

Fome e aproveitamento integral dos alimentos: criação e elaboração de uma oficina interativa do projeto “Saberes, Sabores e Práticas Gastronômicas da Culinária Brasileira”

Starvation and full use of food: creation and development of an interactive workshop of the extension project “Saberes, Sabores e Práticas Gastronômicas da Culinária Brasileira”

Jefferson Nunes Gomes Filho¹
Marina Ferreira Chaves²
Isabel Santos de Lima Dias³
Thaina Schwan Karls⁴
Camila Pinheiro Coura⁵

RESUMO

A fome no Brasil persiste histórica e estruturalmente, evidenciando as profundas desigualdades sociais e econômicas que atravessam o país, bem como desafiando o direito humano à alimentação adequada. Nesse sentido, este artigo tem como objetivo descrever a realização de uma atividade, cujo tema foi “Fome e Aproveitamento Integral dos Alimentos”, parte do projeto “Saberes, Sabores e Práticas Gastronômicas da Culinária Brasileira”. Para isso, foi realizado um relato de experiência a partir dos extensionistas e docentes do curso de Gastronomia. A oficina interativa contemplou teoria e prática, e seus resultados foram baseados em um questionário de avaliação aplicado a 62 alunos de 13 a 18 anos, de três turmas diferentes. Assim, a turma de 2º ano apresentou mais escolares em relação às duas turmas do 9º ano, que já possuíam conhecimento prévio sobre os dados expostos. Logo, pode-se concluir a necessidade de ampliar o debate nas escolas, uma vez que o Brasil retornou ao mapa da fome, bem como conscientizar os discentes sobre ações de combate e incentivar o conhecimento sobre políticas públicas. Por fim, é relevante informá-los a como aproveitar integralmente os alimentos, a fim de evitar o desperdício no Brasil.

Palavras-chave: Insegurança alimentar. Extensão. Escolares.

ABSTRACT

Hunger in Brazil persists historically and structurally, highlighting the deep social and economic inequalities that permeate the country, as well as challenging the human right to adequate food. In this sense, this article aims to describe the realization of an activity, whose theme was “Hunger and Full Use of Food”, part of the project “Knowledge, Flavors and

¹ Graduando em Gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / Graduating in Gastronomy, Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil (jefferson.nunes.gomes.filho@gmail.com).

² Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / Graduated in Nutrition, Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil (marina.f.chaves24@gmail.com).

³ Doutoranda em Geografia na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / PhD student in Geography at the Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil (manga.pera20@gmail.com).

⁴ Doutora em História Comparada pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil; professora na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / PhD in Comparative History, Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil; professor at the Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil (thainaschwan.ufrrj@gmail.com).

⁵ Doutora em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil; professora na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / PhD in Nutrition, Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil; professor at the Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil (camila.coura.gastronomia@nutricao.ufrj.br).

Gastronomic Practices of Brazilian Cuisine” For this, an experience report was carried out based on extension workers and teachers of the Gastronomy course. The interactive workshop included theory and practice, and its results were based on an evaluation questionnaire applied to 62 students aged 13 to 18, from three different classes. Thus, the 2nd year class presented more students in relation to the two 9th year classes, which already had prior knowledge about the data presented. Therefore, it can be concluded that there is a need to expand the debate in schools, since Brazil has returned to the hunger map, as well as to raise awareness among students about combat actions and encourage knowledge about public policies. Finally, it is relevant to inform them how to fully use food, in order to avoid waste in Brazil.

Keywords: Food insecurity. Extension. Schoolchildren.

INTRODUÇÃO

Inicialmente, este trabalho é fruto de uma oficina realizada pelo projeto de extensão “Saberes, Sabores e Práticas Gastronômicas da Culinária Brasileira” (SSPGCB), da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), que atua desde 2018 em prol da preservação da gastronomia brasileira. A motivação para sua realização partiu da necessidade de enfrentar a falta de conhecimento sobre a riqueza da culinária nacional e de práticas sustentáveis, como o aproveitamento integral dos alimentos, em um contexto marcado pela fome e pelo desperdício alimentar que afeta milhões de brasileiros.

