

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR QUILOMBOLA

*Orientações Baseadas em Experiências e Narrativas
dos Quilombos e das Escolas*

Rute Costa, Debora Lima, Luana Cunha e Jorginete Damião Organizadoras



FICHA TÉCNICA

ORGANIZAÇÃO

Grupo de Pesquisa e Extensão CulinAfro – Centro Multidisciplinar da Universidade Federal do Rio de Janeiro, em Macaé

AUTORAS

Camila Moreira Fonseca
Célia Maria Patriarca Lisboa
Danielle Theodoro Canicio
Debora Silva do Nascimento Lima
Etienne Silva Madureira
Glenda Cristian Oliveira de Leão
Ivanira Amaral Dias
Jorginete de Jesus Damião
Luana de Lima Cunha
Luciane Barbosa Lopes
Maria Lorrane Lopes Conde
Mariana Fernandes Brito de Oliveira
Monique Medeiros
Rute Ramos da Silva Costa

COMUNIDADES QUILOMBOLAS

Quilombo Machadinho - Rio de Janeiro
Quilombo Vila União/Campina - Pará
Quilombo Pau Furado - Pará
Quilombo Conceição das Crioulas - Pernambuco

APOIO

IBIRAPITANGA

COLABORADORAS

Adriana Santos da Silva
Ainá Innocencio da Silva Gomes
Anna Carolina Tojal Gonçalves
Barbara Marques da Silva Generoso
Beatriz Oliveira Blackman Machado
Brenda Chrystie Vieira Lima
Bruna Pedroso Thomaz de Oliveira
Carolina Costa Galhardo
Emanuelle de Araújo Siqueira
Francélia Paula de Castro
Ilzilá Ribeiro de Oliveira Macedo
Kátia Alessandra Mendes da Silva
Leila Manhães Félix Ramos
Lis Cabral Duarte de Oliveira
Luana Silva de Azevedo
Luciana Maldonado
Maria Eduarda da Costa Diniz Olegário
Maria Luíza Lima de Castro
Patrícia Ellen Rodrigues Nicolau
Tamires Leandra Souza Silva

REVISÃO DA LÍNGUA PORTUGUESA

José Carlos Alves de Azeredo Júnior

REVISÃO TÉCNICA – FNDE

Carla Mariely Negrão Farias
Daiany Renally Ferreira Bezerra
Isabela Cristina de Castro Alves
Lorena Gonçalves Chaves Medeiros
Maína Ribeiro Pereira Castro
Mariana Belloni Melgaço

PROJETO GRÁFICO E EDITORAÇÃO

Carlota Rios

ILUSTRAÇÕES

Bianca dos Santos Santana

A411

Alimentação escolar quilombola: orientações baseadas em experiências e narrativas dos quilombos e das escolas / Rute Costa, Debora Lima, Luana Cunha, Jorginete Damião (organizadoras). – Macaé : Universidade Federal do Rio de Janeiro, Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé, CulinAfro UFRJ, 2025.

Várias autoras.

Inclui bibliografia.

ISBN: 978-85-9536-019-8

1. Alimentação escolar. 2. Comunidade quilombola. 3. Educação. 4. Educação alimentar e nutricional. 5. Segurança alimentar e nutricional. I. Costa, Rute. II. Lima, Debora. III. Cunha, Luana. IV. Damião, Jorginete. V. Título.

CDD 371.716

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
--------------	---

CAPÍTULO 1 - ENTENDENDO O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS	9
---	---

Reflexões iniciais	10
--------------------	----

Programa Nacional de Alimentação Escolar nas escolas quilombolas: um breve panorama	10
---	----

Como inserir, na prática de trabalho, uma alimentação escolar quilombola nutricional e culturalmente adequada?	25
--	----

Considerações para seguir adiante	30
-----------------------------------	----

Referências bibliográfica	30
---------------------------	----

CAPÍTULO 2 - COMUNIDADES QUILOMBOLAS NO BRASIL E A SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	33
--	----

Reflexões iniciais	33
--------------------	----

Têm quilombos no Brasil? O que são quilombos?	36
---	----

(In)Segurança alimentar e nutricional nos quilombos	39
---	----

(In)Segurança Hídrica	41
-----------------------	----

Considerações para seguir adiante	43
-----------------------------------	----

Referências bibliográficas	44
----------------------------	----

CAPÍTULO 3 - COZINHAS E COMIDAS DE QUILOMBOS	47
--	----

Reflexões iniciais	47
--------------------	----

Um passeio pelas cozinhas dos quilombos	50
---	----

Os sabores quilombolas	57
------------------------	----

Considerações para seguir adiante	62
-----------------------------------	----

Referências bibliográficas	63
----------------------------	----

CAPÍTULO 4 - CAMINHOS POSSÍVEIS: COMPARTILHANDO EXPERIÊNCIAS QUE TOMAM A REALIDADE QUILOMBOLA COMO PONTO DE PARTIDA E DE CHEGADA	65
Reflexões iniciais	66
O diálogo em grupo como forma de compartilhar experiências	66
Conhecer as comidas do quilombo	67
Conhecer as atividades diárias dos estudantes e analisar o estado nutricional	69
Identificar parceiros	70
Educação alimentar e nutricional	72
Planejamento do cardápio	77
Considerações para seguir adiante: e a caminhada continua...	80
Referências bibliográficas	81

CAPÍTULO 5 - “COMIDA SAUDÁVEL É COMIDA QUE VEM DA TERRA!”: AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO INSTRUMENTO DE FORTALECIMENTO DE UM TERRITÓRIO QUILOMBOLA NA AMAZÔNIA MARAJOARA	83
Reflexões iniciais	83
Descrição da experiência	85
O que aprendemos a partir da experiência?	91
Considerações para seguir adiante	92
Referências bibliográficas	93

CAPÍTULO 6 - O PROCESSO DE ELABORAÇÃO DESTE MATERIAL	97
O processo de elaboração deste material educativo	
Reflexões iniciais	97
Passo 1 - Revisão integrativa da literatura	98
Passo 2 - Revisão documental	99
Passo 3 - Agentes da alimentação escolar quilombola	100
Considerações para seguir adiante	119
Referências bibliográficas	120

AGRADECIMENTOS	122
-----------------------	------------

APRESENTAÇÃO



O que é? O que é?

A equipe de pesquisa e extensão CulinAfro, do Centro Multidisciplinar da Universidade Federal do Rio de Janeiro, em Macaé (RJ), foi criada em 2014. Desde então, desenvolve ações de extensão universitária e pesquisa possibilitando a aproximação entre a universidade e as comunidades locais. Nessa relação, tomamos, por inspiração, os princípios da Educação Popular e acolhemos demandas sociais, buscando conhecer a realidade juntamente à comunidade, objetivando, assim, construir, de forma coletiva, caminhos para a resolução de problemas.

Desde 2015, atuamos junto à comunidade quilombola Machadinha – Quissamã (RJ), e em 2017 a equipe CulinAfro foi convidada a contribuir com a implantação das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola (DCNEEQ) na escola local, que passava pela transição de escola do campo para a modalidade quilombola.

O projeto acima mencionado foi elaborado e desenvolvido em parceria com a Associação de Remanescentes de Quilombo Machadinha (Arquima), o Departamento de Nutrição Escolar da Prefeitura Municipal de Quissamã, o corpo docente e gestor da Escola Municipal Felizarda Maria Conceição de Azevedo, a equipe CulinAfro e o Grupo de Estudos sobre Desigualdades na Educação e na Saúde (Gedes/UFRJ), promovendo a participação de todos os implicados na investigação.

Em 2019, o tema do projeto pedagógico da escola local foi *Família e escola quilombola: intercâmbio de saberes para transformar vidas*, abrindo possibilidades para o desenvolvimento do trabalho sobre alimentação junto ao quilombo Machadinha e à comunidade escolar. Essa experiência permitiu nos aproximarmos das dinâmicas da escola, da comunidade e dos profissionais do Departamento de Nutrição.

Os encontros dialógicos e problematizadores permitiram-nos o desenvolvimento de diversas ações, dentre elas a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), visando à participação ativa da comunidade, ação que provocou boas reflexões sobre a alimentação. Realizamos, assim, oficinas de produção de cinema, oficinas culinárias e uma experiência artístico-pedagógica sobre a cozinha dos quilombos, em parceria com o corpo social da escola.

Na sequência, formulamos um dispositivo que nos auxiliasse a avaliar os cardápios escolares, pois pretendíamos realizar a análise desses, considerando seus aspectos técnicos e culturais. Buscamos, então, no Guia Alimentar para a População Brasileira, uma referência para prosseguir nessa investigação e os materiais técnicos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Além dessa investigação, os encontros da CulinAfro com o corpo docente da escola local permitiram a elaboração do Programa Escolar CulinAfro, desenvolvido pela professora orientadora Drielle Santos. Esse programa tinha, por principais objetivos, desenvolver a criatividade e ampliar o conhecimento cultural dos estudantes sobre a culinária africana e afro-brasileira, assim como mapear a culinária da comunidade quilombola local. A ação previa o diálogo entre as questões da cultura alimentar quilombola e os conteúdos curriculares de disciplinas como Linguagem, Ciências, Matemática, Geografia e Artes.

Desse modo, para além do espaço da sala de aula, construímos uma pesquisa com todos os estudantes, da educação infantil até o quinto ano, para conhecer os ingredientes e as comidas que compõem as refeições do cotidiano e dos dias festivos, suas preparações preferidas, os utensílios utilizados e os responsáveis pela preparação das refeições da família. O objetivo dessa ação foi aproximar a escola e a cozinha doméstica quilombola, no intuito de identificar aspectos da cultura alimentar local, sua relação com o território e seus significados.

Os estudantes também foram estimulados a descrever receitas de pratos usualmente compartilhados na família e na comunidade. As respostas ao Programa Escolar CulinAfro revelaram riqueza de preparações que não eram oferecidas na alimentação escolar. Mostrou-nos a interação da cozinha com o ambiente e o coletivo, assim como a valorização da cozinha como espaço de acolhimento, sociabilidade e preservação das memórias ancestrais.

Para mais detalhes dessa investigação, recomendamos a leitura do livro *Temperos de Quilombo na Escola: experiências de Extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé)*, exposto no final do livro.

As experiências com a comunidade quilombola Machadinha nos ajudaram a perceber que existe um hiato no que diz respeito à adequação cultural da comida ofertada na escola e a comida de tradição quilombola.

A aproximação com as dinâmicas da escola quilombola em Machadinho (RJ) nos fez perceber que era necessário desenvolver um material técnico para apoiar as orientações do FNDE e dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (Cecanes) **voltadas para a alimentação escolar quilombola e que inspirasse, na prática, as(os) responsáveis pela execução do Pnae**. Essa realidade nos indica fragilidades na atuação das equipes executoras de uma das políticas públicas mais importantes no contexto da Educação, Alimentação e Nutrição no Brasil e com isso reduz a potencialidade em garantia de alimentação adequada e culturalmente referenciada nas **escolas quilombolas**.

Diante desse cenário, a equipe CulinAfro debruçou-se em produzir este material educativo, com a intenção de refletir sobre os desafios e as potencialidades na alimentação escolar quilombola. Para isso, entendemos que uma etapa importante do processo seria nos aproximarmos dos(as) profissionais que atuam direta ou indiretamente com a alimentação da escola, tais como: nutricionistas, merendeiras(os), diretoras(es), agricultores(as) e com representantes das comunidades quilombolas, com o intuito de promover um diálogo frutífero com esses agentes e ouvir as suas demandas.

A partir dessa reflexão, realizamos o I Encontro Nacional de Alimentação Escolar Quilombola (Enaeq), que aconteceu remotamente em abril de 2022. Iniciamos com um Seminário de Abertura, que contou com a Mesa Redonda composta por pesquisadoras e representante quilombola, com o intuito de convidar os(as) envolvidos(as) com a alimentação escolar para participarem de rodas de conversa sobre o tema. No segundo momento, ocorreram rodas de conversa com os envolvidos com a alimentação escolar quilombola. **Aprofundaremos essa experiência no capítulo 6 deste material**.

A partir dessas contribuições, elaboramos a primeira versão deste material, que serviu como facilitadora para a concretização da etapa seguinte da pesquisa: a validação junto a quilombos específicos, de diferentes regiões do país. A viagem aos territórios nos proporcionou convivemos com moradores dos quilombos Machadinho em Quissamã (RJ), Vila União Campina e Pau Furado em Salvaterra (PA) e Conceição das Crioulas em Salgueiro (sertão de Pernambuco), buscando conhecer de perto as suas experiências, saberes, perspectivas, lutas, necessidades e demandas, sempre apoiadas em uma escuta atenta, que valoriza as inúmeras especificidades e subjetividades desses espaços.

Nossa primeira aproximação aos territórios se deu a partir do contato com as lideranças quilombolas e representantes das instituições locais relacionadas com a alimentação escolar: Secretaria Municipal de Educação, Departamento de Alimentação Escolar (DAE), Conselho de Alimentação Escolar (CAE), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), gestores

das escolas municipais locais, representantes de associações quilombolas. Na primeira reunião com as lideranças, apresentamos a proposta de elaboração deste material, acompanhada da leitura conjunta da primeira versão e o compromisso de contribuir para a adequação da alimentação escolar quilombola. Nesse momento, abrimos a discussão e fomos informadas sobre as dificuldades e empecilhos burocráticos impostos para agricultoras(es) no fornecimento de seus produtos à alimentação escolar e para a titulação das terras quilombolas, entre outros. Ao mesmo tempo, fomos surpreendidas com as articulações políticas e exitosas das comunidades reivindicando que as(os) professoras(es) e funcionárias(os) das escolas locais sejam prioritariamente quilombolas.

Na sequência das ações, reunimo-nos com outros atores da comunidade escolar e dos quilombos para conhecer de perto as vivências, plantações e culturas alimentares, as histórias que dão significado à sua existência e resistência, seus anseios, perspectivas e limitações, por meio de entrevistas e rodas de conversa. Compreendemos que essa aproximação é necessária para que possamos vislumbrar as necessidades dos territórios a partir das experiências locais e da perspectiva de sua gente. Ao final das visitas, disponibilizamos a primeira versão do material para leituras e contribuições posteriores das(os) integrantes das referidas comunidades. Essas e outras contribuições serão discutidas adiante, no decorrer deste escrito.

Nosso objetivo com esse material é contribuir para que a alimentação escolar praticada em territórios quilombolas tenha, como referência, as comidas e cozinhas destes territórios, a partir do diálogo com as pessoas da comunidade.

Desejamos que este material possa orientar a atuação das entidades executoras no atendimento dos escolares de comunidades quilombolas, ser fomentador de atividades de Educação Alimentar e Nutricional, e documento de apoio para diretores(as), gestores(as), representantes das comunidades quilombolas e conselheiras(os) da alimentação escolar (CAE) na participação social, exigibilidade e controle social do Pnae.

Entendendo o Programa Nacional de Alimentação Escolar em Comunidades Quilombolas

AUTORIA: Jorginete de Jesus Damião, Camila Moreira Fonseca, Mariana Fernandes Brito de Oliveira, Maria Lorrane Lopes Conde, Luana de Lima Cunha, Célia Maria Patriarca Lisboa, Luciane Barbosa Lopes e Rute Ramos da Silva Costa.



Reflexões iniciais

Lembrete: O Pnae busca abordar a diversidade de todos os povos na alimentação escolar. Este material educativo, entretanto, trata exclusivamente da alimentação escolar para escolas quilombolas.

A efetivação do Programa Nacional de Alimentação Escolar ocorre no cotidiano com a execução das ações nos territórios. No caso do Pnae para escolas localizadas em territórios quilombolas, um grande número de pessoas são responsáveis por sua implementação a partir das entidades executoras, Conselho de Alimentação Escolar, gestão da unidade escolar, Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar (Cecanes) e merendeiras(os)/cozinheiras escolares. Além da participação de lideranças e representantes de associações dos quilombos e mestres(as) da cozinha quilombola, seja em atividades com os Cecanes, diálogos com nutricionistas ou na venda de produtos agroecológicos para a alimentação escolar, entre outros.

Assim, é necessário que todas as pessoas envolvidas conheçam os aspectos normativos e os parâmetros para a execução e monitoramento da alimentação escolar na educação básica pública.

Apesar do Pnae não possuir normativa propriamente voltada para escolas localizadas em territórios quilombolas, este material educativo reúne elementos para contribuir na execução de uma alimentação escolar onde estudantes quilombolas tenham suas especificidades culturais atendidas.

Vamos conhecer melhor o Pnae, identificando suas principais normativas e refletindo sobre elas?

Programa Nacional de Alimentação Escolar nas escolas quilombolas: um breve panorama

O Pnae teve origem na década de 1940, período em que a fome e a desnutrição foram reconhecidas como graves problemas de saúde pública no país. O grande marco da trajetória do programa ocorreu com a Lei n. 11.947/2009, que reafirmou a alimentação como direito dos(as) estudantes da educação básica pública e como dever do Estado.

Essa Lei traz como novidade a inclusão de 2 dos 28 Povos e Comunidades Tradicionais (povos indígenas e comunidades quilombolas) nos valores per capita diferenciados, além da valorização da cultura alimentar regional, contribuindo como estratégia de promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

O valor per capita por dia letivo repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para oferta da alimentação escolar atualmente (2023) é: R\$ 0,86 (oitenta e seis centavos), para os estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos”, enquanto que para as escolas localizadas fora dessas áreas é R\$ 0,72 (setenta e dois centavos). Já para estudantes matriculados em creches, o valor é de R\$ 1,37 (um real e trinta e sete centavos) em todo o território brasileiro, independentemente das especificidades da região.

A partir dos dados do Censo Escolar as escolas poderão receber o recurso per capita, ao declararem-se como escolas que atendem às comunidades quilombolas. O recurso complementar representa não só garantia de direitos, mas um incentivo à geração de renda, pois prioriza a aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar, que também é historicamente praticada nos quilombos. Dessa forma, o programa incentiva não só produção e consumo de alimentos sustentáveis, como também a comercialização intracomunitária.

A recomendação de, no mínimo, um membro representante de indígenas e quilombolas no Conselho de Alimentação Escolar (CAE) de estados e municípios que tenham estudantes matriculados em áreas indígenas ou quilombolas é fundamental para o monitoramento do recurso complementar, além de excepcional na garantia de adequação cultural no planejamento do cardápio que irá atender as necessidades nutricionais específicas dos estudantes.

Nessa perspectiva, deve, além de considerar as necessidades nutricionais, respeitar as tradições e os hábitos alimentares, valorizar a sociobiodiversidade e as pessoas que atuam nas etapas do sistema alimentar.



Para conhecer mais sobre a alimentação escolar quilombola, leia as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola (DCNEEQ), o parecer do Conselho Nacional de Educação (CNE/CEB) n. 11/2012, a Lei n. 11.947/2009 e a Nota Técnica n. 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE.

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola (DCNEEQ), o respeito aos hábitos alimentares quilombolas não é restrito às comidas, às técnicas de preparo e aos ingredientes. Inclui também o cuidado com as técnicas de plantio, colheita, conservação dos alimentos e os conhecimentos tradicionais da comunidade. Assim, o Pnae deve se desenvolver em diálogo com as comunidades para refletir as necessidades e as práticas alimentares de cada região. Como não há um único modo de ser quilombola, não é possível pensar em uma homogeneidade de alimentação escolar quilombola.

As DCNEEQ foram desenvolvidas e aprovadas entre os anos de 2010 e 2012. Esse processo foi uma conquista dos movimentos sociais, mas, mesmo com as Diretrizes estabelecidas, ainda existem obstáculos para que os elementos culturais característicos de cada comunidade quilombola sejam levados à discussão nas salas de aula, assim como a implementação de um projeto político-pedagógico (PPP) que considere as especificidades históricas, culturais, sociais, políticas, econômicas e identitárias das comunidades quilombolas. A participação efetiva da comunidade na elaboração dos PPP das escolas quilombolas é um desafio e uma necessidade para que a Educação Escolar Quilombola considere suas especificidades e necessidades para a garantia da equidade e do respeito às diversidades.



São marcos importantes na luta por um ensino que respeite as abordagens tradicionais, culturais e históricas das comunidades quilombolas: o I Encontro Nacional Quilombola (1995); o Plano Nacional de Implementação das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais (2009); a Conferência Nacional de Educação (2010); e Resolução n. 8, de 20 de novembro de 2012 da Educação Escolar Quilombola; Curso de Formação de Professoras e Professores Quilombolas, realizado pela CONAQ, em 2023-2024.

Qual é a importância do Pnae nas escolas quilombolas?

O Pnae é uma política de educação que contribui para a realização da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) na perspectiva do direito humano à alimentação. Como política de concretização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), o Pnae deve, necessariamente, atender dois eixos indivisíveis: o combate à fome e a garantia de alimentação saudável e culturalmente adequada.

Além de comida no prato, o Pnae inclui, em suas diretrizes, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no processo de ensino e aprendizagem, em diálogo com o currículo escolar. Compreendendo que a EAN, por princípio, respeita e valoriza as diferentes expressões da cultura alimentar, vemos sinergia desta abordagem com o propósito da educação escolar quilombola. A EAN potencializa reconhecer aspectos da cultura, da identidade e do pertencimento quilombola, sendo importante aliada na construção social e cidadã dessas pessoas. Além disso, a abordagem sobre saúde e alimentação, em uma perspectiva ampliada, possibilita aos estudantes a reflexão sobre as escolhas e as práticas alimentares. Por isso, como previsto nas legislações do Pnae e as DCNEEQ, é importante a inserção transversal da EAN no Projeto Político-Pedagógico e no currículo escolar.

Quais documentos regulamentadores (Leis, Resoluções e Notas Técnicas) apoiam as ações dos atores envolvidos no Pnae em comunidade quilombola?

Como já dito, diversos atores estão envolvidos na execução do Pnae nas comunidades quilombolas. Cada componente desse programa possui uma responsabilidade e função no processo de implementação de uma alimentação escolar quilombola, nutricional e culturalmente adequada. Nesse sentido, os possíveis materiais que apoiam as ações desses atores, na sua prática de trabalho, podem ser acessados e lidos conforme abaixo:



• CADERNO DE LEGISLAÇÃO DO PNAE

O Caderno é um **documento que reúne as principais normas, leis e regulamentos** relacionados ao programa. Ele serve como um guia para gestores, nutricionistas, professores e demais profissionais envolvidos na execução do programa, garantindo o cumprimento das normas vigentes, bem como as que serão destacadas nos próximos itens.

• *Lei nº 11.947, de 16 de Junho De 2009*

Um documento regulamentador de suma importância para todos os atores envolvidos no Pnae é a Lei Federal n. 11.947/09, a qual institui o programa. Os pontos mais importantes dessa lei são:

- A alimentação escolar é **direito de todo estudante matriculado na rede básica de educação pública** e dever do Estado.
- A **alimentação ofertada na escola** deverá abranger o uso de **alimentos variados**, seguros, que **respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares** saudáveis para contribuir para o crescimento e o desenvolvimento do aluno.
- A **alimentação escolar contribui para o rendimento escolar**, conforme a faixa etária e o estado de saúde do estudante, inclusive dos que necessitam de atenção específica e dos que se encontram em vulnerabilidade social.
- A **participação da comunidade** (professores, família, representantes comunitários, conselheiros) no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios, **contribui para garantir a oferta de uma alimentação escolar saudável e adequada**.
- A inclusão da **educação alimentar e nutricional** no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. As ações de EAN devem estar contextualizadas com a realidade da comunidade escolar no que se refere aos aspectos epidemiológicos, alimentares, nutricionais, socioculturais e econômicos, entre outros;
- Do total dos recursos financeiros repassados ao Programa, **no mínimo 30%** deverão ser utilizados na **aquisição de gêneros alimentícios** diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, **priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres**.

- Incentivar o **desenvolvimento sustentável por meio da aquisição de gêneros alimentícios diversificados**, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando **as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos**.
- É responsabilidade do **Conselho de Alimentação Escolar (CAE) acompanhar e monitorar os recursos públicos** repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que complementa o recurso dos estados, do Distrito Federal e dos municípios para a alimentação escolar, ou seja, esse órgão deve zelar pela concretização da alimentação escolar de qualidade de acordo com a lei.

- *Lei nº 14.734, De 23 De Novembro De 2023*

Lei Ordinária. Altera a Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar que os Estados, o Distrito Federal e os Municípios **forneçam recursos financeiros a fim de possibilitar o pleno funcionamento do Conselho de Alimentação Escolar (CAE)** e aprovem normas complementares para execução do Pnae.

- *Lei nº 14.660, de 23 de Agosto De 2023*

Ela altera o art. 14 da Lei n. 11.947: a lei inclui grupos formais e informais de **mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade** na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Pnae e estabelece que pelo menos 50% da venda da família será feita no nome da mulher.

- *Resolução CFN nº 788, Resolução CFN nº 789 e Resolução CFN nº 790, de 13 de Setembro de 2024*

A resolução CFN nº 788/2024 é considerada por ambas as nº 789/2024 e nº 790/2024. Além de darem outras providências, as três resoluções dizem, respectivamente, sobre:

- o papel do nutricionista em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar;
- a equipe de nutricionistas e o **quantitativo mínimo** para atuação em Alimentação e Nutrição no âmbito do Pnae nos estados, Distrito Federal e municípios; e
- a equipe de nutricionistas e o **quantitativo mínimo** para atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar nas Escolas Federais.

De acordo com as diretrizes, a atuação do nutricionista na Alimentação Escolar deve promover a Educação Alimentar e Nutricional e a oferta de alimentação adequada, segura e saudável, que respeite a cultura, as tradições, normas higiênico-sanitárias, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento do estudante. Para isso, deve haver incentivo à aquisição de alimentos variados, orgânicos e/ou agroecológicos preferencialmente produzidos pela agricultura familiar e empreendedores familiares rurais da localidade.

A atuação também envolve garantir a conformidade da alimentação escolar com faixa etária, estado nutricional e seu monitoramento, estado de saúde, nos casos de necessidades alimentares especiais e atenção específica para a comensalidade. Outras atribuições poderão ser consideradas se estiverem regulamentadas pelo Conselho Federal de Nutrição.

Considerando os princípios da universalidade, equidade, regionalização e construção coletiva entre agentes sociais do Pnae e da descentralização, as Resoluções CFN nº 789/2024 e a nº 790/2024 definiram diretrizes de parâmetros numéricos mínimos para composição das equipes de nutricionistas nas secretarias municipais, estaduais, Distrito Federal e escolas federais.

Assim, a adequação do quantitativo de nutricionistas para escolas quilombolas (e para escolas rurais/indígenas/conveniadas) é distribuída levando em conta: Entidade Executora; regiões geográficas e suas disponibilidades econômicas; porte do município/perfil sociodemográfico; perfil populacional de Insegurança Alimentar e Nutricional; critério de densidade populacional de estudantes; e conjunto de escolas.

Para saber mais, consulte o artigo 6º e 7º da resolução CFN 789/2024 e artigo 6º da CFN nº 790/2024.

