância, pois há poucas campanhas educativas governamentais que informam corretamente os ingredientes que há nos alimentos ultraprocessados.

Em outro debate proveniente desse tipo de atividade analisou-se a composição dos sucos em embalagens de longa duração. A maioria desses sucos não apresenta

nenhum ingrediente in natura, apesar da descrição em sua embalagem mascarar seus reais ingredientes dando a impressão de que há um suco natural nesse produto.

Outro assunto abordado foi como o organismo reage diante do consumo excessivo de produtos ultraprocessados à base de açúcar. Os debates que se seguiram com essa atividade destacaram o descontrole que envolve o consumo excessivo de alguns ingredientes energéticos e como esses são ocultados e mascarados nos rótulos dos alimentos industrializados. Como se abordou anteriormente a indústria alimentícia tem como estratégia dificultar a compreensão do consumidor a respeito dos verdadeiros ingredientes que há em seus produtos. Avaliza-se que se o sujeito tem clareza sobre o que poderá consumir tenderá a fazer uma escolha mais consciente.

Aqui vale a pena apontar que em uma sociedade célere, tecnológica, o tempo para encontrar alimentos in natura se torna uma tarefa árdua. Dentre os alimentos de um supermercado 90% contém algum aditivo químico e a maioria é feito à base de farináceos refinados a base de soja, trigo e milho. (CARREIRO, 2007).

Debate - cultura alimentar tradicional: o início da culinária brasileira

Desenvolveu-se um debate em relação a influência da culinária lusitana em nossa cultura, com destaque para a doçaria brasileira. Os doces de frutas diversas que durante muito tempo foram preparados de forma artesanal em tachos sobre o fogão à lenha para servir de sobremesa, hoje são produzidos pela indústria alimentícia e consumidos a qualquer hora do dia. Aqui ocorre o que Poulain (2013) chamou de dessocialização da comida na era contemporânea. A comida industrializada não tem alma, história, nem constrói identidades. Essa comida não vem com regras implícitas e nem com códigos sociais. O doce feito na cozinha artesanal tem todo um significado simbólico que representa a cultura aprendida de um povo.

Para resgatar esse aspecto histórico do doce foi mostrado aos estudantes que este alimento só era feito em ocasiões especiais, principalmente, por causa do valor econômico do açúcar. Há evidências que no século XV, já havia uma produção de açúcar que se pagava imposto à Alfândega de Portugal (FREYRE, 2004).

Em outros momentos o doce teve um papel social relevante. A rapadura foi um doce criado a partir da raspagem das camadas de açúcar que ficavam presas às paredes dos tachos utilizados para fabricação de açúcar, então, era aquecido e colocado em fôrmas semelhantes às de tijolos. Uma solução prática de transporte de alimento em pequena quantidade para uso individual, que resistia durante meses às mudanças atmosféricas. Chegou ao Brasil em 1532 e serviu como ração para os escravos por possuir muitos nutrientes e ser altamente energético. A rapadura ainda hoje é consumida como alimento base em diversas regiões periféricas do país, onde a industrialização ainda não controlou totalmente as práticas alimentares.

Foi interessante verificar que poucos estudantes conheciam o doce de rapadura que

de certa forma carrega junto ele a história e a uma parte da cultura brasileira.

Outro alimento que tem papel importante na culinária brasileira é a farinha de milho, mais especificamente o fubá. O fubá é uma palavra herdada do código africano para nomear a farinha de milho. No período da colonização, os portugueses foram os maiores responsáveis por uma intensa produção de farinha de milho. A farinha de milho serviu para preparar a papa que também foi uma alimentação típica dos escravos. Os negros resistiam e criavam novas receitas a partir da insossa papa. Associam a farinha de milho, ao açúcar, ovos e leite de coco que em algumas datas específicas (comemorações dos brancos) eram doadas a eles. Com esses ingredientes, faziam da dura e amarga papa diária uma comida saborosa, sedutora que dava esperança de que em breve surgiriam dias mais doces. Tal bolo, ainda hoje, servido à tarde junto com café, no Brasil, representando a tardes amenas. Nesse exemplo simplório resgata-se o passado do Brasil, trazendo movimento e questionamento na engrenagem histórica do brasileiro. (CASCUDO, 1983; FREYRE, 2004)

O básico ato de preparar um bolo, muito comum nas festas juninas, mostra como o povo brasileiro incorpora as receitas e a utiliza para evocar elementos subjetivos. Tais receitas fazem florescer e vivenciar memórias coletivas que buscam espreitar na comida, a rede de teias simbólicas.