Dessa forma, o objetivo principal deste estudo é promover o debate em torno da culinária brasileira, proporcionando ao público um maior conhecimento de ingredientes, preparações típicas e aspectos históricos e culturais, bem como informações que abrangem a comida nacional e/ou a sua falta. Atualmente, as ações do projeto estão organizadas em três principais vertentes – rede social, produção científica e oficinas interativas em escolas parceiras.

No que concerne à primeira vertente, a rede social *Instagram* é um espaço que busca dialogar acerca de diversos temas globais, incluindo a culinária nacional. Nesse sentido, há postagens sobre ingredientes, como o café e o cacau, bem como questões históricas, como a Imigração no Brasil e as Quitandeiros do século XIX. Além disso, entrevistas com chefes de cozinha brasileiros também são comuns, especialmente por meio das postagens intituladas como “Bate-volta” e as *lives* (transmissões ao vivo) que, durante a pandemia de Covid-19, trataram de diversos temas acerca da nossa gastronomia. Por fim, há publicações sobre diversos tópicos sociais que serão abordados neste trabalho, tais como a fome no Brasil e o aproveitamento integral dos alimentos.

Nesse contexto, as oficinas interativas realizadas em escolas parceiras que visam à troca de saberes e sabores, tendo a cozinha nacional como temática central, buscam junto aos professores das instituições de ensino um entrelaço entre as temáticas ministradas nas aulas.

Dessa forma, o diálogo com os alunos é feito pelos extensionistas, que também são responsáveis pela produção de *slides*, dinâmicas, apresentações e histórias específicas a serem apresentadas. Entre essas atividades, alguns tópicos se destacaram, como a formação da gastronomia brasileira, o açúcar, o brigadeiro e a fome, todos atrelados ao uso integral dos alimentos, entre outros.

Assim, percebemos que, durante cinco anos de atuação, o SSPGCB realizou diversos trabalhos que buscam valorizar e preservar a identidade brasileira por meio da alimentação. A relevância da temática para a gastronomia nacional é inegável, por abordar não apenas a preservação cultural, mas questões urgentes como a fome e o desperdício de alimentos, o que exige ações educativas e transformadoras. Dessa forma, o projeto de extensão contribuirá para que haja uma democratização dos saberes, sabores e práticas gastronômicas da culinária brasileira.

Assim, o presente texto está estruturado em quatro partes. A primeira, que diz respeito à contextualização da fome, discute a importância de práticas alimentares sustentáveis e a valorização da culinária como um instrumento de enfrentamento a essa realidade. A segunda parte, acerca da metodologia do trabalho, detalha o funcionamento das oficinas interativas realizadas em escolas parceiras, envolvendo apresentações, dinâmicas e debates conduzidos por extensionistas em diálogo com professores e alunos. A terceira, quanto aos resultados da oficina, destaca a troca de saberes e o impacto positivo nas reflexões e práticas dos participantes sobre a alimentação. Por fim, nas considerações finais, ressalta-se a relevância do projeto no fortalecimento da identidade cultural brasileira e no enfrentamento de questões sociais urgentes, como o desperdício e a fome.

CONTEXTO HISTÓRICO

Para introdução, há inúmeras preparações que formam a gastronomia nacional, tais como a feijoada, o vatapá, a mojica de pintado e o tacacá. Dessa maneira, trata-se de uma cozinha repleta de sabores, saberes e práticas gastronômicas que, ao longo dos anos, se tornou rica, diversa e única a seu modo (Karls, 2017). Assim, o Brasil possui uma rica culinária com características que mesclam fundamentos dos povos indígenas e portugueses, bem como africanos e outras etnias que imigraram para o território brasileiro (Belluzzo, 2010), formando a culinária brasileira.

Desse modo, trata-se de um país que possui uma culinária tão extensa quanto o seu território, porém vive uma dicotomia. Atualmente, o Brasil enquadra-se como uma potência

agrícola e pecuária, que exporta toneladas de grãos e carnes anualmente (Campello; Bortoletto, 2022). Contudo, ao se tratar de Insegurança Alimentar (I.A.), o país ocupa um lugar de destaque no mundo (Neri, 2022).