A instrução para o cumprimento das atribuições relacionadas às resoluções é de que nutricionistas cumpram carga horária mínima de **30 horas semanais**. As secretarias e escolas federais poderão dispor de **Técnico em Nutrição e Dietética** na equipe sem prejuízos às diretrizes e parâmetros numéricos mínimos para nutricionistas.

- *Resolução nº 6, de 8 de Maio de 2020*

Essa resolução discorre sobre o atendimento da alimentação escolar para os alunos da educação básica no Pnae. Em comunidades quilombolas cabe ao nutricionista estas funções:

- **Elaborar cardápios que atendam as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.** Além de ser responsabilidade do nutricionista RT definir o horário e o alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitando o hábito e a cultura alimentar. (Capítulo IV, Seção II).
- **Priorizar no cardápio os gêneros alimentícios, respeitando a diversidade agrícola** da região e na promoção da alimentação adequada e saudável e respeitando as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade e sazonalidade. (Capítulo IV, Seção II).

- *Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF*

A Nota Técnica é fruto de trabalho da Mesa de Diálogos Permanente Catrapovos Brasil, projeto coordenado pela Câmara de Populações Indígenas e Povos Tradicionais do Ministério Público Federal.

A Mesa de Diálogo Permanente Catrapovos Brasil é coordenada pelo Ministério Público Federal e formada por representantes de órgãos públicos e da sociedade civil, com atuação em âmbito nacional, produzindo notas técnicas e recomendações que visam viabilizar o acesso das populações tradicionais aos programas de compras públicas, como a alimentação escolar, à luz da legislação vigente. Para saber mais, acesse: <https://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/catrapovosbrasil>

- **Discorre sobre a venda, consumo e serviços de inspeção sanitária** incidentes sobre alimentos produzidos pelos povos e comunidades tradicionais (indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais em geral).
- **Possibilidade de venda de produção de proteínas e processados vegetais** a mercados institucionais, quando for destinado ao consumo destes povos. Com base na compreensão que as populações tradicionais possuem conhecimentos próprios que garantem a segurança alimentar.
- **A interpretação das legislações vigentes deve respeitar os processos tradicionais de produção de alimentos** das populações tradicionais no que tange à segurança alimentar e nutricional, inclusive na aquisição de gêneros alimentícios para o Pnae. Adaptando protocolos sanitários às práticas tradicionais.

- *Nota Técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE*

A adequação às documentações exigidas para a aquisição da agricultura familiar no Pnae é um dos entraves enfrentados pelas comunidades quilombolas para venda de seus alimentos. Essa Nota Técnica é um importante passo para redução das desigualdades no acesso a esse mercado institucional e é fruto de debate realizado no âmbito do Grupo Consultivo e do Comitê Gestor do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), espaço de controle social reinstalado em 2023.

- **Orienta as Entidades Executoras (EEx) que aceitem o registro do NIS** de povos e comunidades tradicionais no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico) quando não for apresentada a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) válida ou o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) **para venda de gêneros alimentícios ao Pnae.**
- As EEx devem facilitar a verificação do NIS com base na apresentação do CPF e apoiar as famílias na atualização do Número de Identificação Social (NIS) quando os campos de identificação não estiverem preenchidos.

- *Nota Técnica nº 3228950/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE*

A nota técnica, do FNDE, vem tratar sobre a identificação e prevenção de Conflitos de Interesses na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Com recomendações para garantir um ambiente escolar protegido de interferências de fabricantes de ultraprocessados e outros produtos prejudiciais à saúde.

- *Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE*

A nota apresenta recomendações de acordo com as responsabilidades e funções distintas de atores sociais da Educação Alimentar e Nutricional no Pnae como nutricionistas, diretores(as) e coordenadores(as) pedagógicos(as), merendeiras(as)/manipuladores(as)/cozinheiras(os), agricultores(as) familiares, responsáveis de alunos(as) e membros do CAE.

Quais são os parâmetros para a elaboração do cardápio da alimentação escolar no PNAE em escolas quilombolas?

	PNAE	PNAE PARA ESCOLAS QUILOMBOLAS
RECOMENDAÇÃO GERAL	O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o para desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica (Lei n. 11.947, art. 2, Inc. I).	Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas (Resolução n. 6, Artigo 17, Resolução CD/FNDE n. 2, de 10 de março de 2023).
VALOR PER CAPITA	R\$ 0,50 (cinquenta centavos) para os estudantes matriculados no ensino fundamental e no ensino médio, R\$ 0,41 (quarenta e um centavos) para os estudantes matriculados na Educação de Jovens e Adultos (EJA); R\$ 0,72 (setenta e dois centavos) para estudantes matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos; R\$ 1,37 (um real e trinta e sete centavos de real) para os estudantes matriculados em creches ou escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h (sete horas) na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep);	R\$ 0,86 (oitenta e seis centavos) para os estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos; R\$ 1,37 (um real e trinta e sete centavos) para os estudantes matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;
NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS	No mínimo, 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos. No mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando ofertada uma refeição, para os demais alunos matriculados na educação básica, em período parcial.	No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches.
ACEITAÇÃO DO CARDÁPIO	Aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.	

Fonte: Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025. Acesse em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2025/resolucao_cd_fnde-no-3-de-4-de-fevereiro-de-2025-resolucao_cd_fnde-no-3-de-4-de-fevereiro-de-2025-dou-imprensa-nacional.pdf/view

Como cadastrar uma escola quilombola?

Este é um dos passos mais importantes para garantir o repasse do recurso diferenciado para estudantes quilombolas!

IMPORTANTE: veja como calcular o valor do repasse para escolas quilombolas:

Se a escola estiver sido declarada como **escola quilombola no Censo Escolar** do ano anterior, é necessário ver o número de matriculados e multiplicar pelo valor *per capita*, como mostrado a seguir:

$$\text{número de matrículas no ano anterior} \times \text{valor per capita diferenciado} = \text{valor do repasse}$$



O cadastro da escola na modalidade quilombola é realizado no Censo Escolar, que tem coleta descentralizada, de caráter declaratório e realizado através do Sistema Educacenso. Deve ser respondido pelo diretor/dirigente da escola, que, ao realizar o preenchimento do Formulário Escolar no sistema, deve selecionar o campo “Localização diferenciada da escola” e escolher a opção correspondente à localização em área quilombola (ver imagem a seguir).

18 - Localização/Zona da escola *

Urbana

19 - Localização diferenciada da escola *

Não está em área de localização diferenciada

Selecione

Não está em área de localização diferenciada

Área de assentamento

Área onde se localiza comunidade remanescente de quilombos

Terra Indígena

Entidade superior *

A colaboração entre a secretaria de educação do município juntamente com o CAE e RT é fundamental na identificação das escolas que atendem a estudantes quilombolas, para que os seus gestores possam ser devidamente orientados quanto à importância do cadastro.

Outro desafio a ser encarado é quando a escola atende aos estudantes quilombolas e não quilombolas. Neste caso, é importante que as comunidades e gestores discutam estratégias para garantir o direito das crianças e adolescentes referente às especificidades do Pnae para estudantes quilombolas. Implementar essas ações favorece o atendimento à Lei n. 10.639/2003 e 11.645/2008, que torna obrigatório o ensino da história e cultura africana e afro-brasileira nas escolas de ensino fundamental e médio, públicas ou privadas. Atualmente, não há uma orientação objetiva sobre qual o percentual de estudantes quilombolas que precisa ser atendido para que a escola, em contexto urbano, possa se autodeclarar quilombola no censo escolar. Além disso, é interessante pautar os **casos em que os municípios complementam o recurso repassado pelo FNDE pensando em assegurar que o valor *per capita* diferenciado continue a existir, mantendo assim o direito que é garantido por lei aos estudantes quilombolas.**

Quais são as exigências necessárias para fornecer os produtos para a escola quilombola?

As compras de aquisição de gêneros alimentícios para o Pnae devem seguir todas as determinações da Resolução n. 6, de maio de 2020. Da Lei nº 14.660, de 23 de Agosto De 2023. E da Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025.

A Lei n. 11.947/2009 preconiza a aquisição de gêneros alimentícios, priorizando alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou suas organizações e poderá ser realizada dispensando o procedimento licitatório (pregão eletrônico). A aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

A chamada pública é um procedimento específico voltado à seleção de propostas para aquisição de gêneros alimentícios provenientes de agricultores(as) familiares.

Do total de recurso repassados:

- no mínimo, **80%** (oitenta por cento) devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;
- No máximo, **15%** (quinze por cento) podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;
- No máximo, **5%** de ingredientes culinários processados.

A legislação ainda determina que 30% do total dos recursos devem ser utilizados para a compra de itens que sejam provenientes da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, **priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.**

Essas porcentagens favorecem maior inserção de alimentos e ingredientes naturais ou minimamente processados nas refeições escolares, reduzindo a aquisição de produtos alimentícios prejudiciais à saúde como os ultraprocessados.

Importante:

Previamente à abertura das chamadas públicas, **poderão ser realizadas audiências públicas abertas à participação de todos os interessados**, com vistas a coletar subsídios e sanar eventuais dúvidas do processo de aquisição dos gêneros da agricultura familiar.

As entidades executoras deverão publicar os editais de chamada pública para a aquisição de gêneros da alimentação escolar, em sites eletrônicos oficiais, como o da prefeitura, e na forma de mural, nas feiras livres, nas rádios locais, jornais de circulação regional, estadual ou nacional e outros espaços públicos de ampla circulação. A divulgação deve ser feita para que o edital chegue até o conhecimento de agricultores e agricultoras.

Os editais de chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos. Inclusive, deve constar, nos anexos de cada edital, um modelo de projeto de venda que facilitará a participação das pessoas interessadas, por isso é importante ler e verificar atentamente todo o edital.

Os gêneros alimentícios e seus respectivos preços devem estar definidos na chamada pública de compra. Os itens podem ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos trocados constem na mesma chamada pública e que a modificação seja atestada pela equipe de nutricionista, que poderá contar com o respaldo do CAE.

Como fornecer os gêneros alimentícios para o Programa?

Agricultores quilombolas podem fornecer gêneros alimentícios às escolas utilizando seu CPF para verificação do Número de Identificação Social (NIS) do Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico). Esta orientação para as Entidades Executoras do Pnae é dada pelo FNDE com base na nota técnica n. 3744623/2023. O mesmo documento orienta também que, as entidades executoras apoiem esses(as) agricultores(as) na verificação e eventual atualização do NIS, caso os campos relacionados à identificação como indígena, quilombola ou de Grupos Populacionais Tradicionais e Específicos, por força maior, não estiverem preenchidos.

A partir da publicação da Portaria SAF/Mapa n. 242, de 8 de novembro de 2021, para que o agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, assim como suas organizações, possam participar com projetos de venda em uma chamada pública, é necessário que possua o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF). Esse cadastro é direito de todas e todos os agricultores familiares e é fundamental para que possam acessar diversas políticas para agricultura familiar.

A inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) é feita de forma totalmente online, por meio do portal CAFWeb, que possibilita a integração e o cruzamento de informações com outras bases de dados do Governo Federal, como o Cadastro Nacional de Informações Sociais (CNIS), a fim de diminuir equívocos no cadastramento e na identificação dos agricultores e das suas organizações.

Anteriormente, era necessária a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP), que era o instrumento utilizado para identificar e qualificar a Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), os empreendimentos e as formas associativas organizadas em pessoas jurídicas. Desde 2022, a DAP começou a ser substituída de forma gradativa e regionalizada pelo CAF, porém, até que seja concluída a implementação do CAF, a DAP permanece como instrumento de identificação, e quem tiver DAP válida só a deverá substituir pelo CAF quando expirar a data de vencimento. Podem realizar o registro no CAF os agricultores familiares definidos de acordo com a Lei n. 11.326/2006 (regulamentada pelo Decreto n. 9.064/2017, alterado pelo Decreto n. 10.688/2021).

Para melhor atender às especificidades do Pnae nas escolas localizadas em territórios de povos e comunidades tradicionais, faz-se necessário o diálogo permanente com a sociedade civil organizada; essa articulação resulta em documentos e atualizações constantes.

Deve-se considerar ainda que, para uma participação efetiva de produtores quilombolas na oferta de alimentos para o Pnae, há a necessidade de um olhar mais atencioso na assistência técnica e na extensão rural aos territórios.

Se você é agricultor(a) ou deseja saber mais sobre como vender para a alimentação escolar, este documento apresenta o passo a passo para te ajudar no antes, durante e após o lançamento do edital de compras. Agricultores(as) quilombolas podem solicitar que o edital de Chamada Pública seja diferenciado e específico para vocês, com base na Nota Técnica n. 03/202 do MPF. Acesse o material “Como Vender para a Alimentação Escolar: Guia sobre o Pnae para Agricultura Familiar”:





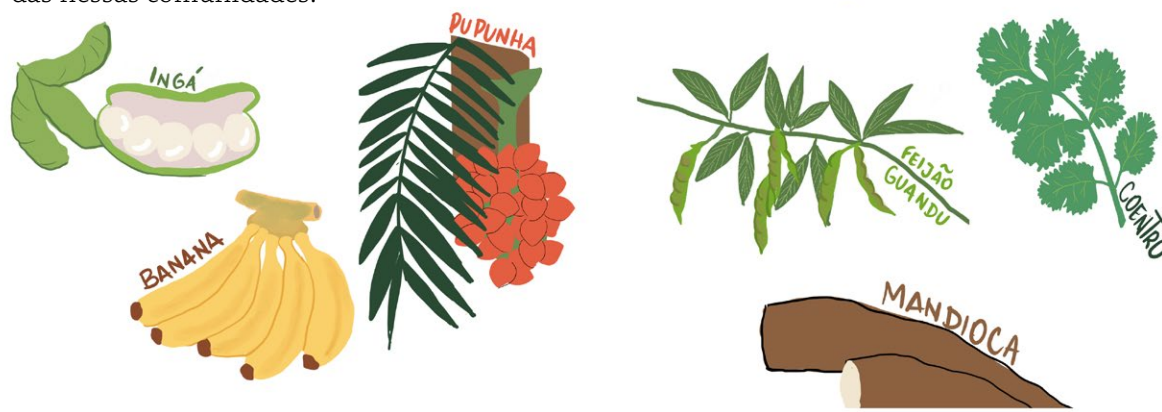
Como inserir, na prática de trabalho, uma alimentação escolar quilombola nutricional e culturalmente adequada?

O diálogo com a comunidade quilombola é o ponto de partida para conhecer o cotidiano da alimentação das famílias dos territórios. Nesse sentido, a conversa com as mulheres cozinheiras da comunidade, reconhecidas como mestras por excelência, nos aproxima das técnicas, das criações, dos afetos, dos saberes ancestrais e das histórias que permeiam as receitas tradicionais.

As estratégias de aproximação com essas mestras devem partir da compreensão do papel da oralidade no compartilhamento do conhecimento tradicional e do reconhecimento de que esse conhecimento é ancestral, transmitido de geração em geração.

Assim, diferentes estratégias podem ser construídas juntamente à comunidade escolar, sendo imprescindível que a equipe técnica do Pnae assuma a posição de aprender com mães, rezadeiras, parteiras, cozinheiras e conhecedoras das ervas, cuja sabedoria foi alcançada por meio da experiência de vida, imersa na forma como as populações quilombolas compreendem o mundo.

Durante as rodas de conversa do I Encontro Nacional de Alimentação Escolar Quilombola (Enaeq), vimos a diversidade de alimentos e de preparações culinárias frequentemente consumidas nessas comunidades:



“Aqui tem o mungunzá salgado; carne de porco... Além de galinha, além do feijão e do arroz. Nós temos a feijoada também. O umbu e derivados. A partir do umbu, faz a umbuzada. Fazemos mousses, geleias. Alguns doces, né? Doces de frutas. Nós temos o consumo de carne de bode, algumas frutas, acerola etc.; e, na roça, tem o milho, e, a partir do milho, eu consigo fazer vários derivados, né?, como a canjica, a pamonha, é... O próprio angu também, se quiser, além do jerimum, da abóbora, do siri, da batata. Então, assim, são muitas comidas, né? Essas são as... Digamos, “o pão nosso de cada dia”, da nossa região.” (Professora em escola quilombola, PE).

“Eu sugeriria que no meu ponto de ver uma sopa de feijão poderia ser muito bem aprovada. Um arroz com estrogonofe, cuscuz com charque e leite e tapioca de coco que também seria uma ótima. Também tem o baião de dois com a paçoca. O baião de dois aqui é feito com feijão e feijão da terra, arroz e vários outros ingredientes como pedaços de carne, pode ser um pedaço de linguiça, várias iguarias que a gente pode colocar, né? Agregar no baião, queijo...quanto mais o baião recheado, mais melhor fica o baião. Como a paçoca que é muito...aqui é tradicional, toda casa tem”. (Merendeiro e ex-estudante quilombola em escola quilombola, BA).

Que poderiam ser incorporadas nos cardápios escolares:



Com a ajuda inclusive de cozinheiras(os) e da associação comunitária na etapa de planejamento de cardápio:

“Por ser uma comunidade quilombola, se tivesse a participação de um merendeiro na elaboração do cardápio junto com a secretaria, por nós sermos uma comunidade quilombola, pra efetuar esses cardápios, dar ideias que a pra nossa comunidade tivesse um estilo de cardápio por questão da cultura... [Também poderia ser consultada] A associação comunitária dos quilombos. Toda comunidade tem sua associação. Por exemplo, nossa comunidade tem a associação. A nossa associação, por mais que não tivesse um merendeiro, os representantes culturais da comunidade deveriam estar presentes e dar essas ideias [para o cardápio]” (Cozinheira e ex-estudante quilombola em escola quilombola, BA).

“Nossa comunidade é uma comunidade com a raiz muito forte, com a cultura afro porque meus descendentes, meu tataravô que fundou a escola...fundou a escola não, que fundou a comunidade e a comunidade leva o título, a escola leva o título como o nome do fundador da comunidade, leva o título da escola. A escola se chama Caetano José da Costa por conta do fundador da comunidade. E isso já foi histórias, histórias assim contadas pela minha avó que hoje é a matriarca da comunidade, ela que gera, que recebeu, que tá gerenciando a comunidade.” (Cozinheira da alimentação escolar e ex-estudante quilombola em escola quilombola, BA).

Observamos ainda uma relação da comunidade na gênese da escola:

No entanto, sem a refeição escolar espelhar esses laços:

“[...] trabalhar na escola eu comecei a trabalhar agora, mas eu já era por dentro dos assuntos relacionados à comunidade, porque eu moro na comunidade, sou neto, faço parte da cultura da comunidade, então eu já conhecia um pouco. Mas ainda não é nem colocado dentro da nossa escola o cardápio, é...com a cozinha voltada para a cozinha afro, não tem, entendeu? Na nossa escola ainda não tem.” (Tururu, Ceará)

Continua:

“No meu ponto de vista era essencial a entrada no cardápio escolar de comidas referentes a nossa cultura, porque por sermos uma comunidade quilombola, por sermos onde nossas raízes estão ingressadas, nos quatro cantos da comunidade, tanto na dança, como na alimentação, entre outros, já que a nossa comunidade é gerada de movimentos. A culinária dentro da escola seria essencial, ingressar com culinária, porque é uma comunidade quilombola e isso já seria uma forma também de não deixar com que a cultura da culinária afro se perdesse na nossa comunidade. Porque a gente sabe que hoje em dia tá muito difícil a gente conseguir manter a cultura, né? A cultura aos poucos tá querendo se perder. Se a gente não tiver movimento, se a gente não reforçar a sua importância, ela pode acabar dando aquela diminuída e acabar se perdendo pelo caminho, como outras culturas que acabam se perdendo, né?” (Cozinheira da alimentação escolar e ex-estudante quilombola em escola quilombola, BA).

Até mesmo
preparações muito
familiares aos
quilombolas:

“Sobre a tapioca que não está incluída no cardápio escolar: “[...] é uma comida fácil e simples também ao mesmo tempo de fazer, entendeu? Aqui é muito forte na comunidade, tapioca é um forte porque é o café da manhã praticamente de todos, praticamente toda casa você vai encontrar uma tapioca.” (Cozinheira da alimentação escolar e ex-estudante quilombola em escola quilombola, BA).



A falta de escuta e reconhecimento pode ser observada também para além dos cardápios. Apesar da importância do encontro entre as cozinhas do quilombo e da escola, é fundamental ter atenção a algumas questões que nos foram apresentadas, com certo desconforto, por lideranças quilombolas que passaram a adotar uma postura mais criteriosa diante de propostas externas que se estruturam sem considerar a construção coletiva, pois vêem as comunidades como objetos de estudo e não como sujeitos e produtores legítimos de conhecimento, agentes cujo o protagonismo na construção de saberes não deve ser subalternizado. Caminhos mais consistentes envolvem substituir a lógica da falsa escuta por práticas que reconheçam, de fato, a autonomia e os saberes das comunidades.

Atividades que permitam o “ver, ouvir, indagar e discutir”, como oficinas culinárias, visitas aos quintais produtivos da comunidade e às cozinhas domésticas, encontros com representantes da associação de moradores, uso de artes e atividades lúdicas tradicionais das comunidades, entre outros, podem ser utilizadas.

É indispensável a iniciativa de articulação entre as entidades executoras do Pnae e as **famílias quilombolas** que têm potencial para produzir os alimentos a serem ofertados nas escolas. A equipe técnica do Pnae e outros atores da entidade executora devem oferecer a estrutura e o auxílio técnico necessários, como, por exemplo, auxiliar na elaboração de proposta de venda e na documentação, visto que são exigidas no edital de uma chamada pública. Entende-se que essa etapa burocrática pode ser um desafio para a participação das famílias agricultoras nas chamadas públicas.

A produção da agricultura familiar quilombola poderá ser estimulada por meio de oficinas e de capacitações das famílias. Para isso, o trabalho intersetorial é necessário, demandando aproximação de setores ligados à produção agropecuária.

Por último, considerando o aspecto nutricional e as vulnerabilidades da população quilombola à Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN), é imprescindível a realização de diagnóstico da situação de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), incluindo a avaliação nutricional dos escolares.

Considerações para seguir adiante

É necessário dar visibilidade aos saberes, interesses, hábitos e cultura dos estudantes quilombolas atendidos pela escola. Desde os produtores, passando pelas comidas familiares que devem estar presentes nos cardápios, até as parcerias externas que devem ser coletivamente pensadas e decididas pelos diferentes atores envolvidos na escola e na comunidade quilombola onde essa se insere. Saber quem são os agricultores e agricultoras, mostrar de onde vem a comida que chega ao prato dos estudantes é fundamental. Além disso, cabe valorizar os alimentos produzidos por agricultores e agricultoras quilombolas que não vão exclusivamente para escolas quilombolas, mas também para outras escolas da rede municipal. É comum não existir a identificação de que esses alimentos que estão sendo recebidos são de produção quilombola. Isso nos reforça que trazer a identidade da comida de quilombo é uma oportunidade de superação de estigmas comumente atribuídos às comunidades quilombolas.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei n. 11.947, de 16 de junho 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília, DF: Presidência da República, [2009]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2009/lei/l11947.htm. Acesso em: 16 jul. 2022.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB n. 11, de 9 de maio de 2012**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, DF: **Presidência da República**, 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10804-pceb011-12-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 16 jul. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/FNDE/CD/Nº 26, de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília, DF: MEC, 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução n. 6, de 8 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF: MEC, [2020]. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acao-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view#:~:text=Resolu%C3%A7%C3%A3o%20n%C2%BA%206%2C%20de%2008%20de%20maio%20de,Compilada%20com%20a%2020.2020_21_2021_com%20link.pdf%20%E2%80%94%20602%20KB. Acesso em: 11 abr. 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução n. 2, de 10 de março de 2023**. Altera a Resolução CD/FNDE n. 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília, DF: MEC, 2023.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). **Informe CAE n. 3/2018**. Alimentação Escolar nas Escolas Indígenas e Quilombolas. Brasília, DF: FNDE, 2018. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/PNAE/control-social-cae/informe-cae>. Acesso em: 11 abr. 2024.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). **Nota Técnica n. 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE**. Participação de Povos e Comunidades Tradicionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília, DF: Presidência da República, [2023]. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/mediapnae/NTParticipaodePovoseComunidadesTradicionaisnoPNAE.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2024.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP). Ministério da Educação. **Orientações de Preenchimento do Censo Escolar: Programas e políticas federais**. Brasília, DF: Inep, 2018.

LISBÔA, C. M. P. *et al.* A roça enraíza na escola? Refletindo sobre os desafios para a promoção da segurança alimentar e nutricional no contexto da alimentação escolar quilombola. In: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola**: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaré). Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, Instituto NUTES, 2021. 240 p.

MIELNICZUK, V. B. O. **Gosto ou Necessidade?** Os significados da Alimentação Escolar no Município do Rio de Janeiro. 2005. 190 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, UFRRJ, Rio de Janeiro, 2005.

OLIVEIRA, M. F. B. de.; COSTA, R. R. S. da. Aprendendo com as mestras das cozinhas domésticas da Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinho, RJ. In: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola**: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaré). Rio de Janeiro: UFRJ, Instituto NUTES, 2021. (240 p.).

SANTARELLI, Mariana; CUNHA, Luana Lima (org.). **Dossiê ÓAÊ 2023-2024**: diversidades e desigualdades na alimentação escolar. 1. ed. Brasília, DF: FIAN Brasil; Observatório da Alimentação Escolar (ÓAÊ), 2023.

SILVA, T. D. Educação Escolar Quilombola no Censo da Educação Básica. Texto para Discussão (IPEA), [s. l.], v. 2081, p. 1, jan./dez. 2015.



Comunidades quilombolas no Brasil e a soberania e segurança alimentar e nutricional

AUTORIA: Debora Silva do Nascimento Lima, Luana de Lima Cunha,
Rute Ramos da Silva Costa.

Reflexões iniciais

Neste capítulo, iremos apresentar elementos que nos ajudarão a compreender as comunidades quilombolas e as suas principais lutas e desafios no que diz respeito à concretização do direito humano à alimentação e nutrição adequada e saudável.

Nas rodas de conversa realizadas no 1 Enaeq ouvimos questionamentos em relação à existência de quilombos no Brasil ainda nos dias de hoje. Na educação formal, é possível ouvir discursos que definem, de forma simplista e estigmatizada, os quilombos como *formações de pessoas que fugiam para as matas, no período da escravidão*. Tais afirmações e questionamentos não só demonstram o desconhecimento coletivo sobre as comunidades quilombolas no Brasil, mas também revelam um aprendizado baseado em livros que carregam a percepção distorcida, no sentido de associar essas formações comunitárias a ideias de primitividade, malfeitoria e irresponsabilidade. É comum haver, em tais obras, a desassociação entre as barbáries do colonialismo¹ e do escravismo e as formas de resistência organizada, assim como não se dá destaque aos valores civilizatórios ancorados em perspectivas de vida contracoloniais, em que se fundamentam essas formações comunitárias.