“A memória é a imaginação no povo, mantida e comunicável pela tradição, movimentando as culturas convergidas para o uso, através do tempo. Essas culturas constituem quase a civilização nos grupos humanos” (CASCUDO, 1983, p.9).

O doce de canjica, também presente nas festas juninas, por exemplo, é outra comida construída pelos escravos negros e foi o alimento mais comum nos quilombos e senzalas, para depois ser difundido por todo o país e adquirir formatações diferentes em cada região, passando a ser considerado um ingrediente típico para diversos pratos brasileiros.

Em suma as discussões surgidas nas oficinas caminharam no sentido de pontuar a importância de não deixar as receitas antigas e suas histórias de origem desaparecer. São as receitas dos nossos antepassados que servem como resistência, na contramão da indústria alimentícia, que criam identidades e nos dão sentidos enquanto povo.

Debate: diversidade alimentar brasileira

Aqui os debates caminharam no sentido de mostrar que o Brasil possui rica diversidade cultural no campo das práticas alimentares, entretanto, ao ceder aos apelos da universalização do mundo globalizado fica à mercê do poderio econômico de suas aglomerações empresariais e industriais. Sendo que essas últimas ditam o ritmo de alimentação contemporânea.

Segundo Carreiro (2007), as células do organismo humano necessitam de no mínimo de cerca de quarenta e quatro tipos diferentes nutrientes para sobreviver. Somente uma alimentação base diversificada, tal como era feita antigamente no Brasil, onde se consumia

legumes, arroz, feijão, saladas, castanhas, cereais integrais, frutas, tubérculos, farinha de milho, araruta, carnes etc., faria o organismo funcionar de forma adequada. Esse tipo de alimentação não tem espaço na sociedade contemporânea, onde os aglomerados industriais internacionais ditam e mudam os hábitos alimentares dos brasileiros oferecendo à população brasileira alimentos à base de trigo, leite, milho, açúcar e soja.

Como já foi apontado anteriormente, o consumo de alimentos industrializados representa cerca de 85% do consumo brasileiro contra apenas 15% dos produtos in natura. Portanto, resgatar a cultura alimentar é combater o domínio da indústria sobre as práticas alimentares da população, fortalecer a alimentação regional e agir em pró da saúde.

Debate: comida que sustenta tem história e sabor

Em um dos debates aprofundou-se no debate e na reafirmação das culinárias tradicionais, provenientes dos encontros étnicos que ocorreram no Brasil, que ajudaram a fundar a identidade brasileira. Dessa forma, a cultura alimentar dos tropeiros, a cozinha mineira e baiana foi retratada como construções sociais de resistência e reafirmação de características culturais étnicas do povo brasileiro. Através da história por trás da escolha, preparo dos alimentos e qualidade nutricional dos mesmos foi discutido com os alunos como as comidas podem mudar o cotidiano dos sujeitos. No caso da comida tropeiro, as receitas feitas a partir de alimentos secos (feijão, carne, farinha de mandioca) proporcionaram longas viagens aos condutores de gado e estimularam a construção de vilas e desenvolvimento do comércio brasileiro. A junção entre as práticas alimentares lusitanas (a produção de charque) e a indígenas (produção de farinha de mandioca) são evidentes na cultura dos tropeiros.

A comida baiana retrata uma resistência do povo africano que conseguiu difundir sua cultura através da reconstrução de suas práticas alimentares.

A culinária mineira conseguiu misturar os ingredientes regionais com aqueles que foram trazidos pelos povos africanos e lusitanos e criaram receitas que misturam culturas, tais como o frango com quiabo, a galinha ao molho pardo, pão de queijo, doce de leite, arroz com taioba etc. Essas cozinhas quando estudadas potencializam a cultura brasileira.