Nos dias atuais, 3,2 milhões de domicílios brasileiros comportam famílias que estão vivenciando a fome, segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua) (IBGE, 2023). O Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia de Covid-19 no Brasil, ainda em 2021, apontava que o Brasil voltava a patamares de 2004 em relação à I.A., ou seja, à fome. Naquele ano, em plena pandemia da Covid-10, havia 19,1 milhões de pessoas vivenciando essa realidade e, em 2022, foram 14 novos milhões de cidadãos que enfrentaram a prevalência dessa problemática. Isso significa que 15,5% da população não tinha acesso pleno à alimentação, ou seja, 33,1 milhões de brasileiros.

É indissociável abordar a fome, a I.A. grave, e não dialogar com dados sobre a I.A. leve e moderada. Nesse contexto, dados da PNAD Contínua, publicados em 2014, apontam que, em 2023, aproximadamente 14,3 milhões de domicílios vivenciaram algum grau de I.A. no Brasil. Desses, 18,2% estavam em situação de I.A. leve, caracterizada pela incerteza quanto ao acesso a alimentos no futuro próximo e/ou pela qualidade já comprometida da alimentação (Troccoli; Almeida, 2024).

Além disso, 5,3% dos domicílios enfrentam I.A. moderada, que ocorre quando a quantidade de alimentos disponível é insuficiente para atender às necessidades da família. Por fim, 4,1% dos domicílios – o equivalente a 3,2 milhões de lares – estavam em situação de I.A. grave, definida pela “privação no consumo de alimentos, configurando a experiência concreta da fome” (Olhe pra fome, 2022).

Ao analisarmos o perfil das pessoas que vivem em I.A. no Brasil, há alguns dados importantes acerca da localidade, escolaridade, gênero e raça delas. Em princípio, percebemos que as regiões Norte e Nordeste do Brasil possuem mais pessoas vivenciando a fome do que as demais regiões do país (IBGE, 2023). Além disso, a vulnerabilidade em torno da I.A. se torna maior quando a pessoa tem baixa escolaridade e emprego informal, em relação a domicílios cujo responsável tem oito anos de estudo ou mais (Vigisan, 2022). Por fim, em relação ao gênero e à raça, há uma maior incidência de I.A. quando a referência no domicílio é composta por mulheres ou pessoas negras. Nesse contexto, quando há uma interseccionalidade de gênero e raça (Akotirene, 2019), a vulnerabilidade se torna ainda maior (PNAD, 2024).

Para contextualizar, essa realidade é ilustrada de forma contundente pela trajetória de Carolina Maria de Jesus (14/03/1914 – 13/02/1977), uma mulher negra, catadora de papel e

moradora da favela do Canindé, em São Paulo (SP). Em seu livro *Quarto de Despejo*, escrito em forma de diário, ela destaca sua perspectiva como mulher brasileira, comandante de seu lar, que vivenciou a I.A. diariamente. Em um dos seus relatos, no dia 21 de maio de 1955, ela diz: “Eu ontem comi aquele macarrão do lixo, com receio de morrer” (Jesus, 1960, p. 33). Esse trecho evidencia que a realidade da fome no Brasil não é atual, e sim estrutural (Campello; Bortoletto, 2022), uma vez que relatos como o de Carolina Maria de Jesus ainda são uma realidade no país. Mesmo assim, o Brasil se destaca como um país que desperdiça alimentos exacerbadamente. Essa é uma realidade que se exemplifica em 2019, considerando que dados do Ministério da Agricultura e Pecuária afirmaram que 17% de todo alimento arrecadado naquele ano foi para o lixo (Brasil, 2022). Nesse contexto, dados da Embrapa afirmam que 50% do lixo urbano gerado no Brasil é composto por resíduos orgânicos – alimentos (Lana; Proença, 2021). Ou seja, urge a adoção de formas de aproveitamento desses insumos no país, com o objetivo de evitar o descarte desnecessário e, principalmente, de alimentar aqueles que vivem em situação de I.A. crítica.