1 Colonialismo é o processo pelo qual uma nação ou poder político se expande para outras regiões geográficas, assumindo o controle político, econômico e cultural desses territórios. Este conceito foi criado pelo sociólogo francês Albert Memmi, em seu livro “The Colonizer and the Colonized” (1957).

Por esse motivo, convidamos as leitoras e os leitores deste capítulo a conhecerem sobre os quilombos no Brasil, a partir das narrativas de intelectuais quilombolas, como Antonio Bispo dos Santos (Nego Bispo)², Beatriz Nascimento³ e Selma dos Santos Dealdina⁴. E também apresentar os desafios enfrentados por essas comunidades no que se refere a Segurança Alimentar e Nutricional.

² **Antonio Bispo dos Santos**, também conhecido como Nego Bispo, nasceu no Vale do Rio Berlangas, Piauí, em 1959. No quilombo Saco-Curtume, formou-se por meio dos ensinamentos e valores de suas mestras e de seus mestres. Por conta de seu acesso à escolarização, atuava, em sua comunidade, na mediação entre a oralidade e os textos escritos. É autor de artigos, poemas e dos livros *Quilombos, modos e significados* (2007) e *Colonização, Quilombos: modos e significados* (2015). Atuou na Coordenação Estadual das Comunidades Quilombolas do Piauí (Cecoc/PI) e da Coordenação Nacional de Articulação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas (Conaq). Destaca-se por sua atuação política e militância em defesa dos territórios tradicionais quilombolas, símbolos, significações e modos de vida. Fonte: enciclopédia de antropologia. Disponível em <https://ea.fflch.usp.br/autor/antonio-bispo-dos-santos>.

³ **Maria Beatriz Nascimento**, conhecida como Beatriz Nascimento, nasceu em Aracaju, Sergipe, em 1942. Filha de Rubina Pereira do Nascimento e Francisco Xavier do Nascimento, teve nove irmãos. Sua família migrou para o Rio de Janeiro, em 1949. Graduiu-se em História pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e tornou-se especialista em História do Brasil pela Universidade Federal Fluminense (UFF). Iniciou o mestrado em Comunicação Social na UFRJ, mas não pode defender a dissertação, por ter sido vítima de feminicídio. Durante duas décadas, dedicou-se ao estudo das formações dos quilombos no Brasil. Para conhecer mais sobre Beatriz, indicamos o documentário *ORÍ*, de Raquel Gerber. Fonte: Livro *Eu sou atlântica sobre a trajetória de vida de Beatriz Nascimento*. Disponível em: eusouatlantica.pdf (impressaoficial.com.br).

⁴ **Selma dos Santos Dealdina** é mulher quilombola da Angelim III, território do Sapê do Norte, no Espírito Santo. Vem trilhando uma trajetória expressiva de engajamento em coletivos e movimentos sociais, como a Coalizão Negra por Direitos, a assessoria da Coordenação Estadual das Comunidades Quilombolas do Espírito Santo (Zacimba Gaba) e o Coletivo de Mulheres da Conaq, da qual atualmente é secretária executiva. Fonte: Livro *Mulheres Quilombolas: territórios da existência negra femininas* (2020).



TEM QUILOMBO
NO BRASIL!

Têm quilombos no Brasil? O que são quilombos?

Os quilombos representam territórios coletivos de comunhão, de viver em comunidade, compartilhando o acesso à terra e os modos de lidar com ela, o ambiente, as ervas medicinais e as sementes. Durante o período colonial, os quilombos se formaram como estrutura de governo de resistência, que trabalhava em lógica oposta ao estabelecido pelo império, desenvolvendo atividades econômicas, sociais, agrícolas e culturais. Nunca isolados, como somos levados a pensar, os quilombos estabeleceram variadas relações de trocas com taberneiros, lavradores, garimpeiros, pescadores, camponeses e quitandeiras, ou seja, dialogando com diferentes setores da população. Essas práticas e condutas estão na memória coletiva da população negra como esforço diário pelo direito à vida e à emancipação. **Os quilombos, mais do que lugares determinados, são um modo de vida.**

As comunidades quilombolas encontradas por todo o Brasil são diversas em sua formação, histórias e culturas. Existem comunidades rurais, urbanas e ribeirinhas; umas que vivem da agricultura e/ou do extrativismo vegetal; outras cuja aridez do clima inviabiliza boa parte do cultivo. O território é um lugar de pertencimento para essas comunidades. É um espaço de vida e de identidade. Sua importância está nos fundamentos culturais e ancestrais, exemplificado no ato de enterrar o umbigo do recém-nascido, uma prática comum de representar o elo ao território.

Por sua diversidade, para conhecer as comunidades quilombolas, é necessário aproximar-se de suas realidades, escutar as suas histórias, saber quem são os seus mestres e as suas mestras, os seus modos de produzir conhecimentos a respeito das muitas dimensões da vida, assim como os fazeres, as técnicas e as tecnologias sociais⁵ elaboradas, preservadas e compartilhadas de geração em geração.

A existência das Comunidades Quilombolas somente foi reconhecida na Constituição Federal de 1988⁶, e a regulamentação, que inclui a identificação e a titulação das terras, só aconteceu 15 anos depois, em 2003, por meio do Decreto n. 4.887/2003. Embora a legislação possua mais de 20 anos de instituição, a realidade é que das mais de seis mil comunidades quilombolas, segundo o Censo Demográfico 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), nem todas possuem a Certidão de Registro no Cadastro Geral de Remanescentes de Comunidades Quilombolas, emitida pela Fundação Cultural Palmares e o título de propriedade coletiva da terra, emitida pelo Instituto Nacional de Colonização da Reforma Agrária (Incra).

5 Tecnologias Sociais são um conjunto de métodos, produtos e técnicas criadas para solução de uma questão ou problema social. Nesse caso, falamos de como as populações quilombolas foram e são capazes de desenvolver métodos e técnicas que contornam as dificuldades da vida cotidiana e viabilizam diversas produções.

6 Artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias identifica os quilombolas a partir do uso coletivo da terra e da territorialidade.

MAIS DE 6 MIL COMUNIDADES QUILOMBOLAS NO PAÍS

IBGE 2022



Ao longo da elaboração deste Material Educativo, a oportunidade de nos aproximarmos de algumas comunidades quilombolas nos ensinou sobre a diversidade dos hábitos alimentares, da culinária, dos saberes de cuidado em saúde e das frentes de organização política desses territórios, que são fundamentais no tensionamento para a garantia de direito dessas comunidades. As pessoas as quais conversamos nesses territórios relataram que a questão do direito da regularização fundiária, embora presente na Constituição Federal, por meio do Decreto supracitado, ainda não é uma garantia. Esse fator é um dos grandes desafios no que diz respeito à Soberania e à Segurança Alimentar e Nutricional. Compartilharemos a seguir o relato de uma pessoa de uma das comunidades quilombolas do Arquipélago do Marajó (PA), cuja narrativa enalteceu a potência para a produção de alimentos, no entanto, a mercantilização da comida e apropriação de forma indevida dos fazendeiros, têm feito com que quilombolas perdessem o seu direito à terra.

As comunidades têm um grande problema com os fazendeiros porque eles arrendam os açais, então as pessoas ficam impedidas de tirar esse açaí. [...] As comunidades têm grandes coisas para oferecer, mas dentro da tradicionalidade que tínhamos no passado. Por exemplo, eu entrevistei o meu pai, dentro do meu trabalho da universidade e ele disse: “Antigamente a gente tinha tudo isso, tudo era farto pra gente, só que hoje a gente tem essa dificuldade. Porque, por exemplo, o que na época dele era livre, hoje o território está cercado e está proibido”. Entendeu? A gente já não tem mais o lago para pegar o peixe. O território é a nossa sobrevivência (Quilombola, diretor de escola quilombola, Arquipélago do Marajó/PA).

Além desse desafio, o mesmo entrevistado compartilhou que dificuldades oriundas das disputas territoriais podem custar a vida de pessoas quilombolas:

Eles [os fazendeiros] arrendam tudo. E a gente fica à mercê. Aí eu peguei e fui lá. Quero ver se eu não vou lá pegar bacuri. Cheguei lá tinha o segurança embaixo do bacurizeiro. Cheguei lá e disse: “olha só, eu vim juntar bacuri”. “Não, está arrendado” [disse o segurança]. “Quem te disse que eu não posso entrar?” [falou o entrevistado] “O dono daqui, ele disse que está arrendando para fulano então não vai poder entrar” [disse o segurança]. ‘Pois então, chame o fulano de tal e peça pra ele trazer o documento da terra. Eu vou entrar, vou juntar o bacuri, quando eu voltar, vou voltar por aqui, se ele tiver aqui com o documento que me mostre que daqui pra cá tudo é dele, eu deixo o bacuri bem aqui pra vocês. Senão, eu pego e vou embora pra casa com os bacuris’. Quando cheguei na comunidade, ouvi que foi liberado o bacurizal, porque o rapaz não quer mais arrendar, porque entraram lá. Mas quem ficou na linha de frente, sendo ameaçado somos nós enquanto lideranças. Somos nós que fomos enfrentar o arrozeiro, somos nós que usamos e fazemos as estratégias de defesa do nosso território. Só que o grande problema é que a única defesa que nós corremos o risco de pagar é com a vida. E nenhum órgão [público] vai lá e diz “vamos apoiar” (Quilombola, diretor de escola quilombola, Arquipélago do Marajó/PA).

(In)Segurança alimentar e nutricional nos quilombos

“Eu não crio galinha para vender os ovos”

(E. - Mestra da cozinha quilombola/RJ)

Em nossas andanças pelos quilombos, aprendemos muito mais do que formas de plantar, colher e comer. Aprendemos sobre como viver a vida. Nosso caminho em conhecer as comidas e cozinhas quilombolas nos levou a uma mulher cozinheira, guardiã de receitas e estratégias de sobrevivência históricas de uma comunidade do estado do Rio de Janeiro, que compartilhou memórias difíceis de acessar em relação ao contexto de privação alimentar na infância, e também sobre a percepção de que o dinheiro não é o parâmetro da relação com as pessoas, a terra e a produção de alimentos. Assim, compartilhamos com vocês, leitoras e leitores nesse material, parte da entrevista com essa cozinheira quilombola e uma das pesquisadoras que escreve esse material:

Entrevistada: Devo ter umas 100.

Pesquisadora: Você tem 100 galinhas? Mas tu faz o que com o ovo além de comer? Vende? Tu vende?

Entrevistada: [faz um gesto negativo com a cabeça]

Pesquisadora: Como? Com 100 galinhas??

Entrevistada: Dou pros outros, gente. Comemos, estraga outro tanto...

Pesquisadora: Por que tu não vende?

[silêncio]

Entrevistada: Não crio galinha pra vender ovo. Ontem mesmo fui no ninho ali antes de sair pro trabalho, colhi 35 ovo num ninho só. E vai lá que o ninho tá cheinho de novo.

Esse diálogo evidencia o que alguns educadores populares quilombolas compartilham: a relação que as comunidades quilombolas tradicionalmente têm com a terra/território funciona em uma lógica contrária à do agronegócio, porque ela é contracolonial. A agricultura está

inserida em um regime coletivo de sobrevivência e subsistência em que as pessoas plantam e colhem alimentos diversificados e compartilham frutos com seus vizinhos e suas vizinhas, muito diferente das grandes monoculturas. A lógica de plantar o que se come e trocar o excedente ou dividir a produção é uma prática comum e de resistência ao sistema de produção capitalista, em que a premissa máxima é esta: para comer, é necessário ter recurso monetário, ou seja, a comida torna-se mercadoria.

A comida ser reduzida a produto a ser comercializado fere o que hoje é um direito constitucional. Em um país cujas desigualdades são exacerbadas como no Brasil, as populações com menor renda e pouco acesso a direitos básicos vivem em maior vulnerabilidade, como aponta a *Pesquisa de Avaliação da Situação de Segurança Alimentar e Nutricional de Comunidades Quilombolas Tituladas*. Esforços realizados em conjunto, pela Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, do Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome, e pela Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial, resultaram na publicação de um *Caderno de Estudos sobre Quilombos do Brasil: Segurança Alimentar e Nutricional em Territórios Titulados*, em 2014.

Esse estudo trouxe um panorama da situação alimentar e nutricional em 97 territórios titulados, entre os anos 1995 e 2009, de todas as regiões do país, considerando 9.191 domicílios de 169 comunidades quilombolas. Nos resultados, mostraram que mais da metade da população quilombola apresentava características de Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN) (55,6%), que, nesse contexto, era um indicativo de consumo de zero ou de apenas uma refeição diária pelo adulto da família, devido à ausência de comida no domicílio. Quando a mesma situação ocorreria com criança ou adolescente, a frequência era de 41,1%. Essa privação alimentar devido à falta de alimentos se mostrou ainda mais grave na região do Baixo Amazonas, onde se constatou que, a cada cinco residências, quatro possuíam crianças com fome. A pesquisa mostrou também que há maior disponibilidade de alimentos industrializados (como biscoitos, bolos e bolachas) em todas as regiões, quando comparados aos in natura (frutas, verduras e legumes, por exemplo).

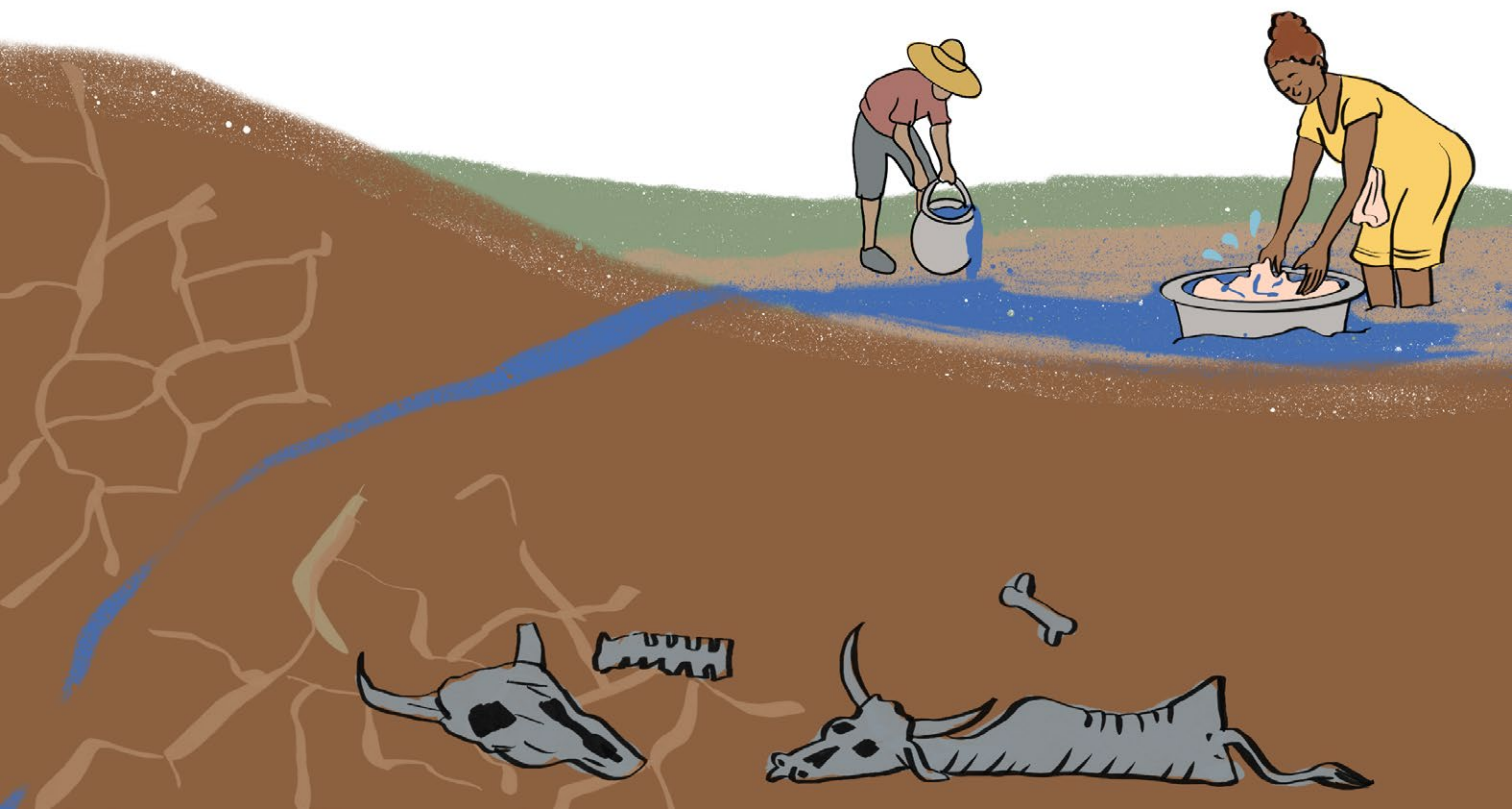
Em relação à estrutura sanitária dos domicílios quilombolas investigados, temos a seguinte realidade: apenas 0,8% das residências tinham acesso ao serviço de coleta de lixo e à rede pública coletora de esgoto. Por esse motivo, 42,4% utilizavam vala e escoamento a céu aberto, e 40,2%, fossas rudimentares. Já a água encanada estava presente apenas em 44,2% dos domicílios. Nota-se, portanto, que menos da metade dos domicílios estudados possuíam o básico do saneamento. Das famílias quilombolas, 68% encontravam-se em situação de extrema pobreza.

Infelizmente, até o momento de escrita deste material, não ocorreu, no país, uma pesquisa com tamanha magnitude que apresentasse diagnóstico de (In)segurança Alimentar e Nutri-

cional das comunidades quilombolas. No ano de 2022, foi publicado o *Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19*, conhecido como *II VIGISAN*, que nos apresenta que 33 milhões de pessoas estão em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN). Dessa pesquisa, podemos destacar algumas informações importantes: ainda que não sejam relativas, exclusivamente, à população quilombola, o inquérito nos revela que: uma em cada cinco famílias chefiadas por pessoas que se autodeclararam pardas ou pretas no Brasil sofre com a fome, somando 37,6%; em relação à população branca, essa realidade afeta 10,6% dos lares. Essa situação se torna ainda mais grave quando o lar é chefiado por mulher preta ou parda, em que 22% das pessoas que residem nesses lares convivem com a fome cotidianamente.

(In)Segurança Hídrica

A avaliação do grau de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) não só diz respeito ao acesso ao alimento, mas também à qualidade nutricional, à forma como foi produzido e ao acesso à água. Água é alimento, um direito humano, um bem comum que deve ser cultivado pela manutenção dos biomas e florestas em pé, com proteção às nascentes e rios de interesses individualistas e do agronegócio.



O II VIGISAN apresenta que a insegurança alimentar e a insegurança hídrica acontecem de forma combinada, em 42% dos domicílios. Comparando os dados apresentados no *Caderno de Estudos Quilombos do Brasil: Segurança Alimentar e Nutricional em Territórios Titulados* às experiências da CulinAfro em territórios no estado do Rio de Janeiro, Pará e Pernambuco, sabemos que a inexistência de água encanada e/ou irregularidade no fornecimento é um grave problema que afeta, com frequência, a vida nas comunidades.

As regiões visitadas compreendem biomas e climas diferentes, o que influencia nos regimes e na convivência com a chuva. A caatinga, semiárido brasileiro, região do sertão nordestino, é marcada por longos períodos de estiagem e altas temperaturas, com vegetação adaptada ao clima local, nos períodos de estiagem os açudes, grandes espaços de retenção da água da chuva ou a água corrente de algum rio, representam disponibilidade de água para o uso doméstico, animal e na agricultura. Somam-se a outras tecnologias sociais de acesso à água como as cisternas de placas ou cisterna calçadão e os caldeirões, buracos naturais nas rochas que acumulam água da chuva.

A região norte, abrangendo a maior parte da floresta amazônica, possui clima quente e úmido caracterizado por períodos chuvosos, a exemplo do “inverno amazônico”, e com comunidades cercadas por águas fluviais e pluviais. A mata atlântica é predominante na região sudeste, clima quente e com abundância de chuva no verão. A falta de água repercute na necessidade de desenvolvimento de soluções cotidianas, como o bombeamento manual da água do poço para irrigar a terra de plantio, e na utilização de água, com coloração e sabor inadequados para o consumo, na limpeza dos utensílios domésticos e para cozimento. Tais iniquidades impactam negativamente sobre a soberania e a segurança alimentar e nutricional nesses territórios.

Assegurar a alimentação adequada e o acesso à água é garantir o direito à vida. Por esse motivo, o direito humano à alimentação adequada é um dos princípios centrais para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Nessa perspectiva, a pauta é que o acesso ao alimento seja em quantidade e qualidade suficientes, adequado ao ciclo da vida, condizente a aspectos culturais e sociais sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, entretanto o cenário atual do Brasil está muito aquém das pactuações e das determinações no escopo das políticas públicas de alimentação e nutrição. Por isso, é necessário olharmos sensivelmente para essas questões e, junto com as comunidades, estabelecer caminhos possíveis no enfrentamento à fome e à sede.

Durante as visitas às comunidades quilombolas, para validação do material educativo, no contato com as mestras(es) cozinheiras(os), nas escolas, nas visitas às casas, observamos a violação de direito em relação ao acesso regular à água potável, no entanto, a fome não se fez perceptível, mas sim as dificuldades referentes ao acesso à comida de verdade, que interdepende de vários fatores – terra/território, sementes, condições climáticas, água – como supracitado. Os relatos de insegurança fora do domicílio, nesse momento compreendidos como o espaço social, geográfico e

cultural da comunidade, são presentes e muito marcantes na vida das pessoas que saem de seus territórios em busca de oportunidades de ensino e/ou trabalho em outros locais. No processo de entrada em universidades, em outras cidades/estados, na saída das áreas rurais para urbanas, mesmo que diariamente, as situações de InSAN são cotidianas, mas não são normalizadas pelas pessoas (e não devem ser). A fome não é um fenômeno elaborado ou mesmo normalizado pelas comunidades. A fome é inaceitável!

Na compreensão de vida em comunidade, se tem a partilha como fio de união. Independentemente de desavenças pessoais ou familiares, é um local onde todas as pessoas se ajudam, ninguém deixa faltar alimento no prato do seu vizinho. Em um dos relatos, ouvimos um ensinamento dos mais velhos, que orientam que se deve sempre andar pela comunidade com um “saco” nas mãos, pois nunca se sabe quando pode precisar colher um alimento nas andanças (prática do extrativismo) ou quando algum companheiro teve a colheita farta e deseja partilhar a felicidade de sua produção de alimentos com os vizinhos (ovos, colheita de batata-doce). Minimamente, isso nos demonstra que as comunidades sempre tiveram e continuam se transformando na superação de desafios e na garantia de meios para sua soberania e segurança alimentar e nutricional.

Considerações para seguir adiante

Apesar das iniquidades e das desigualdades às quais as comunidades quilombolas e negras são expostas e das cotidianas violações ao seu direito humano à alimentação adequada (DHAA), as comunidades quilombolas continuam sendo territórios ricos e que constroem diariamente estratégias para garantia da soberania e da segurança alimentar e nutricional de seus territórios.

Nesse cenário, as mulheres têm papel central no cuidado dos quintais produtivos, na coleta de frutos e/ou extrativismo, no beneficiamento de alimentos, na conservação da memória e no compartilhar de narrativas e histórias que garantem o prosperar humano e a preservação ambiental, pela orientação e proteção das árvores em pé para manutenção dos biomas, e na forma de pensar em biointegração com o todo, entendendo que o mamão que, por falta de água não desenvolveu seu ciclo completo, irá servir para alimento dos pássaros e outros animais, por exemplo.

A promoção de políticas públicas mais adequadas à realidade das comunidades quilombolas é uma forma de garantia da soberania e segurança alimentar e nutricional, sendo necessário olhar para as desigualdades na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) através de uma perspectiva de gênero, raça e localidade, incentivando as potencialidades locais. Nesse sentido, é importante salientar que as questões históricas relativas à demarcação e à titularização das terras/territórios dos quilombolas são eixos centrais no acesso à comida. A garantia de alimento, de água, de terra e de território são condições para a manutenção da vida.

Referências Bibliográficas

AFONSO, L. F. C.; CORRÊA, N. A. F.; SILVA, H. P. Segurança Alimentar e Nutricional em comunidades quilombolas no Brasil: um balanço da literatura indexada. **Segur. Aliment. Nutr.**, Campinas, v. 27, p. 1-13, jan./dez. 2020.

BRASIL. **Decreto n. 4.887, de 20 de novembro de 2003**. Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias. Brasília, DF: Presidência da República, [2003]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm. Acesso em: 1 out. 2022.

BRASIL. **Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, [2006]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 1 out. 2022.

CARNEIRO, E. **O Quilombo dos Palmares**. São Paulo, SP: WMF Martins, 2011.

CHEROL, C. C. S.; FERREIRA, A. A.; SALLES-COSTA, R. Social inequalities and household food insecurity in quilombola communities in Brazil. **Rev Nutr.**, [s. l.], p. 1-12, jan./dez. 2021.

DEALDINA, S. S. Mulheres quilombolas: defendendo o território, combatendo o racismo e despatriarcalizando a política. In: DEALDINA, S. S. (org.). **Mulheres Quilombolas**: territórios de existências negras femininas. São Paulo, SP: Jandaíra, 2020.

GOMES, F. S. **Mocambos e Quilombos**: uma história do campesinato negro no Brasil. São Paulo, SP: Claro Enigma, 2015.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Dados sobre quilombolas no Censo 2022 são reparação histórica. **Agência Brasil**, Brasília, 2023. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/direitos-humanos/noticia/2023-07/ibge-dados-sobre-quilombolas-no-censo-2022-sao-reparacao-historica>. Acesso em: 15 abr. 2024.

MALUF, R.; REIS, M. C. Conceitos e princípios de Segurança Alimentar e Nutricional. In: FIOCRUZ (org.). **Segurança Alimentar e Nutricional**: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro, RJ: Editora da Fiocruz, 2013. (p. 15-42).

NASCIMENTO, A. **O quilombismo**. 22. ed. Rio de Janeiro, RJ: Fundação Palmares, 2002.

NASCIMENTO, B. **Uma história feita por mãos negras**. 1.ed. Rio de Janeiro, RJ: Zahr, 2021.

OLIVEIRA, M. F. B.; COSTA, R. R. S. Aprendendo com as mestras das cozinhas domésticas da Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinha/R. *In*: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola**: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macacé). Rio de Janeiro, RJ: Editora da UFRJ, Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, 2021. (p. 18-32).

PINTO, A. R.; BORGES, J. C.; NOVO, M. P.; PIRES, P. S. (org.). **Quilombos do Brasil**: Segurança Alimentar e Nutricional em territórios titulados. Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2014.

Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN). **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil**: II Vigisan: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional – PENSSAN. São Paulo, SP: Rede Penssan, 2022.



Cozinhas e comidas de quilombos

AUTORIA: Rute Ramos da Silva Costa, Danielle Theodoro Canicio e Debora Silva do Nascimento Lima.

