



## **Comida e afetos: relato de experiência do curso de extensão ministrado na UFRRJ**

ASSUMPÇÃO, Thaís Xavier de<sup>1</sup>; SOUZA, Juliana Borges<sup>2</sup>, NOGUEIRA, Patrick Brendow<sup>3</sup>; BATISTA, Rafaela Cardoso<sup>4</sup>; GONÇALVES, Eric<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> PPGPACS/UFRRJ, txassumpcao77@gmail.com; <sup>2</sup> PPGCS/UFRRJ, juliana\_borges\_souza@ufrj.br;

<sup>3</sup>UFRRJ, patrickbrendow@ufrj.br;

<sup>4</sup>PUC-RIO, rafaellacardosob@gmail.com;

<sup>5</sup>UVA, ericpoke321@gmail.com

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA POPULAR**

#### **Eixo Temático: Ancestralidade, Terra e Território**

#### **Apresentação e Contextualização da experiência**

Este trabalho tem como objetivo relatar a experiência do Curso “Comida Conectando Afetos” tanto no que se refere ao conteúdo quanto às metodologias ativas utilizadas. Para tal, este relato está sendo elaborado coletivamente por participantes que fizeram o curso, bem como pelas ministradoras do mesmo. Com esta construção estamos propondo um relato que contenha perspectivas de diferentes ordens.

Foi realizado um curso de extensão financiado e apoiado pela Escola de Extensão (Eext) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, por meio do Programa de Popularização da Pesquisa Através de Cursos de Extensão (PPESCE), sob o número do protocolo CRO19-2023. O mesmo ocorreu nos meses de maio a junho de 2023, com carga horária de 60 horas.

Buscamos, através dele, refletir sobre os significados da comida e suas funções tendo em vista os contextos sociais. Também problematizamos o fato de que alimentação pode ser um espaço de afetos, de pertencimentos, das relações de gêneros e dos imaginários sociais. Consideramos ainda que a comida possui distinções nas dinâmicas históricas e culturais das sociedades e que pode trazer discussões sobre identidade regional, territorial e/ou nacional (ALTOÉ *et al* 2019; SOUZA; ASSUMPÇÃO, 2022).

Para além dos conceitos trabalhados, foram realizadas, em cada encontro, oficinas de metodologias ativas (MORÁN, 2015) para a produção coletiva de conhecimento sobre o tema, seja na dimensão afetiva, pessoal, pública ou política.

#### **Desenvolvimento da experiência**

Neste curso desenvolvemos conteúdos sobre história, sociologia e antropologia da alimentação utilizando o aporte metodológico das técnicas ativas. A escolha para pensar a alimentação com esta metodologia se deu pela mesma se mostrar uma possibilidade de abordagem de construção coletiva sobre o tema.



Entendemos como metodologia ativa um conjunto de abordagens pedagógicas que coloca o discente como protagonista do aprendizado, incentivando a participação ativa, a colaboração, o pensamento crítico, a resolução de problemas e a construção coletiva.

Neste curso utilizamos as seguintes atividades enquanto metodologias ativas:

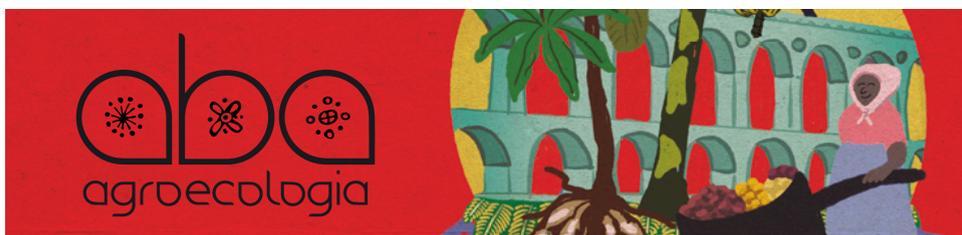
- Nuvem de ideias – Colocamos a palavra central “Alimentação” e pedimos que os participantes escolhessem três palavras/ideias que representassem aquela palavra central. Depois pensamos os múltiplos sentidos da alimentação para aquele coletivo tendo em vista o quadro montado coletivamente com as palavras de todos conforme exposto na imagem abaixo.

**Figura 1- Participantes do curso "Comidas e Afetos" na atividade da nuvem de ideias**



FONTE: Acervo pessoal, 2023.

- Árvore das causas e consequências – A ideia da dinâmica foi usar o imaginário da árvore com sua raiz, seu tronco e seus frutos. Dessa forma, representamos o tronco escrevendo a ideia canalizadora (cultura alimentar). Na raiz colocamos as causas da cultura alimentar; já nos frutos e folhas as consequências da cultura alimentar. A seguir, segue as fotos desta oficina.



**Figura 2- Árvore das causas e consequências**



FONTE: Acervo pessoal, 2023.

- Calendário Afetivo - Nessa dinâmica, construímos um varal, organizado por ordem de data, pensando a relação das datas com as comidas conforme exposto na figura 3. Percebemos pratos/sentimentos/cheiros que remetem a alguma data ou mês do ano. A ideia foi perceber como alguns acontecimentos ocorridos nas experiências das pessoas marcam a vida dos indivíduos através da comida.



**Figura 3- Calendário Afetivo**

FONTE: Acervo pessoal, 2023.