Dessa forma, uma cozinha tão diversa, rica e saborosa também pode ser uma cozinha sustentável e sem desperdícios. O uso integral dos alimentos precisa se tornar uma realidade nos domicílios brasileiros, por exemplo, pela inserção de sementes, talos e cascas nas preparações alimentícias, tornando as receitas ainda mais saborosas e nutritivas, além de diminuir o desperdício. Porém, é válido salientar que essa iniciativa precisa ser acompanhada por políticas públicas, tais como: Fome Zero, Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), entre outras. Essas políticas públicas contribuíram para a notícia, em 2014, de que o Brasil havia saído do Mapa da Fome pela Organização das Nações Unidas para alimentação e agricultura (FAO, 2014).

Assim, o papel da Universidade de promover e dialogar com o conhecimento por meio dos projetos de extensão é um dos caminhos para enfrentar essa realidade. Ao possibilitar a troca de saberes entre a academia e a comunidade, cria-se um espaço de aprendizado mútuo e fortalecimento local. Além disso, oferece à sociedade um maior conhecimento acerca da alimentação e, consequentemente, a redução do seu desperdício e a compreensão acerca dos seus direitos. Assim, a população brasileira poderá se nutrir cada vez melhor e, atrelada a políticas públicas eficazes, os níveis de I.A. podem voltar aos patamares de 2014.

Por fim, este trabalho tem como objetivo descrever a realização de uma oficina interativa do Projeto SSPGCB. Especificamente, busca-se descrever uma atividade do projeto com o tema “Fome e Aproveitamento Integral dos Alimentos”, realizada na escola parceira, abordando o seu processo criativo, bem como a execução e os resultados.

METODOLOGIA

Em primeiro lugar, o projeto SSPGCB realiza oficinas interativas em escolas parceiras, com temas variados, que mudam conforme a demanda. O intuito é relacionar o assunto apresentado em sala de aula com a gastronomia brasileira. Para definir a didática e a forma de abordagem das temáticas, é preciso coletar algumas informações, tais como: faixa etária dos alunos e disponibilidade de tempo para planejamento e execução. Logo, deve-se escolher a melhor forma para trabalhar os temas.

Para a coleta de dados, as coordenadoras do projeto entram em contato com a escola parceira, que disponibiliza informações sobre a turma em que será realizada a oficina, bem como o tempo destinado para a apresentação. Com base nesses dados, cada atividade é cuidadosamente planejada para atender às características do público-alvo, adaptando as dinâmicas conforme a faixa etária dos alunos.

A atividade foco deste estudo foi realizada na parte da manhã com três turmas diferentes, das 8h às 11h, em que cada apresentação teve duração aproximada de 50 minutos. Excepcionalmente, a escola não solicitou um tema específico e deixou a sugestão de proposta com os extensionistas. Sendo assim, foram propostos três temas: “Câmara Cascudo/ História da alimentação (mandioca e milho)”, “Fome/ utilização integral dos alimentos” e “Quitandeiras”. Dessa forma, a instituição optou por “Fome e Aproveitamento integral dos alimentos”.

Com relação às reuniões semanais, foi realizado um *brainstorming* sobre os tópicos que deveriam ser abordados. Essa etapa foi essencial para o desenvolvimento da atividade e se mostrou extremamente produtiva, pois os extensionistas, provenientes de diferentes cursos, agregaram uma perspectiva multidisciplinar à apresentação. Essa troca entre os extensionistas e as coordenadoras foi essencial para desenvolver o conteúdo da apresentação e para definir a estrutura da oficina, como atividades práticas, dinâmicas lúdicas e a oferta de alguma preparação para consumo.

Sendo assim, as concepções iniciais consolidaram a estrutura da atividade da seguinte forma: uma apresentação oral do conteúdo escolhido, com o uso de *slides* para ilustrar as informações; dinâmica de grupo (*quiz*) com os alunos, para ampliar o engajamento e despertar o interesse; oferta de uma preparação para degustação, relacionada ao aproveitamento integral dos alimentos; e, finalmente, a aplicação de um questionário de avaliação da oficina com espaço para *feedback* acerca do conteúdo dado.

Assim, esse formato de apresentação constitui a base das oficinas do projeto, pois permite abordar tanto aspectos teóricos quanto práticos do tema, além de promover a interação e a troca de conhecimentos com os alunos. Nesse contexto, o *quiz* foi elaborado a partir do conteúdo apresentado na exposição oral e funcionou como uma ferramenta para reforçar o aprendizado.

