

Sabor do Nordeste: valorização e resgate da cultura alimentar regional da feira cultural de gastronomia nordestina

Perla Silva Rodrigues¹, Maria Valéria Chaves de Lima², Adalberto Veronese da Costa³, Glêbia Alexa Cardoso⁴

Resumo

A alimentação escolar pode ser uma forma de valorizar a riqueza cultural do país ao incluir alimentos que reflitam a história e a identidade dos estudantes e das comunidades locais. A cozinha nordestina foi profundamente influenciada pelos aspectos socioeconômicos da região. Diante do exposto, o presente trabalho busca relatar a experiência de profissionais da saúde na realização da atividade de Educação Alimentar e Nutricional “Sabor do Nordeste: feira cultural de gastronomia nordestina”, desenvolvida com alunos do ensino fundamental de uma escola pública localizada no interior do Ceará. Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, acerca de uma atividade de Educação Alimentar e Nutricional. Sobre o percurso metodológico, consistiu em uma feira cultural, degustação de comidas nordestinas e roda de conversa. A partir da vivência experimentada, foi evidente que os estudantes aprimoraram seus conhecimentos sobre a antropologia da alimentação e aspectos nutricionais dos alimentos estudados. Portanto, foi possível proporcionar aos alunos uma aula diferente, resgatando a cultura alimentar regional do Nordeste, além de levar uma reflexão sobre o comer afetivo e escolhas alimentares mais saudáveis e tradicionais.

Palavras-chave

Feira cultural. Gastronomia nordestina. Feiras escolares. Alimentos regionais.

¹ Mestra em Saúde e Sociedade pela Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, Brasil; nutricionista da Prefeitura Municipal de Jaguaruana, Ceará, Brasil. E-mail: perla_nx@hotmail.com.

² Doutoranda em Saúde Coletiva na Universidade Estadual do Ceará, Brasil; membro do Grupo de Pesquisa Conhecimento, Enfermagem e Saúde das Populações (GRUPESCES-CAPF/UERN) e do Grupo de Pesquisa Redis Integrada de Saúde (UECE). E-mail: valerialima13@hotmail.com.

³ Doutor em Ciências do Desporto pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal; professor da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, Brasil; coordenador do Laboratório de Avaliação do Desempenho Aquático da Faculdade de Educação Física (UERN) e do Programa de Extensão Nadar Mais (UERN). E-mail: adalbertoveronese@uern.br.

⁴ Doutora em Educação Física pela Universidade Federal da Paraíba, Brasil; professora da Universidade Federal do Piauí, Brasil; coordenadora do Grupo de Estudo, Pesquisa e Extensão em Esporte e Saúde (GEPEES/UFPI) e do Projeto de Extensão Multidisciplinar Saúde do Servidor da UFPI; membro do Grupo de Estudos do Treinamento Físico Aplicado ao Desempenho e à Saúde (LETFADS/UFPI), do Laboratório de Avaliação do Desempenho Aquático da Faculdade de Educação Física (LADA/UERN) e do Núcleo de Estudos em Fisiologia do Exercício Aplicado ao Desempenho e à Saúde (NEFADS/UFPI). E-mail: glebiacardoso@uern.br.

Northeast flavor: valorization and rescue of regional food culture through the cultural fair of northeastern gastronomy

Perla Silva Rodrigues⁵, Maria Valéria Chaves de Lima⁶, Adalberto Veronese da Costa⁷, Glêbia Alexa Cardoso⁸

Abstract

School meals can be a way of valuing the country's cultural richness by including foods that reflect the history and identity of students and local communities. Northeastern cuisine was deeply influenced by the socioeconomic aspects of the region. Given the above, the present work aims to report the experience of health professionals in carrying out a food and nutritional education activity, "Flavor of the Northeast: Northeastern Gastronomy Cultural Fair", with elementary school students from a public school located in Ceará, Brazil. This is a descriptive study, an experience report type about a food and nutrition education activity. Regarding the methodological path, it consisted of a cultural fair, a tasting of northeastern foods, and a conversation circle. Through the experience, it was evident that the students were able to improve their knowledge about the anthropology of food and the nutritional aspects of the foods trained. Therefore, it was possible to provide students with a different class, rescuing the regional food culture of the Northeast, in addition to reflecting on affective commerce and healthier and more traditional food choices.