Debate: a experiência compartilhada

Uma ideia surgida através das rodas de conversas e que merecem ser aqui postulada foi à intenção de compartilhar a experiência que surgiam nas oficinas com a comunidade escolar. Os alunos participantes das rodas construíram um espaço de EAN dentro do pátio da escola, cuja finalidade foi oferecer à população da instituição a possibilidade de conhecer a cultura alimentar brasileira. Para isso os alunos fizeram a montagem de um estande temático no pátio da escola: cavalete de tela, mesa com condimentos tipicamente brasileiros, materiais ilustrativos que retratavam a cultura alimentar brasileira etc. Foram

oferecidos aos visitantes do espaço materiais produzidos pelo grupo (folders, cartazes, fotos e textos informativos a respeito da cultura alimentar brasileira). Alguns beliscos da cultura alimentar brasileira produzida na oficina de culinária (biscoitos de polvilho, pães de queijo e doces típicos caseiros da culinária nacional, como de doce de batata, pé de moleque, paçoca, manjar, broa de milho etc.) também foram oferecidos a comunidade escolar. A intenção aqui foi atizar a memória histórica da culinária brasileira e ao mesmo tempo mostrar que o Brasil tem uma rica história na produção de cultura e sabor.

Debates e práticas reflexivas - o preparo de comidas brasileiras típicas

A oficina de culinária que também pode ser considerada uma roda de conversas, pois suscitavam debates, teve a intenção de mostrar aos participantes que cozinhar é um ato que reafirma a cultura, é simples, prazeroso e representa a inteligência de um povo. Em todas as atividades feitas na oficina de culinária os participantes foram convidados a cozinhar conjuntamente com os membros da equipe do projeto. Apesar de maioria não participar diretamente do preparo dos pratos, observaram atentamente todo o processo que envolve o preparo de uma comida.

Assim, utilizou-se a oficina de culinária no preparo de doces de frutas in natura para indicar que os mesmos podem ser feitos em casa e, que apesar de boa parte desses doces terem muito açúcar em sua composição, são muito menos prejudiciais do que os doces industrializados.

Cabe ressaltar, que não houve nas oficinas uma tentativa de conduzir para uma alimentação disciplinar. Sempre foi informado aos participantes que mesmos os alimentos minimamente processados, como sucos naturais e os doces de compotas, perdem propriedades nutritivas e que podem ser muito calóricos. A vantagem em relação ao preparo dessas comidas é o fortalecimento da cultura alimentar com suas especificidades (comunhão na cozinha, valorização do saber familiar) e a utilização mínima de ingredientes artificiais e aditivos químicos durante sua feitura. Pode-se afirmar essa atividade desenvolveu-se com os grupos um saber culinário que rompeu com a ideia de que, necessariamente, biscoitos e doces só são produzidos em fábricas.

Em outro debate tomou-se o estudo a respeito das frutas, verduras e legumes presentes na região. Receitas que tinham frutas como ingredientes também foram resgatadas. Assim, o bolo de banana, a torta de abacaxi, o manjar de coco são exemplos de receitas que foram preparadas durante a oficina. Através do diálogo os estudantes aprenderam que a maior parte das frutas que se consomem atualmente tem limites quanto à variedade e provém originalmente de outros países. Tal fenômeno ocorre, principalmente, pelo fortalecimento do agronegócio, a partir da década de 1990, e pela opção dos empresários agrícolas em cultivar frutas que oferecem melhor custo benefício e que podem ser exportadas. O Brasil com essa postura tornou-se um dos maiores exportadores de frutas do mundo. Vale à pena registrar que o mundo universalizado com

seus aglomerados industriais e empresariais influi na produção de alimentos e, de certa forma, inibe a produção de alimentos que teriam um apelo apenas regional.

Conhecer novos sabores e texturas de novos alimentos possibilitou aos estudantes uma sensação prazerosa e os instigaram a buscar novas experimentações de alimentos in natura.