A degustação, por sua vez, teve o objetivo de despertar a curiosidade do público, proporcionando uma experiência sensorial que facilita a compreensão do tema. Ao engajar os cinco sentidos, essa atividade visa a tornar o assunto mais acessível e estimulante.

Por fim, o questionário foi elaborado com perguntas fixas para avaliar a apresentação e o desempenho dos extensionistas, focando na clareza do conteúdo transmitido. Além disso, também houve questões específicas sobre o tema da oficina, contribuindo para um diagnóstico mais completo da eficácia da atividade.

Inicialmente, as tarefas foram divididas entre os alunos extensionistas, que ficaram responsáveis por separar o material de estudo por meio de pesquisas sobre os temas. Essas pesquisas basearam-se em artigos, *sites* e livros. De forma geral, suas tarefas foram: elaborar um roteiro para as atividades práticas inicial e final com cálculo dos custos; definir o *design* dos *slides*; preparar o *quiz*; montar o questionário de avaliação; produzir um bolo de banana com aproveitamento integral da fruta; montar a receita do bolo; e, por fim, elaborar uma postagem sobre a atividade na rede social *Instagram*.

Nesse mesmo período, outras reuniões foram marcadas para discutir a preparação da atividade. Nelas, os alunos tiveram a oportunidade de sanar dúvidas e trocar opiniões e experiências sobre os trabalhos que vinham desenvolvendo, considerando as experiências passadas e os *feedbacks* das últimas oficinas.

Após isso, com o material finalizado, foram realizados alguns encontros remotos e presenciais para o treinamento da apresentação e atividade. O propósito foi ajustar as falas, treinar o tempo e melhorar a interação da equipe, integrando todas as etapas da pesquisa com o objetivo de torná-la mais coesa e fluida, além de garantir uma dinâmica envolvente que capte e mantenha a atenção dos alunos.

RESULTADOS

Preliminarmente, a oficina foi realizada no dia 13 de abril em uma escola parceira situada na Ilha do Governador (RJ), especificamente em duas turmas do 9º ano do Ensino Fundamental e em uma turma do 2º ano do Ensino Médio. Cada turma do 9º ano tinha 20

alunos, enquanto a turma do 2º ano era composta por 22 alunos. Sendo assim, visando a facilitar a dinâmica que seria realizada, os extensionistas organizaram a sala com a disposição das mesas em dois grupos, bem como a distribuição dos questionários e as receitas para serem entregues ao final.

Desse modo, a primeira apresentação foi realizada por uma turma do 9º ano. A oficina iniciou com uma explicação breve sobre a escolha do tema, a história e os objetivos do projeto. Em seguida, ocorreu a primeira dinâmica: 12 alunos foram divididos em dois grupos e cada um deles designou um líder. Cada uma dessas duas pessoas recebeu uma caixa de chocolates para distribuição igualitária entre suas equipes. No entanto, uma das caixas tinha seis barras de chocolate, enquanto a outra apenas três unidades.

Dessa forma, os discentes demonstraram insatisfação ao perceberem que a caixa com menor quantidade não tinha como ser dividida igualmente entre todos os membros da equipe. Logo, ao questioná-los se achavam isso justo, eles responderam que “não”, conforme esperado. Assim, a proposta seguinte foi equiparar a quantidade dos dois grupos com três unidades, e em relação ao restante, foi dito que seriam “descartados”, embora tenham sido recolhidos e guardados. Novamente, houve um questionamento se isso era justo e, outra vez, os alunos disseram que não.

Essa dinâmica serviu como um meio para ilustrar a situação atual do Brasil, em que algumas pessoas têm muito e descartam alimentos em perfeito estado, enquanto outras têm pouco ou nada. Com essa reflexão, os escolares foram inseridos no tema de forma interativa, o que despertou a atenção e o interesse pelo assunto. Em seguida, a oficina prosseguiu com conteúdo em torno de dados sobre a fome, níveis de I.A. e aproveitamento integral dos alimentos.