Keywords

Cultural fair. Northeastern gastronomy. School fairs. Regional foods.

⁵ Master in Health and Society, State University of Rio Grande do Norte, Brazil; nutritionist at the Municipality of Jaguaruana, State of Ceará, Brazil. E-mail: perla_nx@hotmail.com.

⁶ PhD student in Public Health, State University of Ceará, State of Ceará, Brazil; member of the Knowledge, Nursing, and Population Health Research Group (GRUPESCES-CAPF/UERN) and the Redis Integrated Health Research Group (UECE). E-mail: valerialima13@hotmail.com.

⁷ PhD in Sports Science, University of Trás-os-Montes and Alto Douro, Portugal; professor at the State University of Rio Grande do Norte, Brazil; coordinator of the Aquatic Performance Assessment Laboratory of the Faculty of Physical Education (UERN) and of the Nadar Mais Extension Program (UERN). E-mail: adalbertoveronese@uern.br.

⁸ PhD in Physical Education, Federal University of Paraíba, State of Paraíba, Brazil; professor at the Federal University of Piauí, State of Piauí, Brazil; coordinator of the Study, Research, and Extension Group in Sports and Health (GEPEES/UFPI) and of the Multidisciplinary Extension Project for Employee Health at UFPI; member of the Study Group on Physical Training Applied to Performance and Health (LETFADS/UFPI), of the Aquatic Performance Assessment Laboratory of the Faculty of Physical Education (LADA/UERN), and of the Center for Studies in Exercise Physiology Applied to Performance and Health (NEFADS/UFPI). E-mail: glebiacardoso@uern.br.

Introdução

O presente trabalho busca relatar a experiência de Profissionais da Saúde na realização de uma atividade de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) “Sabor do Nordeste - feira cultural de gastronomia nordestina” com alunos do ensino fundamental de uma escola pública localizada na cidade de Jaguaruana, no interior do Ceará.

De acordo com Gonçalves e Gonçalves (2023), a provisão de refeições nas escolas é uma estratégia fundamental para assegurar a segurança alimentar e nutricional dos alunos matriculados nas instituições públicas de ensino básico no Brasil. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) desempenha um papel essencial nesse contexto, sendo uma das principais iniciativas de políticas públicas voltadas para a segurança alimentar e nutricional no país. Ele facilita o acesso dos estudantes a uma alimentação saudável e adequada, ao mesmo tempo em que estimula o desenvolvimento de mercados para os agricultores familiares. A alimentação oferecida nas escolas pode ser utilizada como uma ferramenta pedagógica para promover o entendimento e o respeito pela diversidade cultural e pela biodiversidade local, além de disseminar os princípios da agroecologia e da soberania alimentar.

A cultura na alimentação engloba costumes, preferências, significados e conhecimentos relacionados aos alimentos e às suas preparações. A cultura alimentar brasileira é moldada pela influência de diversos grupos étnicos, como indígenas, africanos, europeus e asiáticos, que contribuíram com ingredientes e receitas típicas de suas origens. Assim, a alimentação escolar pode ser uma forma de valorizar essa riqueza cultural do país, ao incluir alimentos que reflitam a história e a identidade dos estudantes e das comunidades locais (Gonçalves; Gonçalves, 2023).

A cozinha nordestina foi profundamente influenciada pelos aspectos socioeconômicos da região. Os pratos combinam elementos da culinária portuguesa, que era predominante durante o período colonial, além de influências da cultura africana, absorvidas durante os tempos de escravidão, e da comida indígena, representando a herança dos povos nativos. As receitas frequentemente contêm vegetais, carne bovina e caprina, peixes e frutos do mar. Devido à presença do bioma da caatinga, os pratos têm um sabor intenso, picante e com alto teor calórico. Nas áreas litorâneas, por outro lado, eles adquirem um sabor mais pronunciado e uma variedade de ingredientes e cores (Cunha *et al.*, 2023).