Reflexões iniciais

O *que é comida quilombola? Vocês poderiam organizar um acervo de receitas culinárias dos quilombos?* Esses questionamentos surgiram durante as rodas de conversa com nutricionistas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), no I Encontro Nacional de Alimentação Escolar Quilombola (Enaeq). As perguntas instigaram a elaboração deste capítulo, que considerou os diálogos com quilombolas, nossas experiências de pesquisa e extensão em comunidades quilombolas¹ e as reflexões a partir da leitura de produtos acadêmicos, cadernos de receitas e obras literárias sobre a alimentação quilombola.

As cozinhas quilombolas destacam-se como ambientes domésticos repletos de saberes e fazeres culinários de riqueza incomensurável. Ali encontramos técnicas ancestrais, desenvolvimento de recursos tecnológicos altamente complexos, comidas elaboradas a partir da relação íntima com os biomas e repletas de histórias afetivas, individuais e coletivas. As cozinhas quilombolas são não só espaços de transformação dos alimentos em comidas, mas também lugares de produção de cuidados físico e espiritual, proteção e cura.

Conhecer as cozinhas, as comidas, as cozinheiras e os quintais produtivos é ação fundamental para que o processo de adequação cultural dos cardápios de escolas quilombolas seja bem-sucedido. Além disso, percorrer esse caminho amplia a possibilidade de descoberta da sociobiodiversidade local e da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar quilombola. A cozinha das comunidades tem grande potencial para a alimentação escolar e fazer desse espaço uma referência para o cardápio é prestar respeito às culturas, às tradições e aos hábitos alimentares desses povos; é valorizar a sua história de resistência; é fortalecer os seus modos de viver e contribuir para a

1 Machadinha (Quissamã/RJ), Cafundá Astrogilda, Camorim, Dona Bilina (Rio de Janeiro/RJ), Pau Furado, Vila União Campina (Salvaterra/Pará) e Conceição das Crioulas (Salgueiro/PE)

sua Segurança Alimentar e Nutricional (SAN); e mais: é somar forças à preservação dos biomas e à manutenção dos sistemas alimentares tradicionais, sabendo que tudo isso está relacionado à luta pela posse coletiva das terras, direito constitucional daqueles que construíram a nação brasileira com mãos e mentes.

A aproximação com as culinárias quilombolas para pensar a adequação cultural da alimentação na escola é uma ação essencial. Mas, como destacado nos capítulos 1 e 6 deste material, precisamos ter atenção a algumas questões problemáticas que recorrentemente ocorrem nos territórios, conforme relato de lideranças quilombolas. A primeira delas é que se pretendemos realizar projetos nos quilombos, estes devem ser construídos junto com as comunidades e não chegarem prontos para somente serem executados. As comunidades são os sujeitos principais do que acontecem nos seus territórios, não objetos de uma investigação. Em segundo lugar, destacamos que os documentos produzidos a partir dos conhecimentos comunitários são de autoria das comunidades. Muitas vezes o retorno simbólico (títulos/prêmios/promoções) e financeiro não chegam a elas. E, por fim, destacamos que, após inúmeras experiências violentas e apropriações intelectuais e do trabalho quilombola, algumas comunidades se têm posicionado mais duramente sobre a sua participação nas propostas e projetos externos, e por isso passam a ser erroneamente rotuladas como “desinteressadas em melhorias”, “difíceis de lidar”... **Precisamos encontrar caminhos que sigam na direção da cooperação e não do uso das comunidades.**

O nosso esforço de sistematização dos conteúdos para a compreensão do universo de sabores e saberes das cozinhas de quilombos é frágil, pois essas são tão diversas como são as comunidades distribuídas pelo território nacional. Diante disso, não temos qualquer pretensão de, a partir deste capítulo, definir um perfil universal ou essencializado, no qual todas as cozinhas quilombolas supostamente deveriam caber; nem mesmo nos julgamos capazes de elaborar um acervo culinário que abarque esse cenário tão plural. **A generalização da população negra, assim como das suas culturas e das suas instituições linguísticas e religiosas, é uma forma de violência racial praticada historicamente, por isso seria um equívoco estabelecer que essas ou aquelas comidas representam todas as experiências alimentares quilombolas**, apesar de algumas vezes haver semelhanças no uso de certos ingredientes e nos seus modos de preparo, como veremos a seguir.

Neste capítulo, refletiremos sobre a complexidade das cozinhas e das comidas quilombolas desde as lentes teóricas de referências afro-brasileiras. Convidamos as leitoras e os leitores para, juntos, darmos alguns passos em direção ao saboroso universo das cozinhas e das comidas de quilombos.

Deixamos aqui outros materiais inspiradores sobre o tema:

Livro *A Cozinha dos Quilombos: saberes, territórios e memórias,*



Livro *Memórias e receitas das cozinhas dos Quilombos do Maciço da Pedra Branca na cidade do Rio de Janeiro*



Livro *Sabores quilombolas do Baixo Sul*



Livro *Na companhia de Dona Fartura, uma história sobre cultura alimentar quilombola*



Livro *Cozinha de quilombo*



Livro *Comidas de quilombo Kalunga*



Livro *Tempero de quilombo*



Um passeio pelas cozinhas dos quilombos

As visitas às famílias quilombolas para um dedo de prosa são frequentemente acompanhadas da oferta de água, cafezinho ou uma refeição de açaí com farinha. Algumas vezes recebemos angu de corte na “folha da banana”, cuscuz com leite de coco, canjiquinha, banana assada na beira do fogão à lenha, tapióquinha, peixinho da horta empanado, aipim/mandioca/macaxeira cozida, mungunzá do sertão, etc. Sentarmos na cozinha, no quintal ou na roça para aproveitarmos a sombra das árvores, comer e prostrar é bem comum.



Foram vivências como essas que nos fizeram perceber a potência e a complexidade das cozinhas e das comidas dos quilombos. Além disso, contribuíram para a desconstrução da ideia estigmatizante de que são espaços e comidas “simples”.



Um angu — em ponto de corte — na folha de bananeira, por exemplo, pode revelar:

- i) a relação daquela comunidade com o território;
- ii) o processo de preservação de sementes de milho não modificadas geneticamente;
- iii) as tecnologias sociais empregadas na produção do alimento, a exemplo dos pilões, dos moinhos e dos usos da folha da bananeira;
- iv) as técnicas culinárias;
- v) as memórias e as histórias das pessoas e do território;
- vi) a saudabilidade da comida preparada “do zero”, composta por alimentos in natura, minimamente processados e ingredientes culinários;
- vii) a relação da cozinha e dos quintais;
- viii) a cozinha como espaço de produção de cuidado em saúde;
- ix) a resistência das receitas ao longo dos anos, como forma de enfrentamento dos valores do capitalismo neoliberal, que compreende tal preparação como obsoleta, simples, “de pobre”;
- x) e a comensalidade proporcionada pelo alimento, entre muitos outros aspectos que poderíamos citar.

O que há de simples nas comidas quilombolas?

Quando pensamos nas cozinhas quilombolas, temos o ambiente doméstico como referência. Mais do que um local físico de preparo de alimentos, esses espaços apresentam dinâmicas e processos complexos que conjugam modos de preparar e de comer baseados nas culturas negras e em seus valores civilizatórios. Um elemento que saltou aos nossos olhos nas investigações foi o fogão à lenha, como visto em estudos nos quilombos do Piranga e da Família Souza, ambos em Minas Gerais. O fogão à lenha também recebeu destaque nas fotografias do livro *A Cozinha dos Quilombos: saberes, territórios e memórias*, um acervo de receitas culinárias de 29 comunidades do estado do Rio de Janeiro. Nele, esse elemento aparece nas imagens que representavam as cozinhas de sete quilombos: Alto da Serra do Mar, Boa Esperança, Campinho da Independência, Machadinha, Santa Rita do Bracuí, Santana e São José da Serra.

Algumas descobertas são bastante interessantes. Venha conosco!

Nas pesquisas realizadas pela equipe CulinAfro (UFRJ Macaé) nos quilombos Camorim, Cafundá Astrogilda (Rio de Janeiro, RJ) e Machadinha (Quissamã, RJ), observamos que os fogões à lenha estão localizados na parte externa das casas e em interação com os quintais. Já em Piranga(MG), o fogão à lenha é o elemento que define o ambiente como cozinha, pois ocupa destaque na disposição física do cômodo e, ainda, é mais valorizado quando recebe revestimento de cerâmica. Nessas mesmas comunidades, a cozinha é descrita como o lugar mais importante da casa — de maior espaço físico e afetivo —, podendo ser geminada a uma área de serviço ou possuir dois ambientes: um, em que fica o fogão à lenha, que é cozinha, efetivamente; e outro, em que se dispõem geladeira, fogão a gás e, às vezes, armários ou prateleiras de louças.

Há relatos de casas em que as pessoas se sentam próximo aos fogões à lenha para comer e prostrar, seja em mesas ou em bancos de madeira sem encosto. Receber pessoas queridas na cozinha, em diversas comunidades quilombolas, pode ser uma demonstração de vínculo/afeto, pois é nesse cômodo que ficam as “pessoas de casa”. O fogão à lenha é apenas um dos exemplos dentre vários outros elementos que compõem as cozinhas de quilombo, como pilões, pedras de ralar ou ralo, fogareiro, tachos, moinho, cuscuzeira de pedra sabão, ferro ou alumínio, caçarola, panela de barro e ferro, cestos artesanais, componentes das casas de farinha (alguidar, forno, prensa, ralador, etc.).

Destacamos, ainda, o arranjo frequente na dinâmica alimentar quilombola: a associação entre as cozinhas e os quintais. No quilombo Machadinha (Quissamã, RJ) e nos do Maciço da Pedra Branca (Rio de Janeiro, RJ), observamos que, próximo às cozinhas, estão os matos de temperar

os alimentos, os de beber e os de curar o corpo e alma; mais ao fundo dos quintais, estão as árvores frutíferas e as raízes. Vimos, certa vez, uma horta plantada embaixo de um pé de seriguela, para que a sombra da árvore favorecesse o crescimento e o desenvolvimento dos folhosos, e outras associações entre espécies, para que a característica de uma beneficiasse a outra. Trata-se de disposição e distribuição funcionais das plantas no espaço externo, refletindo uma lógica de organização com base na **cosmopercepção** quilombola.

Antes de seguirmos adiante, que tal refletirmos sobre o que significa esse termo?

De forma resumida, **cosmopercepção** é a reunião de elementos que informam como uma comunidade compreende o mundo, desde a concepção a respeito do ser; os seus valores; as noções de coletividade; e as maneiras de viver em comunidade, o que abrange as relações e os comportamentos, entre outros elementos. A cosmopercepção que apresentamos no presente capítulo está nas produções de dois intelectuais quilombolas (apresentados no capítulo 3): Antônio Bispo dos Santos (Nego Bispo) e Beatriz Nascimento.

Segundo Nego Bispo, a **cosmopercepção** quilombola dá-se a partir de elementos interconectados, observados no cotidiano de sua comunidade, dos quais selecionamos: **a biointeração, os saberes orgânicos, a circularidade e a contracolonização**. Para Beatriz Nascimento, os quilombos trazem como pilares: **consciência de resistência, inventividade, memória e oralidade**. Vamos apresentar esses conceitos ao longo das descrições das cozinhas quilombolas.

A relação entre cozinhas quilombolas e quintais/roças/matras pode ser analisada à luz dos saberes orgânicos. Esse elemento se refere aos conhecimentos construídos na coletividade, os quais são afroancestrais, processuais e cotidianos. Estão fundamentados no reconhecimento da soberania da natureza e da sua diversidade. Essa é uma marca observada em muitos quilombos, onde as pessoas se posicionam no mundo como sujeitos do ser e não do ter, interagindo com os biomas e resistindo ao apelo da sintetização (modo característico do falacioso desenvolvimento imposto pelos colonizadores e colonizadoras).

Outro elemento importante a ser destacado é a *biointeração*: um modo de viver que considera o ser humano como parte integrante da natureza e não superior ou senhor dela. Assim, quilombolas põem-se atentos à linguagem da natureza (seja observando a quadra da lua, seja analisando o movimento dos ventos) e estabelecem uma vivência prazerosa e de comunhão entre sujeitos: humanos, fauna, flora, minerais, águas, encantados, etc. Desse modo, há o respeito à vida, ao tempo e ao descanso.

Em uma entrevista com uma quilombola da Comunidade Camorim (Rio de Janeiro/RJ), por exemplo, ouvimos sobre um hábito comum das mulheres de sua família: caminhar com os(as) filhos(as) pela mata para coletar alimentos como guandu, fruta-pão, ingá, arará; para pescar bagre, muçum, camarão-de-rio, etc. *(Bio)Interagir* com a natureza e se conectar com o cosmos é um modo de viver. Comer e beber preparações feitas com plantas espontâneas — as chamadas alimentícias não convencionais, como caruru, bertalha, folha maravilha, santa-maria, pau-d’alho, peixinho-da-horta, ora-pro-nóbis (lobrobô) — fazem parte da interação das pessoas quilombolas com a sociobiodiversidade e diferem totalmente da forma sintética em que se vive a partir da colonização, na qual se modifica o ambiente para adaptar a natureza ao capricho humano e produzir grande quantidade de um só alimento, visando ao acúmulo de capital.

As comunidades quilombolas retratadas no livro *Sabores quilombolas do Baixo Sul* (Alto Alegre, Galeão, Jatimane, Sarapuí e Jiquiriçá/BA) revelam receitas culinárias em diálogo com:

- i) o território, sejam as águas e os seus frutos, como sururu, pitu e peixes como carapeba, tainha ou vermelho; e os frutos da terra, como mandioca e mamão verde;
- ii) as tecnologias dos povos originários para o processamento da mandioca em puba e pamonha;
- iii) o uso das folhas de bananeira para a confecção dos “lapiês”;
- iv) e as técnicas culinárias da diáspora africana, como as moquecas e a produção de azeite de dendê.

A comunidade quilombola Machadinha (RJ) também compartilhou um modo de vida atento à linguagem da natureza, com o plantio de alimentos a partir das quadras da Lua, como a rama (de mandioca) nos dias de lua crescente ou nova; e o feijão nos dias de lua minguante. Costuma-se consultar as pessoas mais velhas sobre as fases deste astro para plantar outros alimentos, como a rama branca, a rama preta, a abóbora e o milho. Na produção de tecnologias sociais, é uma expressão da *biointeração* aquecer as folhas de bananeiras, torná-las maleáveis e, a partir daí, transformá-las em travessas ou embalagens para cozinhar massas no vapor ou no calor úmi-

do. Vimos também as raízes de plantas como bananeiras e pés de inhame-roxo utilizadas para a limpeza de água de sumidouro, demonstrando que, a partir do conhecimento das plantas — e de seus saberes orgânicos —, quilombolas interagem com as potencialidades da natureza.

Cozinhas, quintais, famílias e comunidade parecem conectados entre si, demonstrando outro valor coletivo descrito por Nego Bispo: **a circularidade**. Vemos que essa pode ser vista nas expressões culturais afro-brasileiras como a roda de capoeira, de jongo (também conhecido como caxambu ou tambor) e de samba de roda; e na relação com os quintais, com as hortas e, consequentemente, com a terra. Povos quilombolas respeitam o ciclo sagrado dos entes, em que há começo-meio-começo. Isso faz com que a terra se caracterize, então, como um elo de conexão da própria família, em uma perspectiva que vai se opor frontalmente à capitalista de bem comercial, na qual a natureza deve ser explorada, rompendo com noções utilitaristas vinculadas à propriedade da terra.

Uma cozinheira quilombola do Maciço da Pedra Branca, no Rio de Janeiro (RJ), contou que utilizava as folhas do cafeeiro para curar as dores de cabeça. A sua avó a instruiu não somente sobre o modo de utilizar as folhas para o cuidado com a saúde, mas também sobre a forma respeitosa com que deveria recolher as partes daquele ser vivo. “Cheguem com respeito”, dizia ela. Vovó ensinava as palavras que a cozinheira, ainda menina, deveria pronunciar diante do pé de café: “Seu *cafeeiro*, me arrume três folhas para curar a dor de cabeça (de fulano ou o próprio nome). Em nome do pai, do filho e do Espírito Santo. Assim que melhorar a dor de cabeça, eu te devolvo”. Então, só depois desse diálogo, a criança poderia pegar as três folhas e sair dali andando de frente para o cafeeiro e de costas para o caminho, até que alcançasse certa distância da árvore. Costumava-se aplicar as folhas diretamente na cabeça do indivíduo adoecido e envolvê-las com um tecido para mantê-las em contato com a pele. Quando a pessoa enferma melhorava, era hora de devolver ao cafeeiro as folhas usadas. Era preciso depositar o material emprestado aos pés da árvore. Agradecia-se com respeito e, ao final, dizia-se “Em nome do pai, do filho e do Espírito Santo”. O modo de retornar era semelhante ao momento da colheita: de costas, até alcançar certa distância. A circularidade pode ser vista no começo: retirar as folhas, o meio: aplicá-las na pessoa enferma, o começo: **devolvê-las** aos pés do cafeeiro para nutrir a planta.

Estudar as cozinhas e as comidas quilombolas é valorizar, sobretudo, as mulheres negras. Em diversas fotografias do livro *A Cozinha dos Quilombos: saberes, territórios e memórias* de comunidades do Rio de Janeiro, notamos a presença de mulheres negras na cozinha, muitas vezes, mais velhas. Tal fato nos remete à importância de um elemento valorizado pela cultura quilombola no preparo da comida: **a senioridade**.



Conversando com algumas cozinheiras da comunidade quilombola Machadinha, identificamos que todas elas aprenderam a cozinhar com as suas mães ou avós, por meio dos recursos educativos da oralidade e da experiência. A transmissão de saberes ocorria (e ocorre) a partir do cotidiano, e, apesar das mudanças que normalmente ocorrem ao longo do tempo e do espaço, muitas ações caminham no sentido de preservar as características desses fazeres e comeres para garantir a manutenção desses significados e do universo simbólico a que eles remetem, preservando suas memórias. A iniciação das meninas na cozinha era feita pela observação do preparo da comida, enquanto ficavam pertinho das mulheres, sempre atentas e com todos os sentidos do corpo despertados para ouvir a fala silenciosa da comida da mãe e da avó. A experiência compartilhada por uma cozinheira quilombola, no livro *Memórias e receitas das cozinhas dos quilombos do Maciço da Pedra Branca na cidade do Rio de Janeiro*, trata da senioridade,

quando destaca as andanças com o seu pai pela mata. Ele ia ensinando a colher os matos comestíveis que brotam de forma espontânea, a exemplo da cadeira-de-mulata, do caruru e da taioba para, depois, cozinhar a sopa de mato.

O que vemos a partir da observação da complexa estrutura que compõe as cozinhas quilombolas é que elas são um conjunto de saberes e práticas que refletem os valores civilizatórios africanos no Brasil, confluindo e relacionando-se com a natureza, as tecnologias sociais desenvolvidas e a forma de ver e aproveitar o alimento de forma integral. Tudo é importante, desde o que se come até como se come ou com quem se come, demonstrando que a **cosmopercepção** dessas comunidades é indissociável de suas práticas.

Os sabores quilombolas

O Quilombo de Palmares recebeu esse nome pela abundância da palmeira pindoba, cujos frutos são grandes cocos, dos quais os palmarinos retiravam o azeite, utilizando o fruto e o palmito como alimento. Além dessa, outras árvores frutíferas também eram conhecidas e consumidas: jaca, laranja, manga, lima-da-pérsia, lima-de-umbigo, laranja-cravo, fruta-pão, cocos-da-praia, abacate, pitanga, limão, melancia, mamão, ananás, abacaxi, araçá, pinha, fruta-do-conde, bananas, goiaba, juá, ingá, cajá, jenipapo, trapiá, jaracatiá, pitomba e sapucaia. Somando a essas, havia, também, cultivo de feijão, batata, mandioca, milho e outros legumes; da cana-de-açúcar produziam uma espécie de melado; colhiam, ainda, frutos, ervas, raízes e plantas silvestres; da palmeira pindoba, utilizavam a polpa misturada à farinha de mandioca como alimento; da amêndoa, faziam manteiga, e as folhas das palmeiras transformavam-se em vinho; além da criação doméstica de galinha.

As comidas quilombolas não são um conjunto estático de comeres, pois também se conectam com as dinâmicas contemporâneas de transformação e atendem demandas e especificidades regionais. Não existem, portanto, comidas quilombolas que poderíamos encontrar em todas as comunidades, pois há muitos fatores envolvidos: a interação com o bioma, a história das comunidades, os saberes ancestrais, os sistemas alimentares, as relações socioeconômicas, as memórias de dor ou gozo, os apelos externos, os valores civilizatórios da perspectiva africana na diáspora, entre outros.

No livro *A Cozinha dos Quilombos: saberes, territórios e memórias*, é possível encontrar 68 receitas tradicionais apresentadas por mulheres que pertencem a 29 quilombos localizados no estado do Rio de Janeiro. O livro é repleto de fotografias, entrevistas e representações dos aspectos simbólicos e vivenciais comunitários. Da lista de comidas quilombolas descritas, temos:

- Doces de mamão, abacaxi, acerola, banana, pera e jenipapo; cocada, cocada com mamão, rapadura (caldo de cana com mamão verde) e paçoca de amendoim com farinha de mandioca ou fubá;
- Preparações para as pequenas refeições, como broa de fubá, de milho ou de leite azedo; angu doce, beiju (com ou sem recheio), pamonha, cuscuz no pano, pelanca do velho, sola de fubá, bolo de aipim com coco, bolinho de aipim e bolinho de chuva.
- Preparações salgadas para as grandes refeições:
 - com peixe e/ou frutos do mar: peixe com banana e pirão, moqueca de peixe, marisco com chuchu, peixe à moda quilombola (peixe com camarão e banana), peixe frito e ostras (refogada ou com limão);
 - com feijões: feijoada (tradicional ou com guandu), capitão de feijão, feijão serra azul com jiló e arroz, fava, mulato velho e feijão-de-corda;
 - com galinha de roça: ao molho pardo ou cozida com quiabo, aipim, palmito ou angu;
 - com base de milho: zangu ou angu (com miúdos ou à moda quilombola), fubá suado ou canjiquinha com carne ralada;
 - cozidos: abóbora com carne-seca, quitute (legumes com carnes), sopa de talo de couve, cantão (carne-seca com banana), caldo quilombola (aipim com carne-seca), ensopado de carne de porco com inhame, escaldado com arroz, pirão e carne seca e ensopadinho de mamão com carne;
 - com plantas alimentícias não colonizadas²: flor de abóbora com ovo, caruru azedo com ovo e flor de abóbora à milanesa;
 - com base em farinha de mandioca: farofa com banana e farinha de coco;
 - com massa de aipim: escondidinho com carne seca e bolinho de aipim;
 - outros: mocotó e chouriço.

2 Também chamadas de matos de comer e comida de cerca, são plantas alimentícias que podem ser encontradas nos quintais, praças ou terrenos e que se desenvolvem de forma espontânea. Muita gente as considera mato e sequer sabe que são comestíveis, porém são populares e conhecidas em territórios tradicionais cujo conhecimento está associado à natureza.

Entre as comidas apresentadas, a fruta que mais participou da composição das preparações foi a banana (nanica, figo, da terra ou d'água). A carne-seca e o peixe foram as carnes mais consumidas, e o milho foi o cereal que mais compôs as preparações, com destaque para a grande variedade de processamento das farinhas e das técnicas de preparo empregadas.

Nas hortas dos quilombos de Piranga (MG), foram encontradas fartura de plantas medicinais, feijão, café e muito milho. As verduras cultivadas são quiabo, pepino, alface, tomate, cebola, couve, beterraba, banana, cenoura, moranga, mandioca e jiló. Já as frutas foram banana, figo, goiaba e lima, garantindo a matéria-prima para os doces do final de ano. A merenda/lanche nos quilombos em Piranga (MG) é, normalmente, composta por café, broa e biscoitos caseiros (rosquinhas ou de polvilho), mingau de milho-verde, cuscuz, um doce ou outra iguaria que se tenha em casa. O almoço é basicamente composto por arroz, feijão, couve, angu e as variações que a horta possibilita. Preparações como banana no feijão também são comuns, porém há um alimento que marca o paladar local: o cuscuz. O cuscuz é o mais tradicional nesses quilombos, trata-se da mistura de farinha de milho fina com a rapadura, que se transforma em uma espécie de doce em barra. O processo de cozimento é realizado na cuscuzeira para “abafar” a farinha de milho com a rapadura, e o calor seco faz o doce derreter, formando o cuscuz. Ele é comido a qualquer hora do dia, puro ou na companhia do café ou do leite.



No Kilombo Souza (MG), encontramos uma variedade de alimentos, como caldo, canjica, feijoada, dobradinha, batata-doce na cinza da fogueira, milho cozido, rabada com agrião, peixe frito, angu à baiana com miúdo do boi, cará cozido, sobra de frango ensopado e tropeiro. As comidas da festa de São Cosme e Damião também foram descritas como aquelas preparadas pelas cozinheiras do próprio quilombo. São estas: cajuzinho, cocada, manjar, bolo, pé de moleque, abóbora com coco, suspiros, doce de abóbora, de figo e de banana em calda temperada com especiarias (gengibre, canela ou cravo) e cachaça. Para não desperdiçar comida, costumavam fazer bolinho de arroz ou bolinho de mexido, doce ou bolo com a coalhada do leite.

No Território Quilombola do Abacatal, em Ananindeua (PA), há o plantio e o beneficiamento de mandioca, atividade que garante boa parte da renda desses quilombolas durante o ano, sendo os alimentos beneficiados vendidos na comunidade e nas feiras, a exemplo da farinha, farinha de borra, tapioca, beiju, tucupi e goma. Além disso, há a extração do açaí, que, durante a safra, é comida no prato da comunidade e soma a renda mensal das famílias. O sistema de produção agrícola combina as roças de inverno e verão (mandioca, milho, maxixe, macaxeira e jerimum) e as culturas permanentes e semiperenes (como cupuaçu, açaí, pupunha, uxi, acerola e maracujá). As florestas às margens dos igarapés eram os locais onde costumavam caçar, porém, com o desmatamento, o consumo de animais como veados, tatus, pacas e jabutis diminuiu substancialmente. A feijoada (com mocotó, charque e bucho) foi a comida mencionada pelos quilombolas para eventos como mutirão, capinação, plantio e para fazer a farinha. O feijão com vísceras (bucho e mocotó), as hortaliças e os legumes (quiabo, maxixe, jerimum, couve e repolho) são reconhecidos como alimentos que dão força e evitam a fraqueza física.

O angu é uma preparação que aparece frequentemente nos relatos de vários quilombos: Machadinha, Cafundá Astrogilda, Dona Bilina, Camorim, Deserto Feliz, Pedra do Sal, Aleluia, Alto da Serra, no estado do Rio de Janeiro; Conceição das Crioulas, em Pernambuco; e os de Piranga e Kilombo Souza, em Minas Gerais. Os modos de prepará-lo são diversos: angu de fubá (sem sal, com sal, refogado com alho, com miúdo do boi, com caruru/bertalha ou outros matos de comer), doce, com leite de coco, no ponto de corte ou consistência de mingau. A tradição de comer o angu sem sal, nos Quilombos de Piranga, MG, perdura até os dias de hoje, embora o condimento não seja mais escasso. O preparo ocorre pela mistura de farinha fina de fubá com água, cozida por muito tempo. É consumido tanto no almoço quanto no café. Nesses quilombos, ele tornou-se o modo de convidar alguém para comer: “Vamos almoçar, o angu tá quase pronto!”