Nesse contexto, para introduzir o aproveitamento integral dos alunos, eles receberam o bolo de banana. No entanto, inicialmente não foi exposto o que era, com o propósito de gerar curiosidade e diálogo sobre as percepções deles acerca dos aspectos sensoriais da receita. Assim sendo, perguntou-se se conseguiam identificar o ingrediente principal do bolo, bem como a opinião geral sobre o sabor, o aroma e a textura, para então dar sequência à apresentação.

Nesse sentido, foram descritas formas de redução de desperdício de alimentos, tendo o uso integral como uma das soluções apresentadas. Durante toda a apresentação, foi estimulada a troca de experiências com os alunos, especialmente por meio de perguntas sobre os tópicos anteriormente às suas explicações. Por exemplo, foram apresentadas algumas imagens de cascas de melancia e laranja e, dessa forma, questionamos se consumiam essas partes e se conheciam preparações que poderiam ser feitas com essas cascas.

Logo, seguimos com exemplos de receitas envolvendo essas partes das frutas, por exemplo, o doce da casca da melancia e da casca da laranja cristalizada, bem como outras formas de utilização. Posteriormente, foram feitos questionamentos sobre o bolo que degustaram e hipóteses sobre o modo de preparo. Após essa etapa, revelamos que o bolo possuía casca da banana. Após esse momento, a reação foi de surpresa. Muitos dos alunos não acreditaram e nem sabiam que podiam consumir a casca da banana, mas o bolo foi aprovado e aceito antes mesmo de saberem dessa informação. Em seguida, foram abordadas algumas políticas de segurança alimentar e nutricional e, por fim, o *quiz*.

Para o *quiz*, foram selecionadas sete perguntas sobre o conteúdo apresentado, por exemplo, questões em torno do preparo alimentício com cascas de alimentos, além das consequências da I.A. Os alunos demonstraram engajamento para acertar as questões e a maioria delas foi respondida corretamente. No final da atividade, as referências da pesquisa foram apresentadas e os questionários entregues. Nesse contexto, as oficinas das duas turmas seguintes seguiram o mesmo modelo supracitado.

O retorno dos alunos sobre a oficina foi analisado por meio da computação das respostas do questionário de avaliação, elaborado pelos discentes com perguntas claras e objetivas. A finalidade foi avaliar a didática dos palestrantes, os materiais utilizados, a importância das informações apresentadas, a dinâmica proposta e sua aceitação, além de apresentar um espaço para os alunos deixarem suas considerações e outros assuntos que gostariam que fossem debatidos.

Sendo assim, o questionário de avaliação, que continha 12 perguntas, foi distribuído para as turmas supramencionadas. Dessarte, 38 questionários foram respondidos pelas turmas de 9º ano, enquanto 20 foram respondidos pela turma de 3º ano. Contudo, a computação das respostas foi realizada separadamente por série, visando comparar os resultados, visto que as idades dos alunos são diferentes. Esse fator é importante, pois pode influenciar a forma com que eles avaliaram a experiência e no quanto o assunto é familiar e considerado relevante por eles.

Além dos questionários, os participantes da oficina conversaram entre si e com os extensionistas, havendo uma troca de saberes e opiniões, bem como uma oportunidade para recebimento de *feedback* sobre a ação. De qualquer modo, o questionário com suas respostas recebidas está exposto na Tabela 1.