Não se pode negar a importância da gastronomia na cultura de um povo, pois ela não apenas expressa os sabores e aromas de uma região, mas também sua história, tradições e identidade. Dentro da vasta variedade de sabores que caracterizam a culinária brasileira, a

gastronomia do Nordeste se sobressai como um tesouro de riqueza cultural e uma ampla diversidade de pratos (Cunha *et al.*, 2023).

Dessa maneira, Vido, Carvalho e Trajano (2024) apontam que o modo como comemos é moldado e adquirido por meio das interações sociais, que abrangem fatores biológicos, psicossociais e econômicos. Portanto, seu significado vai além do valor nutricional dos alimentos. É fundamental reconsiderar o papel dos alimentos e atribuir novos significados ao ato de se alimentar, bem como compreender as representações sociais dos alimentos e seu valor simbólico. Isso deve ser incorporado à educação para uma alimentação saudável, demandando uma análise crítica de todos esses aspectos que influenciam nossas escolhas alimentares.

Diante do exposto, justifica-se a realização do trabalho. A ideia da realização da Feira Cultural, surgiu de acordo com o tema geral proposto pela Jornada de Educação Alimentar e Nutricional, intitulado como “Valorização e resgate da cultura alimentar regional, por meio da promoção de EAN”.

Assim, optou-se por trabalhar a Educação Alimentar e Nutricional e a antropologia da alimentação a partir da história dos alimentos da gastronomia regional nordestina. Desse modo, envolveram-se na atividade três profissionais da saúde, duas nutricionistas e uma educadora física; a diretora escolar, duas professoras; funcionários da escola; alunos e familiares. No momento em questão, foram explanadas as histórias e as informações nutricionais dos alimentos: milho cozido, pipoca, bolo de milho, canjica, pamonha, mungunzá, bolo de macaxeira e vatapá.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, acerca de uma atividade de Educação Alimentar e Nutricional, que emerge das vivências de profissionais da saúde durante uma atividade da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional da Secretaria Municipal de Educação de Jaguaruana em parceria com a Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, que ocorreu no ano de 2023, com alunos do ensino fundamental de uma escola pública localizada na cidade de Jaguaruana, interior do Ceará.

O relato de experiência serve como um registro das vivências em uma situação específica. Ele apresenta detalhes sobre a vivência e os resultados obtidos ao conectar teoria e prática, visando contribuir para a construção do conhecimento na área de atuação (Oliveira, 2024).

Participaram da experiência 53 alunos das turmas do quinto e nono ano do ensino fundamental. Sobre o percurso metodológico, seguiu-se com a preparação da feira pelos alunos, professores e profissionais de saúde. Os professores contribuíram auxiliando os alunos nas pesquisas; os alunos confeccionaram os cartazes para a realização das apresentações e os profissionais de saúde foram responsáveis pela decoração do local e pela elaboração das comidas para a degustação. Posteriormente, seguiu-se com as apresentações da feira cultural, degustação de preparações da cozinha nordestina, roda de conversa para obter o *feedback* dos estudantes e discussão para troca de saberes e conhecimentos.

O estudo não requer aprovação do comitê de ética, uma vez que as informações apresentadas são experiências pessoais vivenciadas. Entretanto, ressalta-se que todos os princípios éticos foram seguidos conforme a Resolução nº 466/2012.

Resultados e Discussão

Primeiramente foi realizada uma reunião com a diretora da escola e os três profissionais de saúde (duas nutricionistas e uma educadora física) para alinhar sobre os detalhes mais relevantes da atividade realizada. Durante a reunião, optou-se pela realização de uma Feira Cultural que abordasse a história dos alimentos da gastronomia regional nordestina, sendo uma atividade voltada para o estudo da antropologia da alimentação e, ao mesmo tempo, de EAN. A ação foi pensada estrategicamente para ser realizada no mês de junho, com o intuito de unir os festejos tradicionais da época na região com a EAN.

Foram selecionadas as turmas do quinto e nono ano do ensino fundamental para participarem do evento que ocorreu no período matutino. Desse modo, o nono ano ficou responsável pela apresentação da feira cultural e o quinto ano iria participar como espectador do evento. As famílias das duas turmas também foram espectadoras no momento, bem como os professores e funcionários da escola. As feiras culturais funcionam como uma grande amostra do potencial, do conhecimento e da criatividade dos estudantes. Assim, atividades desse tipo despertam nos alunos a curiosidade científica e o interesse pela cultura, além de promover uma reflexão sobre o comer afetivo e escolhas alimentares mais saudáveis e tradicionais.