Trabalhou-se também com os estudantes a importância de um alimento tipicamente brasileiro e que tem uma importância cultural imensa e que contribui como fonte calórica e nutritiva para que o povo brasileiro povoasse as mais longínquas regiões brasileiras. Trata-se da raiz de mandioca. Uma planta originalmente brasileira que possibilita a produção de diversos produtos (bolos, tapiocas, beijus, biscoitos, doces, bebidas, caldos, pães, farinhas). Infelizmente, a desinformação e a produção agrícola pressionada pela universalização da alimentação a base de farináceos de trigo, soja e amido de milho, deixa a produção de mandioca para os pequenos agricultores e, a cada dia, a mesa do brasileiro perde um alimento típico brasileiro. Recentemente, a polêmica em torno dos malefícios do glúten tem reabilitado a mandioca, pois é um alimento que não contém esse elemento e pode substituir de forma palatável os pães e doces feitos a partir de farinhas de trigo. (CARREIRO, 2007). Em suma, produzimos junto com os alunos várias comidas feitas a partir da raiz de mandioca (carne com mandioca cozida, mandioca assada, bolinhos de mandioca) e de suas farinhas (farofa salgada, paçoca de carne, pão de polvilho com queijo etc.).

Os alunos tiveram o prazer e informação compartilhada da relevância que a mandioca tem na cultura brasileira e que consumi-la no lugar de outras fontes de carboidratos mantém a história brasileira viva e atuante.

5 | CONCLUSÕES

No decorrer dos encontros semanais com os jovens, pode-se perceber que há um distanciamento dos jovens em relação ao conhecimento da culinária típica brasileira. Nas discussões ocorridas durante as oficinas chegou-se à conclusão que tal distanciamento ocorre porque a indústria investe no marketing, na praticidade e no barateamento dos alimentos ultraprocessados. Isso contribui para a alienação da população em relação a sua cultura alimentar, pois à busca por alimentos de fácil consumo, com grande densidade calórica e sem compromisso com aspectos históricos e culturais se encaixam perfeitamente no estilo de atual, uma vida apressada onde o ato de cozinhar, o desenvolvimento da cultura e as elaborações históricas são vistas como uma perda de tempo. Os estudos de Polain (2013), Moss (2015), Fischler (1998) apontam que a sociedade contemporânea dessocializou o alimento, tornando-o sem alma, sem cultura. Em contrapartida criou, através de elaborações químicas, alimentos extremamente palatáveis, com excesso

de gorduras, sais e açúcares e prontos para serem consumidos, sem a necessidade de passar pelo processo de manipulação, cozimento e transformação que ocorre na cozinha.

Verificar que os estudantes desconhecem a culinária brasileira e de certo modo desconhecem parte de sua cultura. Montanari (2013), afirma que comida é cultura. A prática alimentar é um elemento histórico-cultural, que ultrapassa o sentido de nutrir-se para sobreviver. Na prática alimentar, os aspectos culturais de uma determinada sociedade, comunidade, religião se encontram e socializam o sujeito. (SILVA, 2016).

Em suma as discussões surgidas nas oficinas caminharam no sentido de pontuar a importância de não deixar as receitas antigas e suas histórias de origem desaparecer. São as receitas dos nossos antepassados que servem como resistência, na contramão da indústria alimentícia, que criam identidades e nos dão sentidos enquanto povo.

A presente proposta contribuiu para a efetivação de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional que retomou e aprofundou em elementos históricos, culturais e sociais que permeiam a nutrição e alimentação do brasileiro. Além disso, o debate em torno dos hábitos alimentares adquiridos na contemporaneidade fomentou nos estudantes a busca por uma postura crítica frente à produção de alimentos ultraprocessados e as estratégias marqueteiras da indústria alimentícia.

Foi possível mostrar aos alunos as possibilidades de reinventar e experimentar outros sabores, pratos e ingredientes da culinária brasileira que até então eram desconhecidos por muitos deles. Além disso, foi possível resgatar a história da origem dos ingredientes e dos pratos típicos brasileiros, pois cada alimento traz na sua história lutas e tensões entre dominantes e dominados que perduraram por séculos.

Ao resgatar a cultura alimentar brasileira resiste-se à padronização alimentar contemporânea, além de incentivar um consumo de comidas mais saudáveis, uma vez que o preparo dessas se vale de diversos elementos, tais como, a consciência dos ingredientes, o processo de preparo, disponibilidade e nutrientes.

O ato de comer não é apenas alimentar-se, mas entrar em contato com a cultura de um país ou uma região, e de ter consciência em todo o processo de preparo.