Tabela 1 – Questionário aplicado, com suas devidas respostas recebidas

| Perguntas de avaliação da oficina | 9º ano | | 3º ano | |
|--|--------|----|--------|-----|
| | (n=38) | | (n=22) | |
| | n | % | n | % |
| 1) O que você achou da Oficina? | | | | |
| Gostei | 37 | 97 | 20 | 100 |
| Indiferente | 1 | 3 | 0 | 0 |
| Não Gostei | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2) Você gostaria de participar de outra atividade do projeto? | | | | |
| Sim | 32 | 84 | 17 | 85 |
| Indiferente | 4 | 10 | 3 | 15 |
| Não | 1 | 3 | 0 | 0 |
| Sem resposta | 1 | 3 | 0 | 0 |
| 3) Você sentiu vontade de buscar mais informações sobre o tema? | | | | |
| Sim | 31 | 82 | 18 | 90 |
| Não | 7 | 18 | 2 | 10 |
| 4) O quanto você acha importante o que foi apresentado? | | | | |
| Muito importante | 37 | 97 | 20 | 100 |
| Pouco importante | 1 | 3 | 0 | 0 |
| Nada importante | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5) As informações sobre os dados utilizados da fome no Brasil foram novidade para você? | | | | |
| Sim, todas foram novas | 10 | 26 | 3 | 15 |
| Não, conhecia algumas | 25 | 66 | 15 | 75 |
| Não, já conhecia tudo | 1 | 3 | 1 | 5 |
| Sem resposta | 2 | 5 | 1 | 5 |
| 6) Você já conhecia alguma ação de combate à fome? | | | | |
| Sim | 18 | 47 | 16 | 80 |
| Não | 19 | 50 | 4 | 20 |
| Sem resposta | 1 | 3 | 0 | 0 |

Fonte: elaboração própria (ano).

DISCUSSÃO

As perguntas utilizadas para avaliar a aceitação da oficina (Tabela 1) mostram que em ambas as turmas a atividade proposta foi bem recebida, porém com algumas diferenças entre elas. Na turma de 9º ano, um aluno considerou a oficina indiferente, enquanto no segundo ano

houve a aceitação de todos os alunos. Com relação à participação em atividades futuras, um aluno do 9º ano relatou que não gostaria de participar de outra atividade do projeto, quatro acharam indiferente, um não respondeu e 33 alunos gostariam de participar de outra atividade. Por outro lado, no segundo ano, três alunos consideraram indiferente e 17 demonstraram interesse em participar de outras atividades. Além disso, todos os questionários foram respondidos por todas as turmas.

Com relação ao interesse pelo tema desenvolvido, a turma do segundo ano apresentou mais estudantes que demonstraram vontade de buscar mais informações e consideraram importante o conteúdo apresentado, totalizando 100% dos alunos. No entanto, no 9º ano, sete estudantes afirmaram não ter interesse em buscar outras informações, e um considerou o tema pouco relevante. Esse fator pode estar relacionado à idade mais avançada e ao conhecimento mais amplo dos alunos do segundo ano, o que pode ter contribuído para uma maior compreensão sobre a importância do tema e um maior desejo de se aprofundar no conteúdo.

Ainda nesse sentido, é possível perceber que os escolares do segundo ano demonstraram maior familiaridade com os dados apresentados: nessa turma, 75% relataram já possuir conhecimento sobre alguma informação referente à fome no Brasil. No 9º ano, esse percentual foi de 66%. Em relação às ações de combate à fome, o padrão se repetiu: 80% dos alunos do segundo ano já conheciam alguma iniciativa, enquanto no 9º ano esse índice foi de 47%. Os resultados obtidos podem estar relacionados ao nível de exposição ao tema, tanto nas escolas quanto nas redes sociais, indicando que os discentes mais velhos têm maior acesso ou contato com essas informações.

Além disso, ao analisar os resultados, observou-se que um número maior de alunos do 9º ano deixou de responder às perguntas, o que pode ter relação com a compreensão das questões, ao interesse pelo tema ou entendimento da relevância do questionário, sugerindo a necessidade de ajustes na abordagem para melhorar o engajamento dos alunos.

Por fim, as observações deixadas pelos alunos de ambas as turmas – com comentários como “amei o projeto”, “ótimo trabalho e interessante”, “parabéns a todos”, “adorei a apresentação, gostaria de assistir outras” e “foi muito bom” – evidenciam o retorno positivo da oficina.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista que os Projetos de Extensão têm como finalidade expandir os conhecimentos, alcançando a sociedade e proporcionando o acesso a estudos científicos, o

SSPGCB atuou nesta atividade buscando uma interação com o público escolar de forma dinâmica e lúdica, com o objetivo de despertar o interesse e gerar curiosidade nos alunos.