Destarte, nesse processo de educação para criar indivíduos ativos, reflexivos e comprometidos com as questões atuais da sociedade, as feiras escolares surgem como ambientes educacionais que buscam debater temas contemporâneos enraizados nas experiências populares e que refletem o cotidiano dos estudantes. Assim, as feiras estão alinhadas aos princípios da Alfabetização Científica e Tecnológica, já que seus objetivos

permitem uma formação baseada na compreensão do mundo, em que a investigação procura soluções para os desafios e questões da comunidade em que alunos e professores estão inseridos (Silveira; Silveira; Rocha, 2022).

No presente evento, os profissionais de saúde fizeram uma decoração junina que lembrasse a cultura nordestina (Figura 1). Os alunos do nono ano explanaram sobre a gastronomia regional, explicando a história e os aspectos nutricionais das comidas típicas nordestinas (Figura 2), enquanto os alunos do 5º ano assistiram as apresentações e questionaram sobre a história dos alimentos quando tiveram dúvidas.

Figura 1 – Painel e mesa de comidas típicas para a degustação



Fonte: Os autores (2024).

Após as explicações, foi realizada a degustação dos alimentos regionais: milho cozido, pipoca, bolo de milho, canjica, pamonha, mungunzá, bolo de macaxeira e vatapá. Além do “beijinho de cenoura”, um doce feito à base de cenoura para mostrar aos alunos que comidas saudáveis também são saborosas e palatáveis (Figura 2). Foi observada a alta aceitação dos alimentos regionais pelos estudantes.

Figura 2 – Alimentos servidos na degustação (bolo de milho, bolo de macaxeira, pipoca e beijinho de cenoura)



Fonte: Os autores (2024).

Desse modo, a culinária serve como um distintivo cultural, possibilitando que os membros de uma sociedade expressem sua identidade. Assim, a identidade cultural se manifesta por meio das pessoas e da culinária, revelando preferências e conexões. Os componentes empregados na preparação dos alimentos refletem a cultura alimentar daquela região (Ramos; Moreira, 2021).

O Nordeste do Brasil se sobressai como uma área culturalmente única, com uma culinária característica, que reflete fortes influências dos africanos escravizados que chegaram à região em tempos passados. Além disso, a diversidade geográfica da área também contribuiu para uma ampla gama de receitas distintas (Freitas *et al.*, 2023).

Sobre a história do milho (*Zea mays*), sabe-se que sua área de origem é a região sul do México. Entre as culturas cultivadas nas Américas, o milho se destaca como a mais importante em termos econômicos e sociais em escala global. No presente, ocupa a terceira posição entre os cereais mais produzidos no Brasil. Devido à grande quantidade de nutrientes presentes em seus grãos, o milho é amplamente utilizado de diversas maneiras, incluindo nutrição e produção animal, alimentação humana e como uma matéria-prima indispensável para a indústria (Pereira; Delú Filho, 2024).

Com relação ao valor nutritivo, o milho é rico em carboidratos, fibras, cálcio, fósforo, ferro e vitamina B1 (Brasil, 2015). Desse modo, o Guia Alimentar para a População Brasileira apresenta exemplos de cardápios para as refeições diárias nas diferentes regiões do Brasil, evidenciando a diversidade de pratos à base de milho, como polenta, cuscuz, angu e bolo de milho. Além disso, destaca-se o uso comum do milho verde, seja assado, cozido ou como ingrediente principal de canjicas, pamonhas e mungunzás (Santos; Mendonça; Shinorara, 2020).

A canjica apresentava-se como uma pasta de milho puro até ser adicionado o leite, o açúcar e a canela dos portugueses, sendo adaptada de acordo com o preparo (Mariuzzo, 2019). A pamonha, um prato típico do Brasil, conhecido na língua tupi como *Pamunã*, é uma tradição indígena que se manifesta em diversas culturas tradicionais da Mesoamérica, como a *hallaca*, *humita* e *tamales*. Originalmente, é preparada com milho ralado, mas devido ao ritmo acelerado da vida moderna, também é comum o uso de liquidificador para sua confecção (Santos; Mendonça; Shinohara, 2020).