A adoção de ações em políticas públicas alimentares gabaritadas pela educação alimentar e nutricional, mesmo aquelas sucintas que agem junto a pequenos grupos, são medidas de enfrentamento às determinações controladoras e operantes das grandes corporações alimentares. Percebe-se que um trabalho em EAN é factível de construir um terreno propício para que os sujeitos resistam e reivindiquem para si um projeto próprio, um projeto de alimentação mais cultural e saudável, além da possibilidade de rompimento com a padronização cultural e controladora que assola os processos alimentares brasileiros na contemporaneidade.

REFERÊNCIAS

- ALVES, K. P. S; JAIME, P.C. A Política Nacional de alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança alimentar e Nutricional. **Ciênc. saúde coletiva**. vol.19 n.11 Rio de Janeiro Nov. 2014
- BOOG, M. C. F. Educação nutricional: passado, presente, futuro. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.10, n.1, p. 5-19, 1997.
- CAMPOS, G.W.S..**Um método para análise e co-gestão de coletivos**. São Paulo: HUCITEC, 2000
- CARREIRO, D.M. **Entendo a importância do processo alimentar**. São Paulo:Edição do Autor, 2007
- CASCUDO, C. **História da Alimentação Brasileira**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983
- FISCHLER, C. A McDonaldização dos Costumes” IN MONTANARI, M. FLANDRIN, J.L. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998
- FREYRE, G. **Casagrande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 49. ed. São Paulo: Global, 2004.
- IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – **Pesquisa Industrial Anual**, 2014
- MONTANARI M. **Comida comocultura**.São Paulo: Senac; 2013
- MOSS, M. **Salt Sugar Fat: HowtheFoodGiantsHookedUs**.*New York: RandomHouse, 2014*
- POULAIN JP. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: UFSC, 2013.
- SILVA, A.C.B (org) **Culturas e práticas alimentares em questão: psicologia e educação**. Marília: Poesis Editora, 2016.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Alfabetização 44, 90, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 143, 201, 206

Alfabetização Científica 90, 96, 97, 98, 99, 100, 101

Analfabetismo funcional 102, 103, 105, 106, 107, 109, 110

Arranjos curriculares 150

Arte educadores 200

B

Bolivianos 137, 138, 140, 141, 142, 143, 144, 147, 148, 149

C

Capital 1, 2, 3, 5, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 31, 32, 41, 43, 45, 47, 67, 110, 142, 146, 148, 153, 154, 161, 177

Comunidades Tradicionais 88

Cultura 8, 9, 10, 24, 28, 35, 36, 44, 48, 78, 79, 82, 83, 86, 87, 88, 97, 101, 110, 114, 116, 121, 127, 138, 153, 156, 158, 159, 166, 168, 177, 182, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 204, 205, 206

Currículos 33, 36, 75, 154, 163, 175

D

Desenvolvimento 10, 26, 28, 32, 35, 36, 38, 44, 49, 51, 52, 53, 55, 58, 62, 67, 70, 74, 75, 76, 79, 85, 90, 93, 97, 98, 99, 100, 104, 105, 111, 113, 118, 119, 123, 129, 132, 133, 134, 135, 152, 153, 155, 156, 157, 162, 163, 164, 168, 173, 175, 176, 177, 178, 180, 182, 183, 191, 193, 196, 206

Dissociação 1, 2

E

Educação 2, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 11, 17, 20, 21, 24, 25, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 44, 45, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 71, 72, 73, 74, 76, 77, 78, 83, 89, 90, 91, 92, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 118, 123, 124, 132, 134, 135, 136, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 168, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 179, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206

Educação de Jovens e Adultos 33, 34, 38, 39, 90, 91, 92, 93, 101, 152, 155, 158, 160, 162, 163, 165, 172, 174, 179

Educação do Campo 24, 31, 32, 33, 34, 35, 38, 39

Educação em saúde 50, 112, 113, 123
Educação Interprofissional 72, 73, 74, 77
Educação Médica 74, 118, 123, 124
Educação Popular 20, 21, 24, 25, 33, 35, 172
Educação Superior 6, 17, 113, 115
Educação técnica-profissional 150
EJA 34, 35, 36, 37, 38, 90, 91, 92, 93, 101, 152, 155, 164, 165, 166, 167, 169, 171, 172
Engagement Acadêmico 6, 7, 9, 11, 12, 15, 17
Ensino-aprendizagem 42, 43, 55, 57, 62, 74, 94, 95, 125, 126, 131, 135, 166, 177
Ensino Superior 13, 50, 57, 62, 112, 113, 126, 178, 206
Estudo de caso 70, 163