Em comunidade no Arquipélago do Marajó, no Pará, o fruto do açaí é batido com água e se come com farinha e peixe, que pode ser assado na folha de bananeira. O feijão pode ter os mais variados vegetais que o roçado permitir colher, como o jerimum, mamão verde, maxixe, quiabo, cariru, couve, macaxeira, repolho, cheiro-verde, cebolinha, chicória, etc. Além de outras misturas

como o charque, as vísceras e ossada (tripa, mocotó, tutano, etc.). O feijão de algumas mulheres leva jerimum, repolho, cariru, algumas vísceras e mocotó). Para um lanche da tarde, podemos comer um mingau de crueira, tapioca com coco ou manteiga, cuscuz de milho amarelo com coco e uma infinidade de frutas como cajuí, pitomba, ajuru, mangaba, cajarana, anaja e tantas outras.

Na comunidade quilombola Machadinha, em Quissamã, RJ, há histórico de cultivo de aipim/mandioca, batata, milho, bananas (figo, d'água e prata), quiabo, maxixe, abóbora, feijões, cana-de-açúcar, tomate, guandu, melancia, laranja, abacaxi, acerola, caju, seriguela, abacate, jambo, cajá, mangas, maracujá, urucum, batata-doce, noni, limão galego e inhame; assim como há criação de pequenos animais como galinhas e porcos. Foram identificadas 18 espécies de peixes no local: acará, traíra, morobá, larguinha, cumbaca, piaba, cambotá/sassá, jundiá, cumatã, piau, robalo, tainha, cetê, sairu, muçum, sarapó, bagre-africano e puxa-faca. A prática da pesca é feita, majoritariamente, com vara de bambu, chamada de pindaíba ou taquara.

Por fim, destacamos a feijoada como comida representativa de várias comunidades quilombolas como Machadinha, RJ; Carrapato da Batinga, MG; Pirinã, MA; Conceição das Crioulas, PE; Abacatal, PA; Kilombo Souza, MG; Cafundá Astrogilda, RJ; Camorim, RJ; Dona Bilina, RJ; Maria Joaquina, RJ; e Sacopã, RJ. Além das feijoadas tradicionais, encontramos outras combinações de feijão com banana, feijão com milho branco e carnes, feijão com peixe seco e com legumes, assemelhando-se às preparações africanas ou da diáspora, como:

- i) o *dikgobe*, cozido de feijão, milho branco e carne de cordeiro, de Botswana;
- ii) o cozido de feijão com banana, que ganha sabor no refogado de cebola no azeite de dendê, do Burundi;
- iii) a *cachupa*, cozido de feijão com partes do porco (toucinho, pé, costela e linguiça), frango, chouriço e legumes, de Cabo Verde;
- iv) cozido de feijão com banana, de Gana;
- v) cozido de feijão com carnes e legumes, de comunidades rurais em Rwanda;
- vi) *dendem*, um cozido de feijão no óleo de palma, de Angola;
- vii) e *soul food*, nos Estados Unidos.

Nego Bispo afirma que, em cada bioma, deve-se comer o que a terra oferece: “a gente planta o que a terra quer, a terra dá o que a gente merece”. Faz também um apelo para que conversemos com a terra e perguntemos o que ela está disposta a nos oferecer: “Não devemos violar a terra, mas namorar com ela”, enfatiza ele. Notamos que as comunidades quilombolas se utilizam ma-

goritariamente desses alimentos locais e regionais, biointeragindo com a natureza, garantindo a manutenção dos significados da comida e transcendendo o ato de comer.

*Não podemos rotular uma comida quilombola como simples!
Comida de quilombo é sabor, é potência, é saudável! Viva! Viva!
Viva às cozinhas e cozinheiras quilombolas!*

Considerações para seguir adiante

A partilha, a comunhão coletiva do comer, é um dos princípios fundamentais da alimentação nos quilombos. As relações entre afeto, comida e memória são um traço característico dos e das quilombolas, importante elemento cultural para produção e transmissão de significados, simbolismos e tradições, mesmo após as sistemáticas tentativas de desmonte das tradicionalidades. Do ponto de vista acadêmico, é muito importante falar sobre isso, pois traz contribuições relevantes de referências teóricas afrocentradas acerca das memórias e da comensalidade de comunidades tradicionais, trazendo o protagonismo desses sujeitos.

Os sabores, ingredientes e saberes são diversos e múltiplos – distribuídos pelas inúmeras comunidades quilombolas que estão pulsantes por todo país. Porém, muitas vezes, obedecem a perspectivas regionais e dinâmicas familiares locais. Essas características tornam improvável e reducionista a tentativa de sistematização de forma universalizada desses saberes.

O que nos salta aos olhos é que, independentemente das particularidades de cada comunidade, os fundamentos filosóficos e valores civilizatórios que amparam os entendimentos e embasam as práticas é muito similar e demonstra que o corpo teórico basilar dos simbolismos e sentidos africanos segue vivo e sendo transmitido cotidianamente a partir da vivência e oralidade.

Referências Bibliográficas

ALVES, Lourence. **Memórias em torno da alimentação no Kilombo Souza**: notas das experiências de campo. 2021. TCC (Graduação em Gastronomia) – UFRJ, Rio de Janeiro, 2021.

COSTA, R. R. S. **Saberes e práticas educativas quilombolas**: expressando e fortalecendo a identidade. 2018. 240 f. Tese (Doutorado em Educação em Ciência e Saúde) – Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde, UFRJ, Rio de Janeiro, 2018.

COSTA, R. R.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.) **Tempero de quilombo na Escola**: experiências de extensão do projeto Culinafro. Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, Macaé.

DAGAZ. **A Cozinha dos Quilombos**: sabores, territórios e memórias. Rio de Janeiro, RJ: 32992572/999249427 2014.

FORTUNATO, Geisa Juliana Gomes Marques. **O Programa Nacional de Alimentação Escolar no contexto das comunidades remanescentes de quilombos**. 2014. 135 f. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Nutrição, UFG, Universidade Federal de Goiás, 2014.

GOMES, Eduarda Rezende Caillava. **Ecologia social e luta de classes na Comunidade Quilombola Machadinha**. 2021. Tese (Doutorado em Ciências Ambientais e Conservação) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais e Conservação, UFRJ, Rio de Janeiro, 2021.

GUEDES, A. S.; BASTOS, S. Comensalidade e tradições culturais nas comunidades quilombolas. In: SEMINÁRIO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 2015, São Paulo. **Anais** [...]. v. 1. p. 1-12. São Paulo, SP: 2015.

GUEDES, Aline Soares. **Sociabilidade e comensalidade de um quilombo remanescente em São Paulo**: Cafundó (1999-2016). 2016. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação Mestrado em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2016.

MARQUES, Carla Renata dos Santos. **Alimentação, saúde e cultura**: um estudo das práticas alimentares em uma comunidade remanescente de quilombo na Amazônia brasileira. 2018. 121 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fiocruz, Rio de Janeiro, 2018.

NASCIMENTO, Beatriz. **Uma história feita por mãos negras**. Rio de Janeiro, RJ: Zahar, 2021.

ROCHA, Joyce Alves. **Quilombo São José da Serra**: o etnoconhecimento na perspectiva socioambiental. 2014. 353 f. Tese (Doutorado em Meio Ambiente) – Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente, UERJ, Rio de Janeiro, 2014.

SANTOS, Alexandra dos. **Entre a colher e a enxada: interfaces entre a alimentação e a cultura dos quilombolas de Piranga-MG**. 2009. Dissertação (Mestrado em Instituições sociais e desenvolvimento; Cultura, processos sociais e conhecimento) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2009.

SANTOS, Antônio Bispo dos. **Colonização, quilombos, modos e significações**. Brasília, DF: INCTI/UnB, 2015.

VIZOLLI, Idemar; SANTOS, Rosa Maria Gonçalves; MACHADO, Renato Francisco. Saberes quilombolas: um estudo no processo de produção da farinha de mandioca. **Boletim de Educação Matemática**, Rio Claro, v. 26, n. 42b, p. 589-608, jan./dez. 2012.

Caminhos possíveis: compartilhando experiências que tomam a realidade quilombola como ponto de partida e de chegada

AUTORIA: Debora Silva do Nascimento Lima e Rute Ramos da Silva Costa.

“Ai a gente chamou o nutricionista aqui: ‘Você vem aqui na comunidade e precisa escutar a gente, estar aqui no nosso chão’, porque uma coisa é tá lá. Outra coisa é tá aqui, na comunidade”

(Quilombola gestora de escola em Pernambuco)



Reflexões iniciais

A alimentação escolar quilombola é um universo potente para o desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional centradas na palavra, na comida, no saber da experiência da comunidade e por esse motivo é de suma importância incluir a temática no currículo escolar. As mulheres quilombolas — guardiãs da pluralidade de conhecimentos culturais, curas, sementes, religiões e culinárias — são também as grandes mestras das práticas educativas cotidianas. Nesse contexto, a Educação Popular, com base em Paulo Freire, é um referencial teórico-metodológico importante para as ações de Educação Alimentar e Nutricional em quilombos, pois considera a realidade dos sujeitos participantes como ponto de partida e de chegada, valoriza os diálogos entre as pessoas e busca construir soluções de forma participativa.

Ao adentrar uma comunidade e esse território não lhe for familiar, é necessário pisar no terreno devagar, com disposição para ouvir quem pertence à comunidade. Algumas perguntas podem ajudar nesse processo de aproximação, como essas: *quem são as mestras e os mestres dos saberes? Como são as cozinhas e os quintais produtivos? O que se produz, como e quais são os modos de comer? Que comidas fazem parte da história, do cotidiano, das festas e/ou dos rituais? Que outros elementos compõem a cultura alimentar?*

Compartilharemos aqui algumas experiências de Educação Alimentar e Nutricional da equipe CulinAfro baseadas na Educação Popular, no compartilhamento de saberes em roda e nas vivências das cozinhas e dos quintais produtivos de comunidades quilombolas no estado do Rio de Janeiro. Essas narrativas podem ser conhecidas, na íntegra, por meio do livro *Tempero de Quilombo na Escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé) e Memórias e receitas das cozinhas dos Quilombos do Maciço da Pedra Branca na cidade do Rio de Janeiro*.

O diálogo em grupo como forma de compartilhar experiências

As conversas nas rodas virtuais do I Encontro Nacional de Alimentação Escolar Quilombola (Enaeq) e as experiências de Educação Alimentar e Nutricional na escola do quilombo de Machadinha (RJ) também nos possibilitaram reunir um conjunto de ações educativas. Abaixo, compartilhamos cinco dessas experiências, pois entendemos que os diferentes territórios do Brasil têm especificidades. Desejamos que esses materiais sirvam para a inspiração de ações de educação alimentar e nutricional no cotidiano de trabalho do Pnae em quilombos, porém entendemos que nem todos os caminhos podem ser replicados.

Conhecer as comidas do quilombo

O livro *Tempero de Quilombo na Escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro* apresenta duas metodologias possíveis para conhecer as comidas e as cozinhas quilombolas.

a) Caderno de exercícios – Esse material foi desenvolvido por meio da parceria entre a professora orientadora Driele dos Santos Almeida e a equipe do CulinAfro e denominado Programa Escolar CulinAfro.

O material continha atividades para as crianças realizarem, em casa, com os seus familiares, contando com questões como: *quem é a pessoa responsável por cozinhar as refeições da família e o grau de parentesco com a criança? Que utensílios utilizam para cozinhar? Quais são as comidas das refeições diárias da família? Quais são as receitas prediletas? Que comidas a família identificava como quilombola?*

O caderno de exercício foi utilizado ao longo de um bimestre, com o auxílio dos professores e das professoras devidamente instruídas(os). Após a coleta, a equipe CulinAfro sistematizou as respostas. Os resultados apresentaram uma perspectiva da alimentação daquele quilombo e um ponto de referência para analisarmos o cardápio que vinha sendo executado.

O caderno de exercícios pode ser visualizado, na íntegra, nos anexos do livro *Tempero de quilombo na escola*.

b) Escutar os mestres e as mestras da cozinha

Outra maneira que viabiliza o conhecimento das comidas do quilombo é ouvir, diretamente, as principais responsáveis por fazê-las: as mulheres, sobretudo as mais velhas. A equipe CulinAfro realizou um encontro com mulheres quilombolas de Machadinha, em que estiveram presentes três mulheres consideradas referência na cozinha doméstica e que são cozinheiras do restaurante quilombola Casa de Artes. Participaram do diálogo uma mãe de terreiro e rezadeira, uma conhecedora de ervas, parteira, mãe de colo e de envide e uma dona de casa. Essas mulheres compartilharam receitas, os modos de preparo e os ingredientes que compõem a magia da comida de suas casas. Elas são a biblioteca viva das memórias ancestrais quilombolas e merecem o lugar de valor nos processos educativos e na cena da alimentação escolar.



Assista à *Oficina Culinária com Dona Preta, Quilombo Machadinha*



Destacamos, ainda, a fala de um cozinheiro da alimentação escolar que participou da roda de conversa do I Encontro Nacional de Alimentação Escolar Quilombola (Enaeq) quando informa que alguns profissionais da cozinha pertencem às comunidades e poderiam participar bem mais do processo de pensar e executar os cardápios nessas escolas. Articular encontros com as mulheres cozinheiras, realizar visitas aos quintais e desenvolver rodas de conversa com a comunidade é um excelente caminho.

[...] por ser uma comunidade quilombola, na preparação do cardápio escolar, se tivesse a participação de um merendeiro que na elaboração do cardápio junto com a secretaria, por nós sermos uma comunidade quilombola, pra efetuar esses cardápios, dar ideias pra que nossa comunidade tivesse um estilo de cardápio por questão da cultura (Quilombola e cozinheiro da Alimentação Escolar/Ceará).

Conhecer as atividades diárias dos estudantes e analisar o estado nutricional

“De alimento, aliás, para servir para os alunos que é a mesma quantidade que é servida lá no centro da cidade, sendo que aqui a nossa realidade é outra, né?! Tem a questão do estudante que trabalha, ajuda os seus pais na roça e, às vezes, com certeza, quando chega na escola com fome e depende de mais quantidade de alimento pra nutrir, né?! Pra suprir suas as necessidades” (Quilombola e diretora de escola em Pernambuco).

A partir dessa fala, se acende o alerta da necessidade de discutir, no bojo da alimentação escolar, a análise do estado nutricional dos estudantes e considerar as atividades diárias desenvolvidas por eles. A Resolução n. 20, de dezembro de 2020, do Ministério da Educação, define, a partir do parâmetro internacional da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da Organização Mundial de Saúde (OMS), a necessidade energética, de macro e micronutrientes da pré-escola, do ensino fundamental, do ensino médio e da Educação de Jovens e Adultos.

Percebemos, no entanto, que, conforme apresentamos ao longo de todo este material, as comunidades quilombolas possuem certas singularidades para as quais deve haver um olhar diferenciado. Em alguma medida, a especificidade da escola quilombola é descrita nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), por exemplo, o valor *per capita* para estudantes

matriculados em escolas de educação básica, localizadas em áreas indígenas e quilombolas, era 77% maior. Essa diferença se justifica, pois, como apresentado no **Capítulo 3** deste material, a população preta e parda e, sobretudo, quilombola, está em maior grau de insegurança alimentar quando comparada a outros grupos raciais, como a população branca.

Além desse fator, é necessário destacar que a necessidade energética de um estudante que trabalha no roçado ou que anda quilômetros para chegar à escola é diferente daqueles que vivem nos grandes centros urbanos. Por esses e outros motivos, o profissional de nutrição, ao chegar a uma comunidade quilombola, precisa analisar criteriosamente a realidade cotidiana dessa população e, ao definir um cardápio para essa escola, deve levar em consideração, para além do que é preconizado nacionalmente, a singularidade do território.

Destacamos também que o diagnóstico da situação alimentar e nutricional dos estudantes é uma das atribuições do profissional de nutrição, segundo o artigo 3, inciso I da Resolução CFN nº 788/2024. Os gestores da alimentação escolar, por sua vez, também devem estar sensíveis a essa temática. Partindo do princípio da equidade, a qual não é definida como o oferecimento de iguais condições para todas as pessoas, mas como a concepção de que algumas têm necessidades diferentes ou que vivenciam situações de opressões ímpares, portanto precisam de condições diferenciadas para que tenham acesso às mesmas oportunidades.

Identificar parceiros

Longe de romantizar, sabemos que há desafios enfrentados cotidianamente pelos serviços públicos de educação e saúde para operacionalizar certos processos nos territórios. Desse modo, para nossa experiência prática, foi fundamental contar com parceiras(os). O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, destaca a importância da intersetorialidade, que se refere à articulação entre diferentes setores e equipamentos do governo para as ações de alimentação e nutrição. Por isso, decidimos lhes apresentar a nossa lista de companheiros(as) como inspiração:

a) Equipamentos de Saúde e/ou da Assistência Social

São exemplos: Unidade Básica de Saúde Tradicional (UBS), Estratégia de Saúde da Família (ESF), Equipes de Atenção Primária (EAP) e Centro de Referência da Assistência Social (Cras)



A alimentação adequada e saudável no âmbito escolar é imprescindível à saúde, portanto entendemos como potente a articulação com a atenção primária, por meio das UBS e a ESF, popularmente conhecidos como postinhos de saúde. Por meio do Programa Saúde da Escola (PSE), que concretiza a parceria entre os setores de saúde e educação, as unidades da atenção primária são parceiras valiosas para o desenvolvimento dessas ações no ambiente escolar. Acrescentamos, ainda, que a Nota Técnica n. 2810740, de 2022, citada anteriormente, também descreve como importante essa articulação, à medida que visa:

Incentivar a parceria entre as escolas e as unidades básicas de saúde a fim de participarem de ações de educação alimentar e nutricional, entre elas, capacitações e rodas de conversa com a família e toda a comunidade escolar. O Agente Comunitário de Saúde pode fazer a articulação entre escola e família no que se refere a: 1) ações de EAN que envolvam as pessoas e grupos com os quais os alunos residem; 2) conhecimento acerca da realidade alimentar das famílias e das suas práticas alimentares.

No contexto das escolas quilombolas, chamamos a atenção para essa parceria e qualificação dos diferentes atores envolvidos no desenvolvimento de práticas com essa temática, como professores, cozinheiras escolares, nutricionistas do Pnae e profissionais de saúde das equipes de atenção primária. Além disso, os programas de transferência de renda, como o Programa Bolsa Família, possuem interface entre educação, saúde e assistência social, o que significa que planejar ações estratégicas de acompanhamento dessas famílias pode apoiar principalmente o eixo de *Estado Nutricional*.

Existem ações intersetoriais relacionadas às agendas do cuidado em saúde e alimentação e SAN e que podem cooperar para o cuidado em alimentação nas comunidades quilombolas: i) No Programa Bolsa Família, existem condicionalidades de educação, que implicam crianças e os adolescentes estarem matriculados em escolas e frequentando as aulas; ii) o Programa Saúde na Escola, que prevê ações em parceria Saúde/Educação; iii) no âmbito da assistência social, a população quilombola deve estar cadastrada como tal para receber acesso a outros benefícios; iv) e as unidades de saúde, por sua vez, recebem recursos diferenciados quando há cadastro de pessoas quilombolas.

b) Universidade – Projetos de extensão universitária

As universidades, sobretudo as públicas, são potências nessa articulação, pois muitas delas desenvolvem atividades de pesquisa e extensão que podem apoiar as propostas de intervenção e processos educativos aqui listados. Além disso, destacamos os Cecanes como importantes parceiros nas ações vinculadas ao Pnae em escolas quilombolas. As escolas, os setores de alimentação e nutrição escolar e as associações quilombolas podem estabelecer parcerias com as universidades para o desenvolvimento de projetos a longo prazo, considerando o envolvimento de todos os atores no planejamento, na execução e na avaliação das ações.

Educação alimentar e nutricional

E vejam, eu estava até lembrando sobre a história que vocês estão falando, que “Maria” estava falando da história das comidas modernas, né? E se apresenta de uma forma que as crianças dá vontade de comer, e tudo. Hoje, por exemplo, eu fui na sala da educação infantil, e aí a criança estava comendo um biscoito recheado e a outra estava com uma vasilha também cheia de rosquinhas, né? E eu disse “não, gente” e comecei a brigar com ele, “mas isso aí tem muito açúcar”, “não, não! açúcar, não!” (risos). E o milho ia ser servido, milho cozido, entendeu? Então, hoje já há substituição, porque o milho cozido é uma prática, uma cultura nossa e é assim, mas existe muito isso. É um desafio enorme, eu me preocupo muito com isso, com essa questão da alimentação, porque não só nutre biologicamente, falando esse o termo? (Quilombola e gestora de escola quilombola/Pernambuco).

Propor mudança no cardápio escolar pode não ser uma tarefa fácil, a exemplo da experiência citada na fala anterior, em nossa experiência nas comunidades visitadas e nas falas de participantes nas rodas do I Encontro Nacional de Alimentação Escolar Quilombola (Enaeq). Em algumas regiões, a inclusão dos produtos ultraprocessados foi tão pungente que os estudantes já não desejam comer as comidas tradicionais, baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados, pois foram expostos aos produtos hiperpalatáveis da indústria.

Como citado neste material educativo, há, nas normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) e do Guia Alimentar para a População Brasileira, o incentivo ao consumo de alimentos in natura e minimamente processados e das preparações culinárias, em detrimento dos ultraprocessados. Nesse processo, é de suma importância lançar mão da abordagem da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) a partir da Educação Popular, isto é, aproximar os elementos descritos nos caminhos 1, 2 e 3 da estrutura pedagógica da escola, trazendo a história, a cultura, a sociobiodiversidade, as receitas, os alimentos e os temperos para dentro do ambiente escolar.

O Pnae também disponibiliza o livro “*Educação Alimentar e Nutricional: articulação de saberes*” pensando na instrumentalização de nutricionistas, professores e demais profissionais para as práticas de Educação Alimentar e Nutricional na alimentação escolar.

A Nota Técnica citada no início deste capítulo aborda justamente a importância da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), indicando que:

A escola constitui espaço privilegiado para o desenvolvimento de práticas alimentares e de vida saudáveis. O Pnae, por ser uma política pública de educação e de segurança alimentar e nutricional, se constitui em um instrumento pedagógico que possibilita a integração do tema alimentação a outros projetos e ações desenvolvidos no ambiente escolar, além de ofertar uma alimentação adequada e saudável aos estudantes.

Sugerimos, assim, que o material seja consultado na íntegra para melhor apropriação dos conceitos apresentados.



Outra referência que indicamos como potente atividade de EAN é a *Tenda CulinAfro*, também descrita no livro *Tempero de Quilombo na Escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro*.

Inspirada na exposição *Alimentário: arte e patrimônio alimentar brasileiro*, ocorrida no Museu de Arte Moderna (MAM) do Rio de Janeiro, a Tenda CulinAfro é uma instalação artístico-pedagógica, composta por *uma tenda/gazebo/barraca de polietileno fechada em todas as laterais por malhas coloridas, em que, no interior, existem estímulos sensoriais, considerando todos os sentidos do corpo e potencializando as sensações por meio de fotografias, poesias, músicas, especiarias suspensas por tecidos finos e preparações culinárias para degustação*. Assim, trata-se de uma estratégia educativa fundamentada no Marco de Referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas, no conceito “saber da experiência” e nas reflexões sobre comida e cultura alimentar. A Tenda tem, por finalidade, proporcionar uma experiência vivencial por meio da interação do visitante com diversos saberes, além de provocar reflexões sobre a alimentação adequada e saudável.

Outra possibilidade surge a partir das histórias contadas pelas mulheres de referência nas cozinhas de quilombo, propondo oficinas de contação de história, culinárias, ilustração, histórias em quadrinho, teatro e até mesmo cinema, como a exemplo da experiência do grupo CulinAfro, compartilhada no mesmo livro citado acima. Com o apoio do corpo escolar, os estudantes do 5.º ano do ensino fundamental participaram de todo o processo da produção de um curta-metragem, do roteiro à gravação das cenas, em que a comida do quilombo foi elemento central.

Realizamos, ainda, oficinas culinárias com as turmas do 4º e do 5º ano, nas casas de duas cozinheiras de referência para a comunidade quilombola, nos espaços de suas cozinhas e com receitas que elas indicaram. A vivência culinária como método educativo é extremamente potente para trabalhar vários aspectos da vida e para a valorização da cultura alimentar quilombola, pois envolve todos os sentidos dos(as) participantes e aproxima os estudantes das memórias e das mestras das cozinhas.

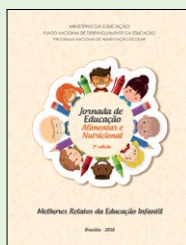
Compreendemos, assim, que a alimentação ofertada na escola possui papel pedagógico estratégico, e a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), de forma transversal no currículo escolar, está prevista nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). Além disso, as ações de EAN, desenvolvidas no espaço da escola, articulam esse tema aos conteúdos curriculares de cada segmento e às atividades educativas desenvolvidas na comunidade escolar, com apoio de profissionais das mais diversas áreas do conhecimento. Por esse motivo, é importante fortalecer a inclusão da EAN no Projeto Político Pedagógico das escolas.

Gostaríamos de somar a esses exemplos a experiência compartilhada no I Enaeq, que estudantes estudaram o umbuzeiro e isso mudou a relação que tinham com o alimento:

E aí eles [os estudantes] escolheram [pesquisar] sobre o umbuzeiro, porque aqui quase todos os umbuzeiros têm nome: umbuzeiro de seu Antônio, umbuzeiro da assombração. Enfim, então eles foram pesquisar sobre esses umbuzeiros com as pessoas mais velhas: por que tem esse nome? E aí [os estudantes] foram visitar eles [os mais velhos]. Tava na época da colheita. Colheram umbu. E aí foi feito todo um trabalho de pesquisa e a partir da colheita desses umbus produziram vários alimentos e eu considero também que apesar de atual são alimentos quilombolas (Quilombola e diretora escolar/PE).

Ver também:

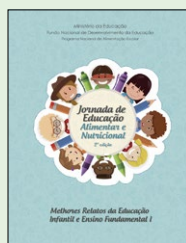
Livros da Jornada Educação Alimentar e Nutricional



Jornada Educação Alimentar e Nutricional: melhores relatos da educação infantil – 1ª Edição



Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: melhores relatos da educação infantil e ensino fundamental I e II – 4ª edição



Jornada Educação Alimentar e Nutricional: melhores relatos da educação infantil e ensino fundamental – 2ª Edição



Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: melhores relatos da educação básica – 5ª edição



Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: melhores relatos da educação infantil e ensino fundamental I e II – 3ª Edição

No Youtube



Jornada de Educação Alimentar e Nutricional



Podcast Comer é Aprender. Episódio 8 - Povos e Comunidades Tradicionais.