O mungunzá, munguzá, muncunzá ou mucunzá é de origem africana. Por outro lado, o termo chá-de-burro, comumente utilizado em algumas áreas do Ceará, no Nordeste brasileiro, pode ter surgido devido à maneira como a preparação era vendida nas ruas, em carroças puxadas por burros. No Nordeste, o mungunzá é uma iguaria típica, especialmente presente nas festas juninas, podendo ser preparado de forma doce (com adição de leite de coco e leite condensado) ou salgada, incluindo feijão e carnes (Costa *et al.*, 2023).

A macaxeira (*Manihot esculenta Crantz*) é um dos principais alimentos energéticos no Brasil, devido à sua robustez e capacidade de se adaptar a diferentes condições. É utilizada para bolos, cremes, consumida cozida e frita. É cultivada e consumida em todos os estados do país, colocando o Brasil como um dos maiores produtores mundiais, com mais de 15% da produção global. Sua versatilidade e facilidade de cultivo a colocam entre os principais produtos agrícolas do Brasil, ocupando uma posição de destaque entre os nove primeiros. De acordo com os aspectos nutricionais, a macaxeira é rica em carboidratos, fibras, cálcio, fósforo, vitamina C, ferro e vitamina B1 (Brasil, 2015).

O vatapá, uma receita de origem africana, foi introduzido no Brasil pelos africanos escravizados durante o período dos navios negreiros, a partir do século 16. Utilizando os ingredientes disponíveis na nova terra e buscando complementar sua alimentação, eles desenvolveram preparações de outros pratos que se tornaram emblemáticas na culinária brasileira. Até os dias atuais, o vatapá permanece como um prato característico das cozinhas do Norte e Nordeste, evidenciando a forte influência da população negra nessas regiões (Medeiros;

Agne, 2021). O vatapá geralmente é feito com pão, leite de coco, frango, amendoim, castanha de caju, azeite de dendê e temperos como cebola, alho e pimenta, além de outros ingredientes que podem variar de acordo com a receita e a região. Sendo, assim, de alto valor calórico, contendo gorduras, vitaminas e minerais (Portela; Wurlitzer, 2020).

O beijinho de cenoura foi escolhido visto que a cenoura, classificada cientificamente como *Daucus carota L.*, um tipo de planta comestível que faz parte do grupo de raízes tuberosas da família *Apiaceae*, é amplamente cultivada no Brasil e é considerada uma das hortaliças mais populares e nutritivas. Em termos de valor nutricional, a cenoura é uma fonte de carboidratos "prontamente disponíveis", fibras dietéticas, proteínas, gorduras, e uma variedade de minerais como cálcio, magnésio, potássio, sódio, fósforo, manganês, ferro, cobre e zinco, além de vitaminas C e carotenoides, especialmente o β -caroteno, que é um precursor da vitamina A (Silva *et al.*, 2016).

Após as apresentações e a degustação, foi realizada uma roda de conversa para obter o retorno dos estudantes. Antúnez *et al.* (2021) apontam que as rodas de conversa são utilizadas como uma ferramenta de trabalho na escola, tanto com estudantes do ensino fundamental quanto com professores. Essa metodologia ativa se apresenta como uma via para o desenvolvimento das habilidades sociais, além de facilitar a construção de conhecimento de maneira holística e significativa, capacitando os alunos a se tornarem protagonistas do próprio aprendizado. Assim, a roda de conversa é descrita como um processo contínuo de observação e escuta atenta, tanto do outro quanto de si mesmo, aguardando o momento adequado para falar e prestando atenção às contribuições dos colegas.