F

Formação 2, 4, 11, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 31, 33, 34, 35, 36, 38, 42, 43, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 57, 58, 74, 75, 76, 78, 88, 89, 96, 97, 98, 99, 103, 106, 108, 110, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 119, 120, 122, 123, 124, 127, 130, 133, 140, 142, 144, 150, 151, 153, 154, 155, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 181, 182, 183, 195, 205, 206
Formação de professores 106, 108, 110, 157, 158, 159, 164, 173, 174, 175, 176, 206
Formação política 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 31, 35
Fronteira 49, 51, 54, 108, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 144, 145, 146, 147, 148, 149

H

Hematologia 125, 127, 128

I

Imigrantes 137, 138, 139, 140, 142, 143, 144, 145, 147, 148
Impacto 45, 121, 122, 143, 153, 200, 203
Indústria 184, 188, 189, 190, 191, 193, 194
itinerários formativos 150, 155, 156
ITINERÁRIOS FORMATIVOS 150

J

Jovens carentes 131, 133, 135

M

Metodologia 20, 24, 25, 31, 37, 41, 58, 67, 71, 74, 90, 92, 94, 95, 96, 99, 101, 107, 116, 127, 130, 134, 137, 138, 139, 140, 145, 150, 165, 166, 167, 168, 172, 180, 186, 198, 203

Metodologias Investigativas 90

Monitoria 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 134

MST 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 32

MTST 18, 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31

N

Natureza 30, 33, 34, 37, 78, 79, 81, 82, 83, 84, 85, 87, 88, 89, 106, 141, 147, 155, 173, 175, 199, 203

P

Patrimônio Cultural 196, 197, 198, 199, 201, 202, 203, 204, 205

Pesquisa como princípio educativo 165

Planejamento 68, 108, 128, 159, 168, 171, 172, 176, 179, 202

Política pública 155, 158, 201

Prática de ensino 56

Preservação 196, 197, 199, 200, 201, 202, 203, 204

Psicologia 64, 65, 66, 67, 68, 70, 71, 184, 186, 187, 195

Psicologia do esporte 66, 71

Psicoterapia de grupo 64, 71

R

Rede 12, 13, 21, 30, 49, 52, 53, 75, 132, 137, 140, 143, 145, 184, 190

Relações Médico-Paciente 118

S

Saúde 28, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 69, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 96, 98, 100, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 127, 185, 186, 187, 191, 195

Saúde Holística 118

Saúde pública 50, 55, 124

Serviços de integração docente-assistencial 49

Social 1, 2, 3, 4, 7, 12, 18, 19, 22, 23, 25, 26, 27, 29, 30, 31, 32, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 47, 53, 55, 57, 65, 66, 67, 76, 81, 82, 85, 94, 97, 98, 99, 101, 105, 106, 113, 114, 115, 116, 118, 119, 127, 131, 132, 135, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 145, 147, 148, 149, 152, 153, 155, 157, 158, 159, 160, 161, 166, 176, 177, 179, 184, 186, 187, 189, 195, 200, 202

T

Tecnologias digitais 6, 7, 14, 15, 17

Trabalhadores 2, 3, 4, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 51, 53, 115, 156, 160

Trabalho 1, 2, 3, 4, 5, 6, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 41, 47, 50, 51, 53, 55, 56, 58, 61, 62, 67, 68, 69, 70, 74, 75, 78, 81, 82, 83, 87, 88, 89, 92, 93, 94, 99, 102, 103, 104, 107, 108, 111, 112, 113, 115, 118, 120, 127, 130, 131, 132, 135, 138, 139, 140, 145, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 164, 166, 167, 168, 171, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 186, 187, 194, 196, 197, 203, 205

Transdisciplinaridade 81

EDUCAÇÃO:

ATUALIDADE E CAPACIDADE
DE TRANSFORMAÇÃO DO
CONHECIMENTO GERADO

9

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

Atena
Editora

Ano 2020

EDUCAÇÃO:

ATUALIDADE E CAPACIDADE
DE TRANSFORMAÇÃO DO
CONHECIMENTO GERADO

9

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

**Atena**
Editora

Ano 2020