Dessa forma, por meio do trabalho e da pesquisa desenvolvidos para a série de postagens “A Gastronomia e a Fome” – divulgada nas redes sociais e apresentada na 12ª Semana de Integração Acadêmica (SIAC) –, foi possível elaborar uma oficina interativa organizada pelos discentes e docentes do SSPGCB. O intuito da atividade foi compartilhar, difundir e trocar saberes sobre o tema de maneira clara e objetiva, para que os escolares compreendessem o cenário atual da fome no Brasil, ao mesmo tempo em que se destacava a importância de discutir essa problemática.

A diferença nas respostas entre as séries evidencia a necessidade de iniciar o debate sobre essas questões desde os primeiros anos escolares. Estratégias de educação alimentar e nutricional, como o aproveitamento integral dos alimentos, têm maior chance de sucesso quando ensinadas na infância, fase em que se formam preferências e hábitos alimentares. Além disso, compartilhar dados sobre Insegurança Alimentar no Brasil contribui com justificativas para a implementação de mudanças nesse contexto.

Por fim, conclui-se que é fundamental que as escolas aprofundem a discussão sobre o tema, considerando o retorno do Brasil ao Mapa da Fome. É de extrema importância fornecer aos discentes informações sobre ações de combate à fome, bem como incentivar o conhecimento sobre políticas públicas e formas de aproveitamento integral dos alimentos, como estratégia para evitar o desperdício e a intensificação desse problema no país.

REFERÊNCIAS

- AKOTIRENE, C. **Interseccionalidade**: feminismos plurais. São Paulo: Jandaíra, 2019.
- BELLUZZO, R. **Nem garfo nem faca**: à mesa com os cronistas e viajantes. São Paulo: Senac, 2010.
- CAMPELLO, T; BORTOLETTO, A. N. **Da fome à fome**: diálogos com Josué de Castro. São Paulo: Elefante, 2022.
- FAO. **The State of Food Insecurity in the World 2014**. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2014. Disponível em: <https://www.fao.org/publications/sofi/2014/en/>. Acesso em: 8 maio 2025.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD)**, 2023. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 8 maio 2024.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua**: trimestre outubro a dezembro de 2024. Rio de Janeiro:

IBGE, 2025. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/17270-pnad-continua.html>. Acesso em: 8 maio 2024.

JESUS, C. M. J. **Quarto de despejo**: diário de uma favelada. São Paulo: Francisco Alves, 1960.

KARLS, T. S. **Comida, bebida e diversão**: uma análise comparada do perfil de restaurantes e confeitorias no Rio de Janeiro do século XIX (1854-1890). 2017. Tese (Doutorado em História Comparada) – Instituto de História, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/395783636/DA-BEBIDA-E-DIVERSAO-UMA-ANALISE-COMPARADA-DO-PERFIL-DE-RESTAURANTES-E-CONFEITARIAS-NO-RIO-DE-JANEIRO-DO-SECULO-XIX-1854-1890>. Acesso em: 8 abr. 2025.

LANA, M. M.; PROENÇA, L. C. **Resíduos orgânicos**. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2021.

NAÇÕES UNIDAS NO BRASIL. 17% dos alimentos produzidos vão direto para o lixo, alerta PNUMA. Brasília: ONU Brasil, 29 set. 2021. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/149572-17-dos-alimentos-produzidos-v%C3%A3o-direto-para-o-lixo-alerta-pnuma>. Acesso em: 8 maio 2024

NERI, M. **Insegurança alimentar no Brasil**: pandemia, tendências e comparações globais. Rio de Janeiro: FGV Social, 2022.

OLHE PARA A FOME. **Pesquisa 2020**. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/pesquisa2020/>. Acesso em: 8 maio 2025.

TROCCOLI, L.; ALMEIDA, R. Na cidade mais rica do país, mais da metade da população vive com insegurança alimentar: ao menos 1 em cada 10 habitantes da cidade de São Paulo se encontra em situação de insegurança alimentar. **Brasil de Fato**, 24 de outubro de 2024. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2024/10/24/na-cidade-mais-rica-do-pais-mais-da-metade-da-populacao-vive-com-inseguranca-alimentar/>. Acesso em: 4 abr. 2025.

VIGISAN. **Insegurança alimentar e Covid-19 no Brasil**. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, 2022.

Submetido em 1º de julho de 2024.
Aprovado em 2 de novembro de 2024.