Durante a reunião, os alunos refletiram sobre as histórias, os significados pessoais dos alimentos e as experiências sensoriais que evocaram lembranças emocionais profundas. Além da relevância de uma alimentação saudável, diversificada e que respeite os hábitos culturais da região. Alguns estudantes compartilharam as narrativas por trás das preparações, recordando memórias dos momentos em que preparavam e compartilhavam alimentos, ressaltando como esses pratos despertavam lembranças afetivas. Também foi enfatizada a importância de reunir-se em família para as refeições, valorizando não só o ato de preparar e consumir os alimentos juntos, mas promover a apreciação da cultura culinária e a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Assim como a escola, a família também tem um papel indispensável na formação dos sentimentos ligados à comida, destacando que os rituais familiares moldam não apenas os hábitos alimentares, como o paladar e as preferências individuais. Esses valores aprendidos na família acompanham o sujeito ao longo da vida, influenciando sua personalidade e suas relações

sociais. A memória afetiva em relação à alimentação começa a ser construída desde a infância, por meio da interação familiar, e se expande com a inserção na sociedade. As experiências alimentares e seus rituais são parte integrante da identidade do indivíduo (Sartori; Cruz; Tricarico, 2021).

Segundo Nonato, Novaes e Pereira (2022), o ato de compartilhar uma refeição em grupo promove a aproximação entre as pessoas pois representa um momento de comensalidade e companheirismo, em que todos se reúnem para desfrutar da comida juntos. Desse modo, a compreensão abrangente dos aspectos humanísticos e sociais da alimentação é fundamental, dada a sua complexidade que envolve questões éticas, estéticas, técnicas e outras dimensões interligadas (Fabbri; Oliveira, 2023).

Segundo os educandos, a atividade foi importante para o aprendizado, uma vez que, para a maioria, foi a primeira participação em uma feira cultural, além de permitir que o conhecimento sobre a história e os valores nutricionais dos alimentos nordestinos fossem construídos de forma prática e coletiva. Foi ressaltado que, para além do conhecimento adquirido, também houve crescimento pessoal, pois a experiência proporcionou conversas e trocas de ideias em um espaço fora da sala de aula, o que permitiu uma aproximação maior entre os estudantes envolvidos.

A partir da vivência experimentada, foi evidente que os estudantes puderam aprimorar seus conhecimentos acerca da antropologia da alimentação e aspectos nutricionais dos alimentos estudados. Com isso, Canto, Oliveira e Santos (2018) afirmam que quando os alunos são expostos a novidades, fogem à rotina escolar, a atenção deles é intensificada, o que favorece uma melhor assimilação do conteúdo apresentado.

Sendo assim, promover a saúde por intermédio de atividades educativas pode ser descrito como uma gama de experiências que facilitam a aprendizagem, planejadas para incentivar ações voluntárias em prol do bem-estar. Esse método envolve considerar diversos fatores que influenciam o comportamento humano em relação à saúde, bem como planejar cuidadosamente as atividades realizadas, permitindo uma variedade de participação dos usuários e engajamento nas atividades (Silva *et al.*, 2024).

Considerações finais

Portanto, foi possível proporcionar aos alunos uma aula diferente, enfatizando a cultura alimentar regional do Nordeste, além de construir uma reflexão sobre o comer afetivo e escolhas alimentares mais saudáveis e tradicionais. Assim, é importante valorizar e respeitar os hábitos

e culturas de cada região, além de outros temas, que devem estar sempre presentes em atividades de Educação Alimentar e Nutricional.

A atividade foi pensada com o intuito de ampliar a aprendizagem sobre a história e fatores nutricionais dos alimentos, apesar de manter também características pedagógicas e culturais. Os profissionais de saúde têm uma relação de cooperação direta com o ambiente escolar.

Evidenciou-se que os alunos ampliaram seus conhecimentos sobre a antropologia da alimentação e aspectos nutricionais dos alimentos estudados. Dessa forma, a presente ação contribuiu para a efetivação de propostas que destaquem e se aprofundem nos elementos culturais, sociais e regionais que permeiam a nutrição e alimentação brasileira e nordestina.

No que concerne aos desafios para a realização da atividade, pode-se citar a distância da escola, que está localizada na zona rural. No entanto, essa questão não influenciou nos objetivos da atividade, pois foram cumpridos com êxito – houve planejamento, comunicação e trabalho em equipe.

Apesar dos percalços, a realização da feira cultural foi uma experiência enriquecedora, de aprendizado, desenvolvimento de habilidades e integração da comunidade escolar, tornando-se um momento gratificante para todos os envolvidos.