Planejamento do cardápio

Esquisito, estranho, estrogonofe de frango, estrogonofe tem esse nome, não é? Não é. As crianças, não sou eu. Não sei bem “que danada é estrogonofe?” Aí eu vou perguntar à merendeira, “minha gente, como é que vai fazer esse negócio aqui que eu sei que é com frango, né?” Mas o estrogonofe não, não dá. A gente não sabe. O que vai fazer é botar lá na parede, a criança: “Olha, que danado é isso?” A criança não sabe o que é. O que o cardápio precisa é que as crianças saibam o que está lá. E elas saberem o que é que vai comer naquele dia (Quilombola e gestora de escola de Pernambuco).

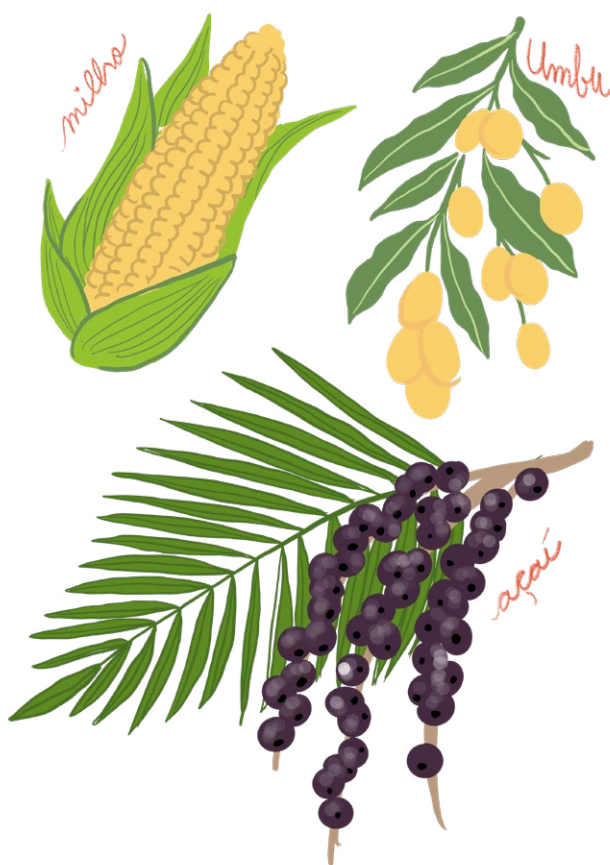
Como indicamos neste material, é imprescindível considerar a cultura alimentar – os hábitos, o estado nutricional e a história de uma comunidade quilombola. É necessário destacar, também, que o diagnóstico do território deve incluir a identificação dos alimentos que são produzidos no território da comunidade. No **Capítulo 1**, apresentamos as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), que indicam que a quantidade mínima de 30% da compra dos gêneros alimentícios deve ser proveniente da agricultura familiar. Desse modo, é necessário conhecer os quintais produtivos das comunidades e, nesse planejamento alimentar, considerar, tanto quanto for possível, a inclusão dos gêneros produzidos no quilombo.

*[...] **agricultura** para que, além de ter essa **alimentação saudável** no cardápio da merenda escolar, tenha também os gêneros, **as coisas que estão na comunidade** [...] de **umbu** e tudo o que a comunidade produz, que as comunidades diversas produzem, por exemplo, que podem estar compondo e também **gerando renda**, gerando trabalho para as pessoas que moram em cada um, cada quilombo (Quilombola e professora/ Pernambuco).*



*Aqui, na comunidade quilombola, a gente **planta feijão, planta macaxeira, planta de tudo** (Quilombola e cozinheira da alimentação escolas/Alagoas).*

[...] a **batata-doce**, por exemplo, que é uma coisa nossa, que os agricultores daqui sempre plantaram na vazante do açude, por exemplo, é acompanhamento para o feijão com arroz, entendeu? Não é pra comer com frango, por exemplo. E aí? No cardápio, vem batata-doce com frango, e o molho **é gostoso**? É! Só que quando a gente vê de cara, logo diz “Isso aí, não vai dar certo, né?!”. **Porque não é o costume, não é a cultura**. Então o costume também alimenta e também dá vontade de comer. A gente olha e dá vontade (Quilombola e gestora de escola/Pernambuco).



[...] **Macaxeira, o inhame, uma batata, feijão-verde**. Aí eles plantam pra se alimentar. Geralmente são alimentos de época. **O milho, feijão-verde, a batata, o inhame**. Aí vêm da região e vêm de **pequenos agricultores do município**. São agricultores familiares do município. Por conta do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), eles se inscrevem e eles vendem esse produto para a merenda escolar. Aí tem banana, vem batata-doce, vem a macaxeira (Quilombola e gestora de escola em Pernambuco).

[...] no quilombo hoje, a gente planta de tudo, a gente planta **raízes**, planta folhas, planta **mandioca**, planta **abóbora**, planta o **milho-verde**, na verdade, hoje o agricultor. Ele hoje em dia a gente tem a terra, e a gente tem onde produzir, e a gente vai usufruir, a gente vai ocupar, a gente planta tudo aqui, dentro da comunidade (Representante de associação quilombola/ São Paulo).

Temos os **doces de frutas**. De várias plantas que ela faz. Nós temos o consumo de carne de bode, que ela é uma carne muito consumida por aqui. É um produto que cria bastante também. Algumas frutas: **acerola**, [...] temos aqui [...] bastante. É produzido em alguns quintais. E, na roça, tem o milho, os derivados, e, a partir do milho, eu consigo fazer vários derivados, né? Como a **canjica**, a pamonha. O próprio angu também, se quiser, além do **jerimum**, da abóbora, do siri, da batata. Então, assim, são muitas comidas. Essas são as, digamos, o “pão nosso de cada dia”, da nossa região (Professora de escola quilombola em Pernambuco).



A visita a alguns quilombos no Arquipélago do Marajó, no Pará, apresentou-nos o bolo de macaxeira, o mingau de cureira, o cuscuz com leite de coco, o peixe assado com açaí, o cajuí, a mangaba, cajarana, tucumã, o jambu e tantos outros vegetais e preparações que compõem o rico acervo alimentar dessa região. Essa diversidade alimentar precisa ser privilegiada no momento do planejamento do cardápio escolar. Além da valorização da memória alimentar e cultural do território, valoriza os pequenos agricultores e os frutos que nascem espontaneamente nos terreiros e que são sistematicamente cultivados ao longo de anos, por essas populações.

Essas estratégias de investigação da cultura alimentar a partir da própria comunidade vai ao encontro aos princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira, bem como às diretrizes do Pnae. A valorização da cultura e das comidas locais, o privilégio dos alimentos *in natura*, minimamente processados, das receitas e preparações culinárias, são potenciais caminhos para a alimentação adequada, saudável, nutritiva, sob a perspectiva biológica e também histórica, cultural e ancestral.

Considerações para seguir adiante. E a caminhada continua...

Todo o percurso desenhado neste material educativo tem o objetivo central de apoiar as equipes de nutricionistas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) em sua chegada à escola localizada em comunidade quilombola. Embora aborde diretamente experiências em comunidades quilombolas, as considerações aqui apresentadas podem servir de ponto de sensibilização na entrada em territórios dos demais povos tradicionais. Assim, não temos a pretensão de esgotar o assunto, tampouco limitá-lo às páginas escritas. O propósito na investida em estudar, planejar, experienciar e compartilhar os saberes e sabores pelos caminhos percorridos é uma estratégia engajada de sinalizar, sensibilizar e convidar para o aprofundamento nas ricas, potentes e ainda pouco conhecidas histórias e memórias das comunidades quilombolas.

Referências bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: MS, 2014.

COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola**: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé). Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, 2021.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). **NOTA TÉCNICA N. 2810740/2022/Cosas/CGPAE/Dirae**. Brasília, DF: FNDE, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/PNAE/media-PNAE/encontros-tecnicos/NotaTecnicaEANassinada.pdf>. Acesso em: 10 nov. 2022

MENEZES, Maria Fátima G.; MALDONADO, Luciana A. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. **Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto**, [s. l.], v. 14, n. 3, dez. 2015. ISSN 1983-2567. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revistahupe/article/view/19950>. Acesso em: 6 dez. 2022.



“Comida saudável é comida que vem da terra!”: ações de educação alimentar e nutricional como instrumento de fortalecimento de um território quilombola na Amazônia Marajoara

AUTORIA: Luciane Barbosa Lopes, Glenda Cristian Oliveira de Leão,
Ivanira Amaral Dias, Monique Medeiros.

Garota do tacacá

Oi mexe, mexe menina
Pode mexer sem parar
Você agora é a minha
Garota do tacacá

Rala, rala a mandioca

Espreme no tipití
Separa na tapioca
Apara o tucupi
Prepara meu tacacá
Gostoso como açai.

Pinduca



QR Code de acesso à música
“Garota do Tacacá – Pinduca”

Reflexões iniciais

O objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae ultrapassa o fornecimento de alimentação escolar aos estudantes. Este Programa, dentre outras coisas, tem um papel relevante no desenvolvimento de ações educativas em nutrição, visando à promoção da saúde da comunidade escolar. Ao conjunto dessas ações, denomina-se Educação Alimentar e Nutricional (EAN), um campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional e da Promoção da Saúde.

A legislação vigente considera EAN como:

O conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

A EAN é considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e o controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos, para a valorização da cultura alimentar, o fortalecimento de hábitos regionais, a redução do desperdício de alimentos e para a promoção do consumo sustentável e da alimentação saudável. Ela é uma prática contínua e perene direcionada ao agir *autônomo e voluntário*. É resultante de processos educativos problematizadores e ativos que favorecem o diálogo junto a indivíduos e a grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e interações e significados que compõem o comportamento alimentar. Entretanto, embora a EAN esteja concebida como uma diretriz do Programa, as ações relacionadas a ela ainda são pouco presentes em escolas atendidas pelo Pnae nos municípios brasileiros.

As escolhas alimentares não são baseadas apenas em decisões individuais; fatores de natureza física, econômica, política, cultural e social podem influenciar positiva ou negativamente no padrão de alimentação das pessoas.

As escolhas alimentares são influenciadas por determinantes oriundos de duas grandes dimensões, a saber: individuais e coletivas. Entre os determinantes individuais, encontram-se os aspectos subjetivos, o conhecimento sobre alimentação e nutrição, as percepções sobre alimentação saudável. Já entre os determinantes coletivos, encontram-se os fatores econômicos, sociais e culturais. Sobretudo para comunidades quilombolas, o ato de comer, além de satisfazer as necessidades biológicas, é também fonte de prazer, de socialização e de expressão cultural..

Com a atenção voltada ao potencial e importância da EAN em escolas quilombolas, o presente texto tem, por objetivo, descrever uma experiência de EAN organizada na forma de sequência didática aplicada em uma escola de comunidade quilombola em Salvaterra-Marajó, Pará.

As sequências didáticas caracterizam-se por constituírem uma série ordenada e articulada de atividades que formam as unidades didáticas (Zabala, 1998).

Descrição da experiência

A proposta metodológica aqui apresentada trata-se de uma sequência didática intitulada *“Raízes do quilombo: vamos falar de Mandioca?!”,* que fez parte do projeto *“Comida saudável é comida que vem da terra!”*, executado na Comunidade Remanescente de Quilombos Vila União/Campina, no Município de Salvaterra, Marajó (Pará), pela pesquisadora quilombola Luciane Barbosa Lopes.

A construção do material utilizado na escola tomou por base o que é preconizado pela Base Nacional Comum Curricular (BNCC), no que diz respeito à necessidade do enfoque no desenvolvimento de competências e habilidades ao longo da educação básica e a valorização das diversidades existentes no território brasileiro.

A Base Nacional Comum Curricular (BNCC) é um documento de caráter normativo que define o conjunto orgânico e progressivo de aprendizagens essenciais que todos os alunos devem desenvolver ao longo das etapas e das modalidades da Educação Básica, de modo que tenham assegurados seus direitos de aprendizagem e desenvolvimento, em conformidade com o que preceitua o Plano Nacional de Educação (PNE) (Brasil, 2018).

As atividades foram desenvolvidas na comunidade de pertença da pesquisadora durante a pesquisa de mestrado, no segundo semestre do ano de 2023, e tiveram por objetivo provocar a discussão e reflexão sobre Soberania Alimentar junto à comunidade escolar quilombola.

A sequência didática considera o conhecimento que os estudantes trazem para a escola a partir de suas experiências cotidianas como ponto de partida para o aprendizado e leva o educador a organizar um conjunto amplo de atividades, de maneira sistemática e interdisciplinar, o que favorece a aquisição da língua escrita e o desenvolvimento da oralidade.

Ao chegar à escola selecionada para a realização de observação participante, foi relatada a necessidade de organização da semana da alimentação, e, por estar alinhada com a temática de interesse a demanda, foi direcionada à pesquisadora.

Dessa forma, o conteúdo trabalhado foi pensado para a execução durante a chamada “Semana da alimentação saudável”, um evento já previsto na programação anual da escola, em comemoração ao dia Mundial da Alimentação, 16 de outubro.

O projeto “Comida saudável é comida que vem da terra!” foi desenvolvido com a participação de 3 turmas, atendendo a um total de 50 estudantes do primeiro ao terceiro ano do ensino fundamental. Esses estudantes tinham idades entre 6 e 10 anos.

A escolha dos temas a serem desenvolvidos com as turmas se deu por meio de decisão conjunta entre as professoras e a pesquisadora, a partir do olhar cuidadoso sobre a produção de alimentos no território e suas formas tradicionais de consumo. As atividades desenvolvidas nas sequências didáticas foram planejadas inicialmente pela pesquisadora, levando em consideração as necessidades de cada turma e os interesses dos estudantes durante as aulas. No decorrer da aplicação, novas atividades foram inseridas a partir da parceria com as professoras da escola.

Neste texto, refletiremos sobre a sequência didática aplicada na turma do primeiro ano, formada por 11 estudantes, com idades entre 6 e 7 anos, que foi executada em parceria com a professora titular da turma durante um período de oito dias letivos.

Após as semanas de observação participante, a pesquisadora concentrou-se na construção das sequências didáticas.

O tema trabalhado na turma do primeiro ano foi a mandioca, pois a comunidade onde essa experiência ocorreu tem, em sua alimentação, a presença frequente desse tubérculo e de seus derivados e, ao caminhar um pouco pelos quintais, é possível observar a presença das casas de farinha, ou como são popularmente conhecidas, “casas do forno” ou “casas de forno”, que, no geral, são de uso coletivo.



A mandioca constitui um dos principais alimentos energéticos consumidos no Brasil, por sua rusticidade e ampla adaptabilidade, é cultivada em todos os estados brasileiros, principalmente nas regiões Norte e Nordeste, onde existem as chamadas casas de farinha, locais voltados à produção de diversos tipos de farinha de forma artesanal. Esse tipo de produção atualmente envolve o trabalho intrafamiliar ou até mesmo comunitário, garantindo o próprio consumo e a geração de renda.

Em comunidades quilombolas amazônicas, a mandioca apresenta um papel central na alimentação, combinada com várias fontes proteicas, sendo consumida principalmente na forma de farinha. É importante destacar que a relevância da produção da mandioca vai além desta ser uma das fontes principais de calorias das populações tradicionais; ela representa também uma prática cultural valorizada e transmitida por gerações ao longo dos tempos, nos territórios quilombolas.

Considerando também a importância cultural deste alimento para a comunidade, o título escolhido para a sequência foi: **“Raízes do quilombo: vamos falar de Mandioca?”**, e o texto utilizado como base para a construção das atividades foi a letra da música “Garota do tacacá”, um carimbó de Pinduca.



Pinduca: Aurino Quirino Gonçalves (Igarapé-Miri, Pará, 1937). Compositor, cantor e instrumentista. Pinduca foi o responsável por acrescentar, nos anos 1970, ao Carimbó, os instrumentos elétricos e a bateria, aproximando o público jovem e expandindo a popularidade do ritmo para além do estado do Pará. O compositor também é reconhecido por gravar a primeira música do gênero lambada, em 1976 (Enciclopédia Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira, 2024).



O Carimbó expressa, em sua música, letras, instrumentos e dança características do modo de vida das populações tradicionais da Amazônia, assim como a relação dessas populações com o ambiente que as envolve, desse modo, a escolha da letra da música como base da sequência didática, além de estar diretamente relacionada ao tema selecionado, foi pensada para enaltecer em sala de aula a riqueza da cultura popular Paraense e abrir espaço para a reflexão sobre sua origem e importância, bem como para possibilitar a realização de atividades de dança e canto em sala de aula.



Mas, afinal, o que é Carimbó? Carimbó deriva de “curimbó”, palavra de origem tupi. Curimbó é o nome de um rústico tambor feito de um tronco de árvore oca, escavado. Originalmente, o tambor era utilizado durante celebrações festivas e ritualísticas pelos povos indígenas da Amazônia. O nome do instrumento estendeu-se à música, à dança e ao canto. A natureza exuberante da Amazônia é o “berço” do Carimbó, cultura musical indígena, cuja orquestra, no decorrer da história, agregou valores musicológicos de europeus e africanos. Assim, temos a Música do Carimbó, a Dança do Carimbó, o Canto do Carimbó. Memória de povos ancestrais, o Carimbó é patrimônio imaterial cultural do Brasil (Maciel, 2018).

A letra do Carimbó, apresentada na epígrafe deste texto, foi reproduzida em cartazes e utilizada durante as atividades para a realização de leitura individual e coletiva. Partindo do texto, em sala de aula, foram realizadas atividades diversas como palavras cruzadas, alfabeto móvel, caça palavras, contação de histórias, rodas de conversa, atividades lúdicas, dentre as quais se destacaram desenhos, pinturas, musicalização e jogos educativos. Todas as atividades foram planejadas de forma contextualizada, transversal e integradora, levando em consideração o nível de alfabetização dos estudantes.



Também foram realizadas atividades fora do ambiente escolar. Durante essas, os estudantes realizaram pesquisas com familiares, além de visitas guiadas a dois espaços importantes para o processo de cultivo e beneficiamento artesanal da mandioca na comunidade: uma roça e uma casa de forno.



O encerramento das atividades se deu com uma culminância na qual todos os trabalhos realizados em sala de aula, além de fotos das visitas e cartazes produzidos durante a sequência didática, foram apresentados à comunidade, seguidos de uma degustação de alimentos diversos, preparados a partir da mandioca e da macaxeira.

Macaxeira: espécie de mandioca com baixo teor de compostos cianogênicos, suas raízes são utilizadas para consumo de mesa, sendo comercializadas na forma in natura ou pré-cozida, e, geralmente, consumidas nas formas cozida ou frita (Embrapa).

O que aprendemos a partir da experiência?

A leitura do mundo precede a leitura da palavra (Freire, 1981).

Com a experiência na escola, foi possível observar a participação ativa dos estudantes durante todas as etapas do processo. Foi aparente o contentamento daqueles que tinham maior contato com a agricultura da mandioca por sentirem seus conhecimentos sendo valorizados pela escola.

“A escola é o espaço de formação humana por excelência; ela é um complexo social fundamental na nossa constituição, tanto no âmbito social, pensando na coletividade, quanto no aspecto individual, a partir da nossa construção subjetiva” (Pinheiro, 2023, p.147), portanto, como parte do processo de construção do sujeito, este espaço precisa contextualizar suas práticas para tornar o aprendizado mais dinâmico, interessante e efetivo.

É importante destacar também a importância do envolvimento do educador com o que está sendo desenvolvido em sala de aula. Compreendemos, com base nessa experiência e na conversa diária com as professoras e estudantes e, em acordo com Pinheiro (2023, p. 150), que “a professora, o professor, são portais que unem as memórias e os conhecimentos do mundo antigo à construção do mundo que está por vir”. Durante entrevista com a professora, depois da aplicação da sequência didática, ficou visível que a comida, a agricultura, a casa de farinha e a roça fazem parte da memória afetiva da entrevistada, que vem de uma família de agricultores. Essa ligação foi importante para a conexão com a aplicação das atividades e possibilitou a partilha de muitos conhecimentos.

Neste texto, apresentamos uma possibilidade para o contexto da Amazônia Marajoara a partir da organização de uma sequência didática que teve, como texto base, uma letra de Carimbó, uma expressão genuína da cultura popular Paraense. Além de sua ligação com o sagrado, o conteúdo das letras de Carimbó está relacionado à natureza que rodeia o amazônida, o respeito, a admiração, a proteção, a unidade com a floresta, demarcam a resistência e a luta dos povos tradicionais em defesa de suas formas de vida, o Carimbó, em sua totalidade, caracteriza-se como uma forma de expressão genuína da “identidade própria” existente no Pará, sendo parte de um conjunto de “identidades próprias”, que formam esse país tão diverso chamado Brasil.

Vale destacar que a Escola manifestou a intenção em continuar o projeto “Comida saudável é comida que vem da terra!” nos próximos anos, além de firmar o compromisso de tornar a EAN mais presente no currículo escolar, com ações envolvendo mais pessoas da comunidade a fim de fortalecer cada vez mais a Soberania Alimentar na comunidade.

Considerações para seguir adiante

A experiência aqui apresentada foi planejada e aplicada em uma Comunidade Remanescente de Quilombos, do município de Salvaterra, Amazônia Marajoara. Esperamos que este relato sirva como inspiração para experiências em outros territórios, inclusive no próprio município. Porém, ainda que as ações de EAN ganhem destaque neste trabalho, isso não corresponde à realidade de muitas escolas quilombolas.

Dessa forma, enfatiza-se a necessidade de estímulo e valorização de EAN no contexto rural, em especial no Marajó, onde, “dada a dimensão das demandas de ordem social, sobretudo a carência estrutural de serviços básicos, como saneamento, saúde e educação, aliadas a um contexto de concentração e instabilidade fundiária e a precariedade e insuficiência da infraestrutura, resultam num dos mais baixos níveis de qualidade de vida do país.”

É preciso lutar pelo funcionamento correto das políticas públicas como um todo, contudo, como neste trabalho o foco é alimentação, trazemos o destaque ao Pnae.

O acesso de agricultores familiares de populações Amazônicas à venda para o Pnae amplia as condições de acesso dos estudantes a uma alimentação que valorize os hábitos locais. Desse modo, destacamos que assegurar o funcionamento correto do Pnae e garantir a presença de alimentos da agricultura familiar no prato dos estudantes é fortalecer a Soberania Alimentar das comunidades, proteger a biodiversidade e apoiar a permanência das comunidades em seus territórios.



Referências bibliográficas

ANDRADE, Rosiléia Carvalho. **Da floresta para a merenda escolar**: guia para a inserção do açaí e outros produtos agroextrativistas na merenda escolar. Belém: Ineaf, 2020.

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional**: articulação de saberes. Fortaleza: Edições UFC, 2018. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=12042:educa%C3%A7%C3%A3o-alimentar-nutricional-articulacao-de-saberes>. Acesso em: 20 fev. 2024.

BRASIL, Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular (BNCC)**. Brasília, DF: MEC, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Brasília, DF: MS, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015. 484 p. ISBN 978-85-334-2145-5. Disponível em: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf. Acesso em: 23 mar. 2024.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). Mandioca. **Embrapa**, [s. l.], 2024. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Acesso em: 20 fev. 2024.

FREIRE, Paulo. **A importância do ato de ler**: em três artigos que se completam. 52 p. São Paulo, SP: Autores Associados; Cortez, 2021.

FUSCADO, Bruna Muriel Huertas. O carimbó: cultura tradicional paraense, patrimônio imaterial do Brasil. **Revista CPC**, [s. l.], v. 18, n. 81-105, jan./dez. 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/issn.1980-4466.v0i18p81-105>. Acesso em: 26 fev. 2024.

LINHARES, Anny da Silva; DOS SANTOS, Clarissa Vieira. “A casa de farinha é minha morada” Transformações e permanências na produção de farinha em uma comunidade rural na região do Baixo Tocantins- PA. **Agricultura familiar: pesquisa, formação e desenvolvimento**, [s. l.], n. 10, p. 53-66, dez. 2014. ISSN 2675-7710. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/agricultorafamiliar/article/view/4430/4208>. Acesso em: 23 mar. 2024.

LOPES, Angela F.; SOUZA, Elenilda G. V. A de; PEZZIN, Ivonete da S.; SILVA, Jackson P.; AZEVEDO, Marluce Silva. Sequência didática: um procedimento para o ensino e aprendizagem no ciclo de Alfabetização. In: ESPÍRITO SANTO, Aldilson Oliveira. **Saberes constituídos no ciclo de Alfabetização**: a trajetória do Pnaic Pará/UFPa. Belém: Iemci, 2016, (290 p.). ISBN 978-85-62892-18-9.

MACIEL, Antonio Francisco de Almeida. **Curimbó ancestral**: timbres, vozes e ritmos da floresta. *In*: COLÓQUIO INTERNACIONAL DO INSTITUTO DE PESQUISA EM ESTUDOS CULTURAIS E AMBIENTAIS SUSTENTÁVEIS DA AMAZÔNIA, 1., [s. l.], 2018. Disponível em: <https://www.ipeasa.org/anais.html>. Acesso em: 26 de fev de 2024.

MARCO DE REFERÊNCIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA AS POLÍTICAS PÚBLICAS. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 1. Política social, Brasil.

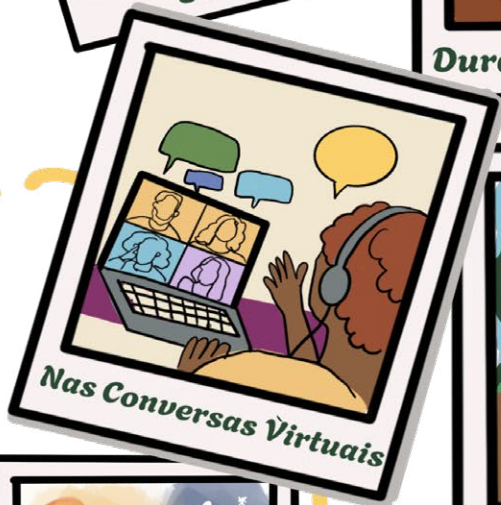
PINDUCA. **Enciclopédia Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira**. São Paulo, SP: Itaú Cultural, 2024. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoa640890/pinduca>. Acesso em: 10 fev. 2024.

PINHEIRO, Barbara Carine Soares. **Como ser um educador antirracista**. São Paulo, SP: Planeta do Brasil, 2023. (160 p.).

Plano de desenvolvimento territorial sustentável do arquipélago do Marajó. **Sudam**, [s. l.], 2007. Disponível em: <https://www.gov.br/sudam/pt-br/assuntos/planos-de-desenvolvimento/plano-dedesenvolvimentoterritorialmarajo2017.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2024.

SILVA, Simoni Urbano da; MONEGO, Estelamaris Tronco; SOUSA, Lucilene Maria de; Almeida Géssica Mercia de. As ações de educação alimentar e nutricional e o nutricionista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s. l.], v. 23, n. 8, p. 2671-2681, jan./dez. 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232018238.19642016>. Acesso em: 18 fev. 2024.

COMO ESSE MATERIAL FOI CONSTRUÍDO?







O processo de elaboração deste material educativo

AUTORIA: Célia Maria Patriarca Lisboa, Etienne Madureira, Rute Ramos da Silva Costa, Luana de Lima Cunha e Debora Silva do Nascimento Lima

Reflexões iniciais

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) estabelece diretrizes para os cardápios escolares, visando atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e quilombolas. Uma estratégia crucial para isso é a aquisição direta de alimentos da agricultura familiar, especialmente provenientes de territórios quilombolas e indígenas, entretanto a implementação dessas políticas demanda mais do que simples ajustes nutricionais padronizados, especialmente quando se trata das comunidades quilombolas, cujas identidades requerem uma abordagem mais abrangente.

Para assegurar a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dessas comunidades, é imperativo desenvolver ações que estejam alinhadas ao fortalecimento das tradições e da identidade cultural desses grupos. Nesse contexto, a reflexão acerca da alimentação escolar quilombola assume um papel fundamental.

A experiência inicial da equipe de pesquisa e extensão CulinAfro junto à comunidade quilombola Machadinha-RJ foi o ponto de partida para a elaboração deste material educativo. Essa vivência não apenas gerou resultados tangíveis, mas também instiga questionamentos profundos sobre a carência de ferramentas que auxiliem na implementação de uma alimentação escolar mais adequada. Essa adequação deve considerar não apenas aspectos nutricionais, mas também culturais, sociais, agroecológicos e identitários das comunidades quilombolas. As experiências nos ajudaram a perceber que existe um hiato no que diz respeito à adequação cultural da comida que é ofertada na escola e a comida de tradição quilombola.

Percebemos, ainda, que apesar dos imensos avanços do Programa Nacional de Alimentação Escolar na defesa de direitos e na valorização das singularidades culturais de povos indígenas e comunidades quilombolas, existem ainda carências no que diz respeito aos documentos, materiais ou instruções práticas que auxiliem e orientem as equipes de nutricionistas que estão diretamente

em contato com os escolares. Isso fragiliza a atuação das equipes que frequentemente não tiveram qualquer formação sobre o tema da alimentação no contexto das comunidades quilombolas. Nesse sentido, a CulinAfro deseja colaborar para a qualificação de políticas de educação como o Pnae, e outras como por exemplo, a Política Nacional de Equidade, Educação para as Relações Étnico-Raciais e Educação Escolar Quilombola (Pneerq), assim como para Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional e a Política Nacional de Saúde Integral da População Quilombola – (Pnasq), que será lançada em breve.

Neste capítulo, descreveremos o processo de elaboração do material educativo, incluindo a metodologia aplicada. Essa metodologia compreende a revisão de literatura, a realização do seminário de abertura do I Encontro Nacional sobre Alimentação Escolar Quilombola (Enaeq), as rodas de conversa com as pessoas envolvidas na alimentação escolar quilombola e a análise e validação do material inicial, realizada em colaboração com quilombolas de diferentes regiões do país. Esse ciclo reflexivo e participativo visa não apenas abordar as lacunas identificadas, mas também garantir que o material educativo seja genuinamente útil e sensível às diversas realidades das comunidades quilombolas.

Este capítulo tem o objetivo de apresentar as etapas iniciais de elaboração desse Material Educativo até a realização do I Enaeq. Os caminhos que dão corpo a esta etapa se iniciaram na busca por referências sobre o tema alimentação escolar quilombola em trabalhos, documentos, artigos e/ou cartilhas. Para isso, realizamos dois formatos de revisão: a da literatura e a documental.



Passo 1 - *Revisão integrativa da literatura*

A revisão integrativa, uma estratégia valiosa que proporciona uma síntese do conhecimento e a aplicabilidade dos resultados de estudos na prática, foi conduzida por meio da formulação de perguntas direcionadoras. Indagamos se a alimentação escolar quilombola está devidamente abordada na produção científica no campo da alimentação e na nutrição, e de que maneira ela é tratada nesse contexto. Para responder a essas questões, realizamos buscas em plataformas de

pesquisa amplamente reconhecidas, como a Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Scientific Electronic Library Online (SciELO), LILACS, PubMed, Bireme e Google Acadêmico®.

Os resultados iniciais apontaram para a escassez de trabalhos abordando a interseção entre alimentação, quilombo e ambiente escolar. Nos raros estudos identificados, constatamos pontos comuns, como a recorrência de diferentes territórios quilombolas no Brasil e temas abordando a agricultura familiar, bem como a subnotificação de escolas quilombolas que acabam não sendo cadastradas no Censo Escolar inviabilizando a aplicação do per capita determinado pelo Pnae a estudantes oriundos de escolas localizadas em territórios quilombolas/indígenas. Além disso, observamos uma constante irregularidade na oferta de alimentos saudáveis e adequados, distantes dos hábitos regionais, sendo um ponto de convergência. As dificuldades logísticas relacionadas à distribuição, armazenamento e produção dos alimentos destinados aos escolares também se mostraram uma preocupação compartilhada.

Nesse contexto, emergiu a constatação de um desconhecimento evidente no que diz respeito ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE) sobre as especificidades da gestão escolar nos contextos de um território quilombola. Essa lacuna de entendimento destaca a necessidade de uma abordagem mais aprofundada e sensível ao contexto específico das comunidades quilombolas na formulação de políticas e práticas relacionadas à alimentação escolar.

Passo 2 - Revisão documental

A revisão documental visou analisar documentos e regulamentações pertinentes ao tema da alimentação escolar quilombola orientada por duas perguntas essenciais: *O que o material disponível diz sobre alimentação escolar quilombola e se há instruções relativas à adequação cultural da alimentação em unidades escolares, nos territórios quilombolas?*

O processo ocorreu a partir da busca por textos regulamentadores, legislações, cartilhas e manuais do Pnae no acervo bibliográfico do FNDE, dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (Cecanes¹) e nas DCNEEQ.

1 Cecanes são unidades de referência e apoio constituídas, no âmbito das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), para desenvolver ações de interesse e necessidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar, com estrutura e equipe para execução das atividades nas áreas prioritárias e nas formas de atuação definidas pelo FNDE.

Quais foram os resultados?

Encontramos 24 textos no acervo do FNDE (cartilhas, manuais, capítulo de livro sobre EAN, orientação de execução do Pnae para a agricultura familiar e sobre técnica dietética, leis e resoluções), no entanto, nenhum desses documentos ofereceu orientações específicas sobre o processo de adequação cultural dos cardápios com a adoção das práticas alimentares quilombolas como referência.

Destaca-se que apenas o Cecane da Universidade Federal de Goiás (UFG) dispõe de **materiais de pesquisa sobre alimentação escolar quilombola**, incluindo artigos e dissertações cujo acesso pode ser fornecido através do QR Code:



O que concluímos?

Diante desses resultados, concluímos que existe uma lacuna significativa de materiais que oferecem orientações detalhadas sobre os processos relacionados à execução do Pnae em áreas quilombolas. Essa carência ressalta a necessidade urgente de desenvolver e disponibilizar recursos que considerem as particularidades culturais dessas comunidades na elaboração e na implementação das políticas de alimentação escolar.

Passo 3 - Agentes da alimentação escolar quilombola

Após o levantamento de dados em materiais publicados sobre alimentação escolar quilombola, reconhecemos a importância de um contato direto com os protagonistas dessa realidade. O I Encontro Nacional sobre Alimentação Escolar Quilombola foi planejado com esse propósito, compreendendo um seminário de abertura e rodas de conversa. O seminário proporcionou interações significativas com especialistas, enquanto as rodas de conversa aprofundaram o diálogo direto com os agentes da alimentação escolar quilombola, integrando conhecimentos de materiais e experiências vivas, essa abordagem visa desenvolver políticas e práticas mais eficazes e sensíveis às necessidades das comunidades quilombolas.



I Encontro Nacional de Alimentação Escolar Quilombola

Seminário de Abertura

O seminário de abertura do Enaeq representou uma oportunidade significativa para a interação com agentes-chave na área da alimentação escolar quilombola. Este evento inicial proporcionou uma plataforma para a apresentação de perspectivas, discussões e ideias valiosas provenientes de especialistas e participantes envolvidos ativamente nesse contexto.

A sequência do encontro, composta pelas rodas de conversa, aprofundou ainda mais o diálogo com os agentes da alimentação escolar quilombola. Esses momentos de interação direta permitiram a coleta de informações detalhadas, experiências vivas e opiniões dos indivíduos envolvidos no processo.

As rodas de conversa proporcionaram um ambiente propício para compartilhar conhecimento, entender desafios práticos e expor possíveis soluções para as questões identificadas durante a revisão documental.

Dessa forma, ao integrar o conhecimento adquirido nos materiais publicados com as vozes e experiências dos agentes da alimentação escolar quilombola durante o I Enaeq, buscamos uma compreensão mais completa e enriquecedora desse cenário específico. Essa abordagem multifa-

cetada combinando a análise documental com o contato direto fortalece a base para a formulação de políticas e práticas mais eficazes e sensíveis às necessidades e realidades das comunidades quilombolas.

O **Seminário de Abertura** ocorreu em formato virtual, na plataforma YouTube, no dia 13 de abril de 2022, e pode ser encontrado através do QR Code



Nossas convidadas foram:

Rute Costa, professora Adjunta do Instituto de Alimentação e Nutrição e do Programa de Pós-graduação em Educação em Ciências e Saúde do Instituto Nutes da UFRJ. Coordenadora do Grupo de pesquisa e extensão CulinAfro.

Maria de Lourdes da Silva, conhecida carinhosamente como Lourdinha, do quilombo de Conceição das Crioulas, em Pernambuco. É agricultora orgânica, educadora social, artesã, pedagoga e psicopedagoga, sendo uma das 11 mulheres homenageadas no quilombo como boneca de caroá (boneca Lourdinha). Tem dois filhos e uma filha, três netos e duas netas. Está conselheira de alimentação escolar e faz parte das comissões de geração de renda, mulheres e patrimônio da Associação Quilombola de Conceição das Crioulas (AQCC).

Vanessa Schottz, representando o Observatório da Alimentação Escolar. É professora do Instituto de Alimentação e Nutrição da UFRJ Macaé e da Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da Unirio. Integra o Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e coordena o projeto de extensão popular Comida é Patrimônio.

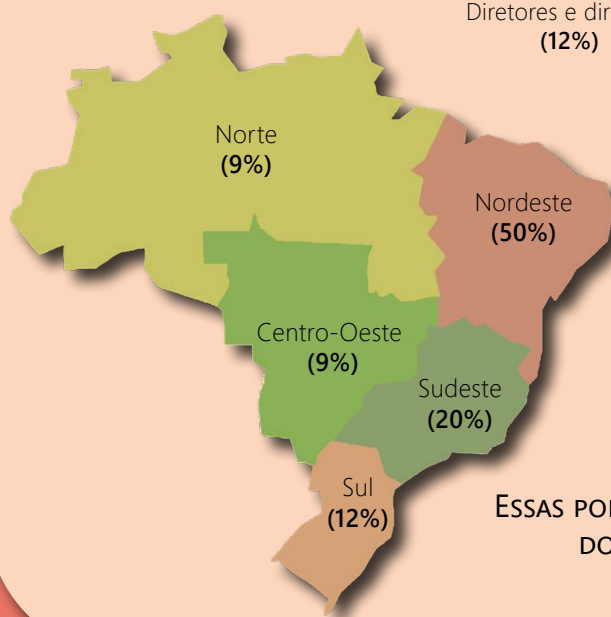
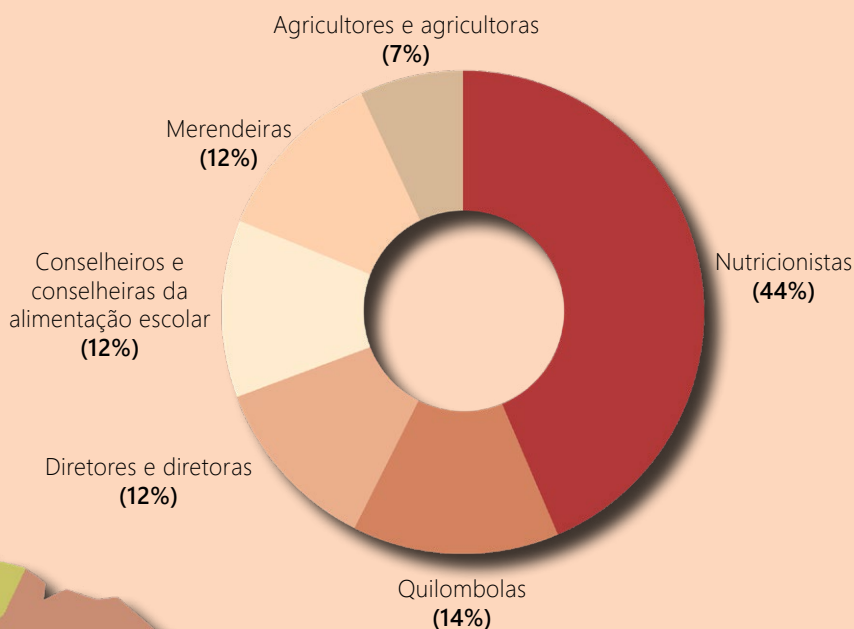


Até 2024, contamos com mais de 600 visualizações, e da transmissão ao vivo participaram 74 pessoas de 16 estados e Distrito Federal: Alagoas, Amapá, Amazonas, Bahia, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo.

**PARTICIPARAM 77 PESSOAS,
DAS QUAIS**

85%
Mulheres

OS/AS PARTICIPANTES DAS RODAS DE CONVERSA ERAM



Dos estados Alagoas, Amazonas, Bahia, Ceará, Espírito Santo, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraíba, Paraná, Pernambuco, Piauí, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo.

**ESSAS PORCENTAGENS REFLETEM O PERFIL DE DISTRIBUIÇÃO
DOS PARTICIPANTES QUILOMBOLAS PELO TERRITÓRIO
NACIONAL, NO EVENTO.**

Rodas de conversa

Foram realizadas 27 rodas de conversa com cozinheiras escolares², diretores e diretoras de escolas quilombolas, nutricionistas, agricultores e agricultoras, representantes das comunidades quilombolas e dos Conselhos de Alimentação Escolar, no período de 25 a 29 de abril de 2022.

Por que convidar essas pessoas para participarem das rodas de conversa?

A decisão de envolver ativamente agricultores(as), representantes quilombolas, cozinheiras(os), nutricionistas, membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e diretores(as) das escolas quilombolas, nas discussões sobre a alimentação escolar, reflete um compromisso profundo com a inclusão, participação democrática e respeito à diversidade cultural. Cada participante desempenha um papel vital e traz perspectivas únicas, enriquecendo o processo de tomada de decisões e garantindo que as políticas da educação e de alimentação atendam efetivamente às necessidades das comunidades quilombolas.

Agricultoras e agricultores

As comunidades quilombolas mantêm uma forte conexão com a terra, incorporando saberes específicos no manejo do solo e na utilização de espécies locais para compor sua alimentação. Essa prática é conduzida de maneira solidária e colaborativa pelos agricultores e agricultoras com foco na garantia da soberania e da segurança alimentar e na preservação da cultura alimentar do território, e muitas vezes são familiares dos estudantes quilombolas.

Considerando a importância desse contexto, destaca-se que, no mínimo, 30% dos recursos financeiros destinados à alimentação escolar devem ser provenientes da agricultura familiar, dos assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres. Diante disso, é imperativo ouvir esses agentes para orientar a produção da alimentação escolar.

2 Para este material, optamos por utilizar os termos cozinheiras e merendeiras, pois se complementam. O uso de “merendeira” remonta às primeiras décadas do Pnae, quando a oferta alimentar era mais simples, a “merenda” que remetia a um lanche. Com o tempo, o termo consolidou-se popularmente, carregando uma dimensão afetiva vinculada ao cuidado com o escolar, à alimentação, à cozinha escolar. No entanto, diante da ampliação e qualificação do Pnae atualmente pautado por critérios de adequação nutricional, saúde pública e educação alimentar, o termo “cozinheira” é adotado aqui como forma de reconhecer e reforçar o caráter técnico e pedagógico desses profissionais. Ao desempenharem funções que extrapolam o preparo dos alimentos. A partir do vínculo diário com os estudantes podem influenciar na formação de hábitos alimentares saudáveis, o combate ao desperdício e o fortalecimento do vínculo entre alimentação e aprendizagem no ambiente escolar (Ver Nota Técnica Nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE).

As questões que nortearam essas conversas enfocaram a trajetória dos alimentos, desde a comunidade até a alimentação escolar. Indagou-se se os produtos dos agricultores e das agricultoras realmente chegam às escolas, e qual é o percurso desses alimentos. Além disso, investigou-se a participação desses agricultores nas chamadas públicas, se são consultados na construção de cardápios, e se há diálogo com outros profissionais envolvidos na alimentação escolar, como nutricionistas.

Essa abordagem visa não apenas entender a dinâmica da produção e distribuição dos alimentos, mas também garantir a inclusão efetiva dos agricultores quilombolas no processo de decisão e planejamento da alimentação escolar, promovendo a integração entre saberes locais e práticas técnicas.

As questões que orientaram a conversa:

O alimento produzido pelos agricultores e pelas agricultoras está chegando às escolas? Qual caminho esse alimento percorre da comunidade até a merenda escolar? Os agricultores e as agricultoras da comunidade participam das chamadas públicas? São ouvidos(as) e/ou chamados(as) para a construção das chamadas e dos cardápios? Existe diálogo com outras pessoas envolvidas na alimentação escolar, como nutricionistas?

Representantes quilombolas

As comunidades quilombolas são plurais em sua formação, organização e nas experiências alimentares, é essencial ouvir e potencializar as vozes de seus representantes. Esses indivíduos desempenham um papel fundamental ao compartilhar suas experiências e perspectivas sobre a alimentação escolar, permitindo uma compreensão mais profunda de como essa política pública pode efetivamente contribuir para a segurança alimentar e nutricional dessas comunidades. Ouvir os representantes quilombolas é uma abordagem estratégica para garantir que as políticas alimentares considerem e valorizem as tradições alimentares específicas presentes nesses grupos, promovendo, assim, uma integração mais autêntica e significativa da alimentação escolar nas realidades quilombolas.

As questões orientadoras dessas conversas destacam a importância de conhecer as nuances das experiências alimentares quilombolas. Investigar as comidas consumidas em diferentes contextos, como no dia a dia, festas e rituais, proporciona uma visão mais holística das práticas alimentares. Além disso, questionar se as comunidades produzem utensílios específicos para suas

cozinhas, e quais alimentos são cultivados nos quintais quilombolas ajuda a entender a riqueza da produção local.

A interligação entre a produção alimentar local e sua chegada às escolas é fundamental, levantando questões sobre as principais produções alimentícias das comunidades e a eficácia dos canais de distribuição. A presença de representantes quilombolas na escola, seja como cozinheiras, professoras, diretores ou conselheiros, é crucial para estabelecer um diálogo eficaz entre a comunidade e a instituição educacional.

Além disso, identificar quem são as mestras e os mestres das cozinhas destaca a importância dos saberes tradicionais na preparação dos alimentos, ressaltando a necessidade de preservar e valorizar essas práticas culturais na elaboração das políticas de alimentação escolar. Essas questões orientadoras, em conjunto, visam não apenas compreender, mas também fortalecer a conexão intrínseca entre a alimentação escolar e as tradições alimentares quilombolas.

As questões que orientaram a conversa:

Quais são as comidas do quilombo em diferentes momentos (dia a dia, festas, rituais, etc.)? As comunidades produzem utensílios e equipamentos específicos para utilizar nas cozinhas (pilão, fogões a lenha, moinho, casa de farinha, cerâmicas, etc.)? Quais alimentos são produzidos nos quintais quilombolas? Esses alimentos chegam às escolas? Quais principais produções alimentícias das comunidades? Os(as) representantes quilombolas conseguem construir diálogo com a escola? Há representantes da comunidade na escola (merendeiras, professoras, diretores, conselheiros)? Quem são as mestras e os mestres das cozinhas?

Merendeiras e merendeiros escolares

As cozinheiras e cozinheiros desempenham um papel vital no processo produtivo dos alimentos na escola, exercendo funções cruciais na produção e porcionamento das refeições. Além disso, assumem uma função educativa em alimentação e nutrição, contribuindo para a formação dos estudantes por meio da prática diária na cozinha no ambiente escolar (cozinha, sala de aula, horta, refeitório, entre outros).

Esses profissionais, predominantemente mulheres, possuem um conhecimento profundo das cozinhas e técnicas culinárias locais. Sua habilidade em adaptar as preparações alimentares, utilizando o conhecimento da culinária doméstica e do território, resulta em refeições mais sa-

borosas e alinhadas às preferências dos estudantes. Ao incluí-las no cerne das discussões sobre alimentação escolar quilombola, reconhecemos não apenas suas habilidades, mas também elevamos suas vozes como fundamentais na criação de uma alimentação que ressoe com as tradições culinárias dessas comunidades.

As questões orientadoras dessa conversa destacam a importância de compreender a relação dos estudantes com a comida da escola. Investigar se utilizam técnicas culinárias e modos de fazer específicos da comunidade no preparo da alimentação escolar revela a integração das práticas locais na rotina alimentar escolar. Compreender a perspectiva das cozinheiras(os) em relação à rotina de trabalho e como se percebem dentro do grupo de trabalho da escola proporciona uma visão mais completa sobre sua contribuição e importância no contexto educacional. Essas reflexões coletivas abordam não apenas a qualidade das refeições, mas também a valorização do trabalho das cozinheiras(os) como peça fundamental na estrutura educacional, como em ações de EAN e na elaboração de Projeto Político Pedagógico.

As questões que orientaram a conversa:

As(os) estudantes demonstram gostar da comida da escola e conversam sobre ela? Utilizam alguma técnica culinária e modos de fazer específicos da comunidade no preparo da alimentação escolar? Qual a compreensão que esses(as) cozinheiras(os) têm da rotina de trabalho? Eles(as) se compreendem dentro do grupo de trabalho da escola? Como veem a importância do seu trabalho nessa estrutura?

Nutricionistas

A equipe de nutricionistas desempenha um papel central na execução do Pnae nos estados, Distrito Federal, municípios e escolas federais. Seu objetivo fundamental é contribuir para a promoção da saúde e garantir o direito humano à alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. A abordagem da equipe na elaboração do cardápio para escolas quilombolas é crucial e levanta questões sobre o planejamento específico para atender às necessidades dessas comunidades. Analisar as atividades desenvolvidas com as escolas quilombolas revela a adaptação de práticas nutricionais à realidade local, enquanto a compreensão do território, cozinhas e comidas do quilombo é essencial para uma abordagem culturalmente sensível.

As questões orientadoras da conversa aprofundam a compreensão sobre a aceitação dos alimentos pela comunidade escolar, especialmente pelas crianças, e buscam capturar as percepções das merendeiras em relação à comida da escola. Investigar se a escola utiliza alimentos dos

agricultores familiares quilombolas destaca a integração da alimentação escolar com práticas sustentáveis e o apoio à economia local. Portanto, ao analisar esses aspectos, a conversa com os nutricionistas fornece percepções valiosas sobre a eficácia e a relevância das práticas alimentares nas escolas quilombolas.

As questões que orientaram a conversa:

Como é o planejamento do cardápio para escola quilombola? Quais atividades desenvolvem com as escolas quilombolas? Você conhece o território, as cozinhas e/ou as comidas do quilombo? As crianças gostam da comida da escola? O que elas dizem? E as merendeiras? A escola utiliza alimentos dos agricultores familiares quilombolas?

Conselho de Alimentação Escolar

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) desempenha um papel crucial como órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento. Composto por representantes do Poder Executivo, trabalhadores da educação, estudantes, responsáveis dos estudantes e entidades civis, destacamos que a recomendação que nessa composição possa haver representantes quilombolas é essencial para que direitos previstos sejam atendidos nas escolas quilombolas com base na perspectiva da comunidade. As questões que orientaram a conversa com o CAE trataram da origem dos alimentos servidos nas escolas quilombolas, destacando a importância de compreender a procedência e a qualidade dos insumos utilizados na merenda escolar. Além disso, a análise da atuação do CAE nas escolas quilombolas ressalta a necessidade de estratégias de monitoramento específicas para garantir a efetividade do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Os recursos per capita (R\$ 0,86) para os estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e quilombos complementam o financiamento do Distrito Federal, dos estados e dos municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. A verificação do emprego do per capita emerge como um ponto crucial, assegurando que os recursos destinados atendam adequadamente às particularidades e demandas dessas comunidades. Dessa forma, a conversa com o CAE se torna um instrumento essencial para promover a transparência e a eficiência na gestão dos recursos públicos voltados à alimentação.

As questões que orientaram a conversa:

De onde vem o alimento servido na escola quilombola? Como é a atuação do CAE nas escolas quilombolas? Quais são as estratégias de monitoramento? É possível verificar se o per capita diferenciado é empregado nas escolas quilombolas?

Diretores e diretoras das escolas quilombolas

A operacionalização do Programa Nacional de Alimentação Escolar envolve diversos atores na escola, e os diretores e diretoras possuem um papel fundamental na gestão, na organização e na coordenação das atividades diárias.

A escola, como espaço social, desempenha um papel crucial na promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. O diálogo com gestores(as) é essencial para compreender se a comida do quilombo já foi tema de alguma ação educativa na escola, a frequência dessas ações e se a realização das mesmas fazem parte do currículo escolar. Os diretores e as diretoras das escolas quilombolas emergem como figuras-chave nesse diálogo, conectando a escola ao território e estabelecendo uma ponte entre a cozinha e as comidas do quilombo.

As questões que orientaram a conversa buscaram analisar a aquisição dos alimentos para a alimentação escolar, enfocando a compreensão do território, das cozinhas e/ou das comidas do quilombo. Além disso, investigar a relação com a(o) nutricionista é essencial para garantir uma abordagem integrada e culturalmente sensível na elaboração dos cardápios. A análise sobre a presença da comida do quilombo em ações educativas na escola, sua pontualidade e integração ao currículo reflete o compromisso da instituição em valorizar as tradições locais e promover uma educação alimentar contextualizada e inclusiva.

As questões que orientaram a conversa:

Como é feita a aquisição dos alimentos para a alimentação da escola? Você conhece o território, as cozinhas e/ou as comidas do quilombo? Como é a relação com a(o) nutricionista? A comida do quilombo é ou já foi tema de alguma ação educativa na escola? É pontual? Faz parte do currículo?

Mostra dos diálogos que aconteceram nas rodas de conversa

Os diálogos que ocorreram nas rodas de conversa foram guiados pelas perguntas centrais que identificamos como fundamentais para a discussão da alimentação escolar quilombola. Convidamos agora o leitor para uma breve exposição integral dessas interações, proporcionando uma visão mais abrangente e aprofundada do contexto e das reflexões que emergiram dessas conversas.



Tem comida de quilombo nas escolas?