Destarte, destacou-se a história e a tradição alimentar da região, propiciando um espaço de aprendizado sobre os benefícios nutricionais das comidas típicas. Ao englobar educação, nutrição e cultura, o evento não apenas ampliou o conhecimento dos alunos, como estabeleceu reflexões sobre o valor nutricional dos alimentos explanados. Essa abordagem fortaleceu o papel da escola como promotora de saúde e preservadora do patrimônio cultural. Por fim, essas ações reafirmam a relevância da união entre profissionais da saúde, educadores e estudantes na construção de atividades que aconteçam para além da sala de aula, encorajando o aprendizado adquirido por meio da vivência prática e da celebração da diversidade cultural brasileira.

Referências

ANTÚNEZ, A. E. A. *et al.* Rodas de conversa na universidade pública durante a pandemia covid-19: educação e saúde mental. **Construção psicopedagógica**, São Paulo, v. 30, n. 31, p. 6-18, 2021. DOI 10.37388/CP2021/v30n31a01. Disponível em: https://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?pid=S1415-69542021000200002&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 16 dez. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

CANTO, E. S. M.; OLIVEIRA, E. M.; SANTOS, T. T. Extensão universitária envolvendo microbiologia: relato de experiência em uma escola de Santarém-PA, Brasil. **Capim Dourado**, Palmas, v. 1, n. 1, p. 29-37, 2018. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/capimdourado/article/view/4470>. Acesso em: 10 mai. 2024.

COSTA, F. C. *et al.* Variações gastronômicas do mungunzá ao percorrer o Brasil: estudo bibliográfico. **Nutrivisa**, Fortaleza, v. 10, n. 1, 2023. DOI 10.59171/nutrivisa-2023v10e10513. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/10513>. Acesso em: 10 abr. 2024.

CUNHA, D. B. *et al.* Gastronomia nordestina: a influência e o poder dos sabores culinários do estado do Maranhão. **Contemporânea**, Caruaru, v. 3, n. 11, p. 22374-22404, 2023. DOI 10.56083/RCV3N11-122. Disponível em: <https://ojs.revistacontemporanea.com/ojs/index.php/home/article/view/2288>. Acesso em: 20 mar. 2024.

FABBRI, B. M.; OLIVEIRA, J. M. O comer, a comida e a cultura: Análise do processo de ensino sobre alimentação na graduação em nutrição. **Temas em Educação e Saúde**, Araraquara, v. 19, 2023. DOI 10.26673/tes.v19i00.17655. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/tes/article/view/17655>. Acesso em: 9 maio 2024.

FREITAS, A. C. L. *et al.* As influências na gastronomia do Amazonas. **Contemporânea**, Caruaru, v. 3, n. 11, p. 19996-20018, 2023. DOI 10.56083/RCV3N11-008. Disponível em: <https://ojs.revistacontemporanea.com/ojs/index.php/home/article/view/2082>. Acesso em: 10 abr. 2024.

GONÇALVES, R. C.; GONÇALVES, J. C. Explorando pesquisas que abordam a relação entre a alimentação escolar e a cultura, a biodiversidade, a agroecologia e a soberania alimentar. **Cadernos do FNDE**, Brasília, v. 4, n. 9, 2023. DOI 10.5281/zenodo.10777718. Disponível em: <https://webservice.fnde.gov.br/publicacoes/index.php/cadernosFNDE/article/view/78>. Acesso em: 20 mar. 2024.

MARIUZZO, P. Por uma cultura brasileira do milho. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 71, n. 1, p. 50-52, 2019. DOI 10.21800/2317-66602019000100016. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252019000100016. Acesso em: 16 dez. 2024.

MEDEIROS, P.; AGNE, C. L. Antropologia da alimentação vatapá, prato paraense na mesa de gaúchos. **Salão Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão da Uergs (SIEPEX)**, Porto Alegre, v. 1, n. 10, 2021. Disponível em: <https://pev-proex.uergs.edu.br/index.php/xsiepex/article/view/3477>. Acesso em: 16 dez. 2024.

NONATO, E. M. N.; NOVAES, E. C.; PEREIRA, A. M. Comensalidade e companheirismo: a relação de jovens com a alimentação em uma prática de pesquisa e extensão. **Revista de Educação Popular**, Uberlândia, v. 21, n. 1, p. 94-110, 2022. DOI: 10.14393/REP-2022-62914. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/reveducpop/article/view/62914>. Acesso em: 18 dez. 2024.