Grupo de Nutricionistas:

“Aqui a gente não tem. A gente não resgatou nada dessas comunidades. Tem o básico, o cuscuz, beiju no café da manhã. A gente coloca, o cardápio é o mesmo dos outros alunos. É sempre um cardápio com merenda salgada, que são nas outras escolas. (Chapada Gaúcha, Minas Gerais)”

“A gente não tá sabendo no momento por conta da pandemia [...]. Mas, quando a gente tem almoço, tem, por exemplo, esses pratos aí, que são basicamente esses pratos mais regionais. Aí, no lanche, tem arroz doce, que é arroz com coco e açúcar. É que eu não tenho certeza especificamente o que é, mas é algo regional, e a gente serve muitos alimentos regionais, como aipim. E no cardápio de lanche mesmo, a gente tenta servir mais frutas. A gente utiliza muitas frutas regionais, e aí vai bem com o que tem na região, que é banana, laranja, melancia. É aí desses itens, por exemplo, da banana faz bolo. A gente também utiliza outros alimentos que são produzidos na região, como, por exemplo, a fruta-pão, que eles consomem in natura. E também a gente também já fez algumas receitas, né? Tortas salgadas, bolos, e aí vai utilizando e tentando mesclar com os hábitos regionais, no geral, com o que a gente tem. A maioria dos itens a gente compra da agricultura familiar e a gente prioriza servir esses alimentos e tem uma boa aceitação, no geral. Não é um tipo de alimento que seja das raízes, que seja ali do quilombo. Então, a gente está procurando aqui uma forma de colocar o alimento que todos gostam, que não venha haver estrago nem desperdício do alimento e que todos possam gostar. (Valença, Bahia)”

CAE:

“Bom, aqui, em Minas, as escolas quilombolas não tratam explicitamente da alimentação, então não tem. A única específica que geralmente as escolas que a gente conhece nos quilombos da gente é a feijoada. Essa, de vez em quando, tem, mas, não, ainda não. Realmente é uma dificuldade. O que a gente consegue ver é a alimentação da agricultura familiar, porque é lei, mas não justifica que já está contemplada na alimentação escolar quilombola, nesse sentido (Bom Despacho, Minas Gerais)”



Cozinheiras/os:

“Aqui, na minha comunidade, a escola em que eu trabalho, a merenda daqui é daqui, do próprio quilombo. No caso, a prefeitura entrou em contato com a associação da comunidade e as lideranças da associação. São duas associações, é representada por mulheres e vai comprar o produto do agricultor. É um produto que são como produtos orgânicos. É tudo natural e é isso (União dos Palmares, Alagoas)”

“Na minha escola, da minha comunidade, na qual trabalho, muito raramente tem feijão, que é uma comida como a nossa região, mas não é comprado da comunidade. Tem uma espécie de macaxeira, mas também muito raramente, e não é comprado de dentro da comunidade mesmo e nem da comunidade vizinha. Não sei exatamente de que região vem, mas não é da gente. Não tem uma alimentação que seja adequada à nossa realidade, como vimos aqui, nem comida de quilombo. E ultimamente a prefeitura tem comprado o açaí de uma comunidade vizinha. Porém, para nossa escola ainda não veio nenhuma vez o que a gente considera que é um pouco mais da nossa realidade, que vem bastante ao final de agosto. Mas também ele vem acompanhado do leite industrializado. E também não é um produto adquirido de dentro da comunidade. Os agricultores na roça da nossa comunidade têm uma produção. Nós temos uma produção, não de um só, mas, unindo os produtores, a gente conseguiria oferecer talvez esse montante, pelo menos para a nossa escola, que não é uma escola grande. Acredito que a gente conseguiria.

*Para suprir essa demanda, mas infelizmente não é. Não é de lá que sai.
(Baião, Pará)”*

Os relatos apresentados anteriormente pelos participantes das rodas de conversa revelam que, na maioria das escolas, a presença da comida de quilombo, entendida como a oferta de alimentos alinhada à cultura alimentar e à produção agrícola das comunidades, é praticamente inexistente. Apesar de alguns relatos mencionarem a aquisição de produtos da agricultura familiar, não há garantias de que, nesse processo de compra, ocorra uma adequação cultural à comida do quilombo. Algumas experiências mencionam a oferta de alimentos que se assemelham àqueles consumidos pelas(os) quilombolas, mas, por não serem adquiridos de agricultores locais, não são considerados pelo participante como comida do quilombo.

Um desafio adicional identificado é a dificuldade em reconhecer que a comida considerada regional, nas escolas, tem uma forte influência da cozinha afro-brasileira e é uma prática comum nas comunidades quilombolas. Essa dificuldade de identificação ressalta a necessidade de uma abordagem mais sensível e consciente na escolha e na oferta de alimentos, considerando não apenas aspectos nutricionais, mas também aspectos culturais e regionais que permeiam as tradições alimentares dessas comunidades.



Quais são as comidas do quilombo (do dia a dia, das festas e dos rituais)?

CAE:

“Não sei se eu tô certa, aí as nutricionistas que tão aí podem me ajudar, eu creio que a nossa alimentação é muito rica. Rica não. Pesada. Sabe? Porque aqui a gente costuma comer a feijoada, a macaxeira, a mandioca. Então, é essa minha preocupação com o quilombola e com a alimentação dos alunos quilombolas. Na escola, as nutricionistas têm que ter esse olhar, né? Do nosso costume. Como que vai ter numa escola quilombola, todo dia essa alimentação? É um feijão tropeiro, feijoada, mandioca, bolo de aipim, bolo de fubá. Como balancear isso sem perder a identidade? (Bom Despacho, Minas Gerais)”

Representantes Quilombolas:

“Quando a gente faz nossas apresentações, nossos encontros aqui, a gente sempre utiliza muita feijoada, bolo de milho, nossas comidas típicas. Tem a galinha caipira, que é muito usada na nossa comunidade. E aí, tem também o bolo de fubá, que a gente faz. Leite de coco é muito usado. (Pinheiro, Maranhão)”

“Aqui o que nós têm de frutas é daqui da nossa região. O mais usado é o bacuri e o cupuaçu, o maxixe, abóbora, tem também a batata, batata doce. (Pinheiro, Maranhão)”

“Aqui é tucupi, pra fazer caldo, galinha caipira, peixe fresco, peixe salgado, farinha, farinha de mandioca, macaxeira, banana, abóbora. Tudo isso eles fornecem, nas próprias comunidades. (Altamira, Pará)”

Ao perguntarmos sobre as comidas tradicionais das comunidades, evidenciamos, a partir das falas de agentes sociais que vivem no território, a variedade de alimentos e diferentes formas de preparo. Percebemos, ainda, alguns estigmas que envolvem a comida ancestral negra como “pesada”, de menor valor, simples, à medida que outros modos de comer, considerados mais “modernos”, são prestigiados com maior valor social. A construção desse imaginário social afasta essa população dos seus modos tradicionais de comer, por isso valorizar de forma positiva essas memórias pode ser uma ferramenta para instrumentalizar processos de reconexão com hábitos tradicionais quilombolas.



Você conhece o território, as cozinhas e as comidas do quilombo?

Nutricionistas:

“Não (Valença, Bahia)”

“Eu também não (Casa Nova, Bahia)”

“Bom, eu também não tive oportunidade de ir nas comunidades. Mas, a cultura delas está inserida dentro da cultura da cidade. Porque são povos antigos, tanto quilombolas como os indígenas. E a cultura da cidade é baseada na cultura deles. Mas não conheço. Ainda não tive oportunidade de ir nos territórios (Oriximiná, Pará)”

“Não, conhecer mesmo a fundo a culinária deles, não. Sei que eles comem peixe todo dia, mas ainda não conheço, na prática mesmo, não (Valença, Bahia).”

“Não tem esse resgate das receitas. Eu sei mais ou menos o que eles gostam de comer, mas a gente não desenvolve nenhuma atividade ainda. Eu conheço um pouco da legislação daqui, da região e das receitas que eles consumiam antigamente: o biscoito quebrado, a paçoca, bolo de fubá. Aí a gente já conhece, sabe que eles gostam. A comida do tutu de feijão também não tem no cardápio, mas acho que eles consomem lá na região (Chapada Gaúcha, Minas Gerais)”

Cozinheiras/os:

“Aqui, na comunidade quilombola, a gente produz arroz, feijão, mandioca, batata doce e fazemos farinha, farinha de mandioca, e inhame, a gente produz aqui na comunidade (Itaoca, São Paulo)”

“E, na nossa comunidade, a gente cultiva também a macaxeira e a mandioca. Utilizamos bastante os produtos da mandioca. E o açaí é bem cultivado e é muito consumido também pela comunidade, entre outros, que eu não estou lembrando. Eu estava lembrando aqui que algumas vezes veio a macaxeira. E em todas as alimentações do tipo sopa. Sopa de feijão, sopa de frango. As crianças, elas gostam muito. Elas têm preferência pela macaxeira, mas sempre a macaxeira é cozida. E elas comentam: ‘Está gostoso, amanhã vai ter de novo?’. Hoje tem macaxeira, mas vem muito raramente e pouco. Não é toda vez. O açaí é muito consumido. A prefeitura está comprando, inclusive, de uma comunidade próxima. E eles estão comprando mais para a nossa escola. Ainda não veio nenhuma polpa de açaí aqui, na minha região, em que a gente tem mandioca. (Baião, Pará)”

“Farinha e rapadura, melado, a gente faz logo para entregar nas escolas. No mais, ninguém gosta, nem um lanchinho diferente do dia de hoje. Um bolinho com a coisa mais doce do povo, batata doce, banana, essas que a gente tem de quem produz. (Cavalcante, Goiás)”



Você conhece o território, as cozinhas e as comidas do quilombo?

Cozinheiras/os:

“A gente tem rapadura, farinha, barroso, laranja, inhame. A gente fazia vários tipos de bolo. Cada dia era um bolo diferente, não fazia a mesma receita de bolo. (Cavalcante, Goiás)”

Diretores:

“Com relação a andar na comunidade, a gente anda, vai visitar as famílias, em busca ativa. É um programa do governo. Nós estamos fazendo essa busca ativa constantemente. Então temos que visitar, conhecer a comunidade (Marataízes, Espírito Santo)”

Os trechos aqui apresentados trazem aspectos interessantes sobre o que concerne à análise de que as nutricionistas, em sua maioria, não conhecem as comunidades quilombolas, enquanto as cozinheiras/os, majoritariamente quilombolas, apropriam-se de conhecimentos sobre o território e as comidas de quilombo. Em contrapartida, em relação à fala dos diretores, eles parecem conhecer o território apenas sob a perspectiva de intervenção do Estado, no sentido de se envolverem nas atividades de busca ativa obrigatórias pelo Governo Federal, sobretudo direcionadas aos beneficiários de programas sociais. Percebemos, no entanto, que, em algumas rodas de conversa, contamos com a presença de diretores/as que são quilombolas, portanto conhecedores das diversidades territoriais. Assim, destacamos que as cozinheiras/os e os/as gestores/as podem ser potências no apoio à elaboração de cardápios para a alimentação escolar mais adequada aos hábitos dos/as estudantes, sobretudo quando são quilombolas.

Que alimentos são produzidos nos quintais? Esses alimentos chegam à escola? Há diálogo da comunidade com a escola? Como é feita a aquisição dos alimentos para a alimentação escolar?

Diretores:

“Aqui, no Espírito Santo, o que acontece: a merenda é terceirizada. É uma empresa terceirizada que compra, faz a compra e distribui nas escolas. Com isso, o cardápio é unificado. A escola do norte do estado tem a merenda servida igual à merenda que é servida na escola do sul (Itapemirim, ES)”

“Olha, aí eu vou desapontar nossa colega representante do quilombo, aí do Rio Grande do Sul. Na comunidade, eles não produzem, eles têm uma horta, entendeu?, de onde eles retiram verduras e frutas (Paraná, Rio Grande do Sul)”

“Eu não sei tudo que vem, mas não vem daqui, vem de longe (risos). O ano passado a gente estava em pandemia, chegava os kits para distribuir para as famílias mensalmente. Tinha um fornecedor que era de Recife, sabia? De Recife, que fica a 600 e tantos quilômetros daqui da comunidade. Para aquela banda de lá, muito longe. E aí as polpas de fruta que a gente tá recebendo para fazer suco, uma vem de Petrolina. Petrolina, na região do Vale do São Francisco, onde tem aquela plantação enorme, que é cheio de veneno, inclusive, fica a 213 km daqui, da comunidade. O que vem de mais próximo, assim, que eu considero que é nosso, é do pessoal da região do Mulungu, fica a 5 quilômetros, mas é uma produção muito pequena. A comunidade produz polpa de umbu. A gente teve um tempo que conseguiu colocar para ser distribuída aqui, na alimentação do município (Salgueiro, PE)”

“Na comunidade, não. A gente não tem terra pra plantar, e o pessoal que tem um roçado planta para a sobrevivência, macaxeira, inhame, batata, feijão verde. Geralmente são alimentos de época. Aí vêm da região e vêm de pequenos agricultores do município, e as outras compras são do mercado mesmo que compra. Tem agricultores familiares do município, por conta do Programa de Aquisição de Alimentos. Eles se inscrevem e eles vendem esse produto para a merenda escolar. Aí tem banana, batata doce e a macaxeira (Vicência, Pernambuco)”

Representantes quilombolas:

“Aqui, no nosso território, temos os quintais agroecológicos das mulheres quilombolas, que produzem hortaliças, mandioca, aipim, inhame, milho, feijão, com base nas sementes crioulas. Também tem os derivados da mandioca, que são beiju, farinha de tapioca, a fécula em si, as bolachinhas de goma, e tem também o mel, que é dos jovens apicultores. Então já conseguimos inserir os derivados da mandioca e produtos dos quintais das mulheres na alimentação escolar dos municípios, e isso se deu através das reivindicações da associação da comunidade onde participou dos conselhos de educação e do conselho de alimentação escolar do município. A gente reivindicou nossos direitos como quilombola de ter uma porcentagem no PNAE, 30% da compra de gêneros alimentícios, que têm que ser comprado no município. Então, se eles não compram na mão da gente, eles estão, de um modo geral, ferindo essa lei. Existem ainda várias manobras para não comprar no município. Muitas vezes, se fala que não tem aquele produto no município, que a oferta é pouca, mas, se tem articulação e pessoas realmente sabem seus direitos na comunidade, eu acho que a gente consegue, pelo menos a gente não garante 10%, mas pelo menos 5%, 3%, a gente tá garantindo ou tentando garantir (Antônio Cardoso, Bahia)”.

“Veja bem, na minha comunidade, as pessoas que produzem têm costume de vender em feiras livres, mas são produtos tradicionais, que nem a gente tem aqui: o beiju, derivado da mandioca, a farinha, a tapioca, o azeite de dendê, o milho, o feijão de corda, que é o feijão verde, e também faz um pouco de queijo, faz requeijão. Eles também vendem leite, faz uma manteiguinha, mas são pouca coisa. O extremo sul é rico em produção, porém são oito territórios quilombolas, desses existem seis em atividades, dois praticamente extintos pela monocultura do eucalipto. Aqui, no nosso extremo sul, a gente tem muitos impasses em relação principalmente essa questão de políticas públicas, em função da monocultura do eucalipto, que é um capital que tem feito uma diminuição bastante grande com relação aos territórios. As comunidades, elas têm vontade de produzir e acaba não tendo essas condições em função da monocultura, por ela ter sugado as águas dos territórios. É uma coisa que a gente tá trabalhando muito, através do Ministério Público Federal da nossa região, mas a gente tem sustentado, tem sobrevivido, a gente sabe que o meio de sustento as pessoas ainda conseguem resistir e produzir. E, atualmente, na minha comunidade, que é Volta Miúda, Caravelas, nós estamos com uma farinheira até no padrão da Vigilância Sanitária do município. Ela é toda padronizada, e a gente está dando início ao funcionamento e é uma coisa que é um ganho muito grande pra nossa região, não só pra minha comunidade, mas para toda região. A gente tá visando essa questão da cooperativa, que é do extremo sul, então ela pode abranger ao extremo sul para estar buscando essa questão de comercialização com seus produtos” (Caravelas, Bahia).

Nas falas apresentadas anteriormente, identificamos heterogeneidade em relação ao cultivo de alimentos nos territórios quilombolas. Há comunidades que vivem da agricultura e do roçado, e outras que não têm essa prática. O que fica evidenciado, no entanto, é a importância das associações quilombolas e a necessidade de as instituições públicas considerarem a concretização dos direitos dessas comunidades como prioridade. Além disso, a questão da titularização das terras é muito importante para o desenvolvimento das atividades agrícolas, assim como investimentos de recursos para a manutenção delas, como a compra de maquinários. Outro aspecto importante é o incentivo à criação de tecnologias sociais para que esses(as) agricultores(as) quilombolas possam produzir os gêneros alimentícios de qualidade e quantidade suficientes para o abastecimento das suas famílias e das escolas.



Considerações para seguir adiante

A alimentação escolar, em territórios quilombolas, deve dialogar com as cozinhas e as comidas que compõem essa cultura, pois estão conectadas aos sistemas alimentares ancestrais, aos valores comunitários e às lutas pela vida, pela permanência nas terras e para a concretização da segurança alimentar e nutricional. **É fundamental ter comida de quilombo na escola e ter quilombolas ocupando os cargos de cozinheiras(os), professoras(es), diretores(as), gestores(as) municipais de educação, para que esses conhecimentos e essas práticas sejam mobilizados no espaço escolar, de forma orgânica.** Quando tratamos de *comida de quilombo*, não estamos apenas dizendo que as receitas culinárias dos pratos tradicionais devem ser reproduzidas na escola, mas que o próprio alimento cultivado no quilombo seja valorizado por meio da compra dos gêneros das(os) agricultoras(es) locais.

Infelizmente ouvimos ainda narrativas estereotipadas sobre o que seria comida de quilombo, refletindo que a estrutura do racismo permeia o imaginário sobre as produções da população negra. Inclusive, o *Guia Alimentar para a População Brasileira* enaltece comidas semelhantes às que foram relatadas nas rodas de conversa como tradicionais das comunidades, como referências de saudabilidade. Diante do exposto, consideramos ser necessário desenvolver formações permanentes da equipe técnica do Pnae (nutricionistas, conselheiras(os) CAE, cozinheiras(os), etc.) para o enfrentamento do racismo estrutural¹ e institucional², assim como consideramos fundamental que esse tema seja central nas produções do FNDE, Cecanes e entidades executoras.

Observamos que o setor técnico da alimentação escolar continua muito distante de conhecer as produções de alimentos locais e interagir com elas e, principalmente, com as pessoas que vivem nessas comunidades. Apesar de muitas(os) nutricionistas demonstrarem o interesse em estarem mais próximos(as) dessa cultura alimentar, alegam que os desafios relacionados à localização das comunidades, à falta de transporte, à sobrecarga de trabalho e ao número reduzido de profissionais na equipe técnica dificultam a realização desse desejo de estreitamento.

1 Conceção de racismo presente na estrutura social, formada a partir do contexto histórico, político e econômico da sociedade, a qual torna “normal” relações sociais que estabelecem parâmetros discriminatórios baseados na raça, permitindo o domínio que mantém a hegemonia de um grupo racial no poder (Almeida, 2019)

2 Conceção de racismo resultado do funcionamento de instituições (legislativo, judiciário, educacional, Ministério Público, empresas, entre outras), que atuam como a materialização da estrutura social a qual confere vantagens e privilégios com base na raça. As instituições, neste contexto, normalizam conflitos e moldam o comportamento humano, tornando, dessa forma, os sistemas sociais estáveis, impondo interesses políticos e econômicos (Almeida, 2019).

É possível construir pontes? Essa reflexão se dá pelo fato de muitas(os) cozinheiras(os), diretoras(es) e professores(as) serem quilombolas. Além de conhecerem profundamente a realidade de seus territórios, afirmaram o seu interesse de colaborar para que a alimentação escolar reflita as práticas alimentares quilombolas. De que modo essas pessoas podem ser convidadas para serem parceiras no processo de adequação dos cardápios?

Compartilhamos também a importância de dar visibilidade às experiências exitosas como forma de inspiração e possibilidade de serem adaptadas em outros territórios. Exemplos notáveis incluem comunidades que, por meio da mobilização da sociedade civil organizada junto à Secretaria de Educação, conseguiram cadastrar agricultores(as) locais para a venda de produtos da agricultura familiar, incorporando assim a *comida de quilombo* nas escolas. Outras comunidades alcançaram avanços significativos ao promover a tramitação de leis municipais que tornam obrigatória a contratação de pessoas quilombolas para integrar o quadro profissional das escolas no território. Essas conquistas ressaltam a capacidade de transformação e de colaboração que pode surgir quando comunidades e órgãos públicos se unem em prol da valorização das práticas alimentares quilombolas na educação.

Referências Bibliográficas

ALMEIDA, Silvio Luiz de. **Racismo Estrutural**: feminismos plurais. 1. ed. São Paulo., SP: Pólen, 2019. (264 p. ISBN 978-85-98349-74-9)

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução n. 6, de 8 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF: Presidência da República, [2020]. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view>. Acesso em: 9 abr. 2024.

CARDOZO, Ágata Liz Mazine. A alimentação escolar quilombola na comunidade negra rural de Colônia do Paiol, no município de Bias Fortes – MG, entraves e perspectivas. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA e SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, 8., 9., [s. l.], 2017. **Anais** [...]. [s. l.]: Singa, 2017. Disponível em: https://singa2017.files.wordpress.com/2017/12/gt17_1506911830_arquivo_artigosinga2017.pdf. Acesso em: 9 abr. 2024.

CARVALHO, Andreia Santos *et al.* Perspectivas de segurança alimentar e nutricional no quilombo de Tijuacu, Brasil: a produção da agricultura familiar para a alimentação escolar. **Interface**, Botucatu, n. 18, jul./set. 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/icse/a/hwgc6LPPHWZymhQL-6py6Lpf/>. Acesso em: 9 abr. 2024.

COSTA, R. R.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. **Tempero de Quilombo na Escola**: Experiências de Extensão do Projeto CulinAfro UFRJ-Macaé. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: Editora da UFRJ, 2021. (v.1. 240 p.). Disponível em: Observatório da Alimentação Escolar | ÓAÊ (alimentacaoescolar.org.br). Acesso em: 30 nov. 2021.

FORTUNATO, Geisa Juliana Gomes Marques. **O programa nacional de alimentação escolar no contexto das comunidades remanescentes de quilombos**. 2014. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2014.

KACZYNSKI, Roberta Gonzaga. **Comida, cultura e alimentação escolar quilombola**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Faculdade de Medicina, Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.

MONTEGO, E. T. *et al.* (In) segurança alimentar de comunidades quilombolas do Tocantins. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [s. l.], ÓAÊ, v. 17, n. 1, p. 37-4, jan./dez. 2010.

OLIVEIRA, Niltânia Brito *et al.* Programa nacional de alimentação escolar e educação quilombola: a rede municipal de ensino de Vitória da Conquista/BA. **Revista amazônida**, Manaus, UFAM, v. 3, n. 1, jan./dez. 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufam.edu.br/index.php/amazonida/article/view/4428/3883>. Acesso em: 9 abr. 2024.

PIMENTEL, A. O método da análise documental: seu uso numa pesquisa historiográfica. **Caderno de Pesquisa**, [s. l.], n. 114, p. 179-195, nov. 2001.

SOUSA, L. M. *et al.* Alimentação escolar nas comunidades quilombolas: desafios e potencialidades. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n. 4, p. 987-992, jan./dez. 2013.

SOUZA, Lucilene Maria de *et al.* Conselho de alimentação escolar em escolas quilombolas goianas: exercício do controle social. **Revista UFG**, [s. l.], ano XVI, n. 18, jun. 2016. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/bitstream/ri/17898/5/Artigo%20-%20Lucilene%20Maria%20de%20Sousa%20-%202016.pdf>. Acesso em: 9 abr. 2024.



AGRADECIMENTOS

Nossa gratidão

Às pessoas envolvidas na alimentação escolar quilombola das comunidades que estiveram conosco por meio da participação nos encontros virtuais do I Enaeq e também àquelas as quais pudemos conhecer pessoalmente através de visitas presenciais. Agradecemos aos quilombos que colaboraram com este material: Machadinho (RJ), Cafundá Astrogilda (RJ), Camorim (RJ), Dona Bilina (RJ), Pau Furado (PA), Vila União/Campina (PA), Conceição das Crioulas (PE); Jorges de Água Branca (MG), São Félix (MG), João Surá (PR), Cajá dos Negros (AL); Catucá (MA), Trigueiros (PE); Graúna (ES); Torra (MG), Sibaúma (RN); Santa Rosa dos Pretos (MA), Pirinã (MA), Acupe (BA); Negra Rural Quilombola São Miguel (MS); Volta Miúda (BA), Carrapato da Batinga (MG), Paus Alto (BA); Serra Verde (AL); Conceição dos Caetano (CE)

Em especial, agradecemos as comunidades Machadinho, Cafundá Astrogilda, Camorim e Dona Bilina (RJ), Pau Furado e Vila União/Campina (PA); e Conceição das Crioulas (PE) que gentilmente nos acolheram em seus territórios, abrindo espaços para diálogos rodeados por deliciosas comidas, acolhimento e gentileza no compartilhamento de suas histórias de vida, saberes, conquistas e desafios no escopo da alimentação escolar. Esperamos que todas as comunidades aqui citadas se sintam contempladas nas explanações sistematizadas neste material, e que este possa ser instrumento técnico capaz de apoiar na implementação da alimentação escolar nos territórios quilombolas adequadas ao contexto da comunidade e à luz das normativas técnicas já existentes. Agradecemos ao Instituto Ibirapitanga por apoiar a realização deste projeto desde o ano de 2023 e permanecer conosco no desafio que é pleitear sistemas alimentares mais justos e valorizando as práticas e saberes tradicionais de alimentação. Sem o apoio da equipe do Ibirapitanga e o reconhecimento da importância do trabalho que o grupo CulinAfro vem desenvolvendo junto às comunidades, certamente este Material Educativo não teria a riqueza de detalhes apresentados aqui.

Agradecemos aos CECANEs e ao FNDE que se colocaram disponíveis e entusiasmados com o desenho deste material. Celebramos essa parceria na certeza que serão fundamentais na efetivação dos caminhos desenhados neste material.

Agradecemos, também, a todos os participantes das rodas: agricultores (as), cozinheiras(os) da alimentação escolar, os(as) conselheiros(as) do CAE, os(as) representantes da associação de moradores, diretores(as), professoras(es) e nutricionistas, pela presença, pela generosidade em compartilhar conosco sobre os saberes de suas experiências e que nos permitiram sistematizar esses conhecimentos.

Por fim, saudamos a todas as pessoas que fazem e fizeram parte do grupo de pesquisa CulinAfro no curso de mais de 10 anos de atuação com a certeza de que nos preenchemos com afeto e nos fortalecemos nas lutas cotidianas, no desafio de ser resistência, promovendo narrativas antirracistas nas ciências, na educação e na saúde.



IBIRAPITANGA