OLIVEIRA, A. S. Realidade do profissional higienista em serviço de saúde em um hospital do Amazonas: relato de experiência. **RECIMA21**, Jundiáí, v. 5, n. 1, 2024. DOI

10.47820/recima21.v5i1.4629. Disponível em:
<https://recima21.com.br/index.php/recima21/article/view/4629>. Acesso em: 27 mar. 2024.

PEREIRA, D. F.; DELÚ FILHO, N. Diferentes doses de fósforo orgânico na cultura do milho segunda safra. **Revista Agroveterinária do Sul de Minas**, Varginha, v. 6, n. 2, p. 70-87, 2024. Disponível em: <https://periodicos.unis.edu.br/agrovetsulminas/article/view/932>. Acesso em: 25 nov. 2024.

PORTELA, D.; WURLITZER, N. J. Desenvolvimento de vatapá vegano utilizando fibra de caju desidratada como ingrediente principal. In: ANAIS DO CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2020, São Paulo. **Anais [...]** Campinas: Galoá, 2020. Disponível em: <https://proceedings.science/cbcta-2020/trabalhos/desenvolvimento-de-vatapa-vegano-utilizando-fibra-de-caju-desidratada-como-ingre?lang=pt-br>. Acesso em: 9 maio 2024.

RAMOS, R. G.; MOREIRA, J. C. A sustentabilidade na perspectiva da gastronomia. **Revista Paranaense de Desenvolvimento**, Curitiba, v. 41, n. 138, 2021. Disponível em: <https://ipardes.emnuvens.com.br/revistaparanaense/article/view/1152>. Acesso em: 4 abr. 2024.

SANTOS, M. C. L.; MENDONÇA, C. M.; SHINOHARA, N. K. S. Milho e São João: identidade gastronômica. **Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 8, n. 1, p. 33-44, 2020. Disponível em: <https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2020/03/artigo-4.pdf>. Acesso em: 17 dez. 2024.

SARTORI, A.; CRUZ, R. A.; TRICARICO, L. Memória afetiva alimentar: um conceito para o desenvolvimento de experiências para o turismo gastronômico. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 13, n. 4, p. 1008-1227, 2021. DOI 10.18226/21789061.v13i4p1026. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473569973004>. Acesso em: 4 abr. 2024.

SILVA, A. C. B. *et al.* Qualidade nutricional e físico-química em cenoura (*Daucus carota* L.) *In natura* e minimamente processada. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 2, p. 355-367, 2016. DOI 10.12957/demetra.2016.19491. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/19491>. Acesso em: 3 maio 2024.

SILVA, N. V. *et al.* Feira de saúde e arraial junino: um relato de experiência na estratégia saúde da família. **Caderno Impacto em Extensão**, Campina Grande, v. 3, n. 2, 2024. Disponível em: <https://revistas.editora.ufcg.edu.br/index.php/cite/article/view/2239>. Acesso em: 10 mai. 2024.

SILVEIRA, A. P.; SILVEIRA, D. P.; ROCHA, J. R. As feiras de ciências à luz da alfabetização científica e tecnológica com escolares. **Ilustração**, Cruz Alta, v. 3, n. 2, p. 93-100, 2022. DOI 10.46550/ilustracao.v3i2.94. Disponível em: <https://journal.editorailustracao.com.br/index.php/ilustracao/article/view/94>. Acesso em: 9 abr. 2024.

VIDO, M. D. P. M.; CARVALHO, A. C. C.; TRAJANO, V. D. S. Oficinas dialógicas como modalidade didática na educação alimentar e nutricional de jovens e adultos. **Edições Livres**, Fundação Oswaldo Cruz, 2024. Disponível em: https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/handle/icict/62926/Capi%CC%81tulo_6%20SABERES%20E%20VIVE%CC%82NCIAS_NECES.pdf?sequence=2&isAllowed=y. Acesso em: 9 abr. 2024.

Submetido em 13 de maio de 2024.

Aprovado em 14 de novembro de 2024.