- Mapeamento participativo dos agricultores da Feira de Agricultura Familiar da UFRRJ (FAF) - Essa dinâmica foi feita especialmente para a participação na Jornada Universitária em Defesa da Reforma Agrária Popular (JURA) que completou dez anos. Realizamos o coffee break do evento em comemoração à luta e à resistência do direito à soberania alimentar representado pelas imagens contidas na figura 5. Os alimentos que utilizamos foram oriundos da FAF, o grupo conversou com agricultores para entender melhor a relação entre os alimentos e os trabalhadores que produziram estes mesmos alimentos. A partir disso, os discentes elaboraram os cartazes que ficaram ao lado dos pratos servidos no evento, como representado na figura 4.



**Figura 4 - Feira da Agricultura Familiar da UFRRJ e mapeamento participativo**



FONTE: Acervo pessoal, 2023.

**Figura 5- Participação na Jornada Universitária da Reforma Agrária da UFRRJ com o coffee break**



FONTE: Acervo pessoal, 2023.

• Cine-Debate - Fizemos o debate dos documentários “Sementes” de Éthel Oliveira e Júlia Mariano e o documentário “Ponto de Cultura Alimentar Iacitá: Resistência e luta pela Amazônia Viva”, da estudante Ana Carolina Eulálio. Realizamos uma roda de conversa sobre cultura alimentar e alimentação enquanto patrimônio cultural dos territórios. E também sobre os sentidos relacionados à alimentação, à agroecologia e à ideia de gênero.

### **Desafios**

Durante o curso passamos por alguns desafios, como por exemplo, a dificuldade dos cursistas no acesso à plataforma online. Tivemos também problemas infraestruturais externos à universidade, como faltas de água no município de Seropédica que impediram que algumas aulas fossem realizadas presencialmente.



Além disso, o campus pode apresentar dificuldades como pouca sinalização para transitar no seu interior e pouca transparência no que se refere aos horários dos seus ônibus internos. Também tivemos problemas em relação às questões de locomoção, especialmente para parte dos alunos que não conhecia a UFRRJ.

Contudo podemos dizer que sobre a plataforma, os problemas de acesso foram resolvidos entrando em contato com os administradores do projeto. Nos dias em que as aulas não foram realizadas de forma presencial devido à falta d'água, foram realizadas aulas virtuais. Já sobre a questão da locomoção dos alunos de fora da universidade, a comunicação entre participantes do curso foi um elemento importante para avançar no referente à falta de informação.

Nesse sentido podemos dizer que houveram algumas dificuldades, mas também podemos dizer que elas foram superadas com ajuda mútua e colaboração entre ministradores e cursistas para que todos pudessem plenamente frequentar as aulas.

### **Principais resultados alcançados**

Refletimos sobre a presença, o significado, o formato e o conteúdo que a alimentação assume no dia-a-dia, bem como a rotina que ela possui em diferentes espaços e contextos. Nesse sentido acreditamos que o seguinte curso de extensão pode ter contribuído para um resgate de memórias entre os participantes do projeto. Percebemos também que alguns discentes estão corroborando na luta do reconhecimento de agricultores e seus alimentos, dando continuidade à temática não só nas pesquisas em campo acadêmico, mas também se comprometendo em projetos políticos correlatos.

Com a entrevista semiestruturada na Feira da Agricultura Familiar da UFRRJ, foi possibilitado ouvir e coletar dos agricultores as suas histórias, as vivências no campo e a resistência para sobreviver e defender a produção de alimentos orgânicos/ agroecológicos, mesmo com a ausência de ações dos órgãos governamentais.

Acreditamos que a participação no JURA da UFRRJ e a organização do coffee break para o evento selou uma contribuição aos 10 anos de luta e resistência do evento. Da mesma forma, podemos dizer que a presença do curso no Jura pode ter estreitado as relações dos cursistas com os agricultores e os movimentos sociais que pautam a alimentação. Destacamos, também, que no dia 28 de junho de 2023 realizamos uma exposição dos trabalhos no Instituto de Ciências Sociais da UFRRJ (IHS) para expor as atividades feitas.

Toda experiência e metodologia consolidada com o curso de extensão “Comidas e Afetos”, nos fez desenvolver uma nova visão sobre a importância histórica, afetiva e alimentar da comida. A religiosidade também apareceu nas reflexões ao longo do curso, como a experiência de um dos participantes, que é candomblecista. Ele narrou que, sendo Yawo (iniciado no culto de matrizes africanas da nação Ketu), via



a conexão que o culto faz do alimento e da terra como fonte de fortificação com a energia ancestral.

Ainda, como o curso contou com a participação de estudantes de Hotelaria da UFRRJ, Licenciatura em Educação do Campo da UFRRJ, Nutrição da UVA, Licenciatura em História da UFRRJ e Licenciatura em Ciências Sociais da PUC RJ, logo este curso pôde corroborar com pesquisas futuras de ensino, pesquisa e extensão em diferentes campos acadêmicos.

Sobre estas possibilidades de pesquisas futuras, ressaltamos a importância do curso de extensão não só de forma acadêmica, mas também política e social na percepção das conjunturas políticas e na construção de novos olhares sobre alimentação e afetividade.

### **Disseminação da experiência**

No que tange a disseminação da experiência, podemos dizer que algumas ações correspondentes ao tema ocorreram ao longo do curso, contribuindo assim para difusão da proposta, a começar pelas ações dos participantes, ao compartilharem as atividades em suas redes sociais.

No cenário nacional, algumas movimentações políticas e sociais, reforçaram as discussões acerca da proposta, pois se trata de um tema de relevância significativa para melhoria da qualidade de vida da população no Brasil. No que se refere aos hábitos alimentares, ressaltamos como o afeto tem um papel importante na relação com o que comemos, abrindo caminho para o debate da reconstrução da cultura alimentar em uma sociedade que consome muitos alimentos industrializados.

A formação possibilitou aos cursistas acesso a ferramentas comuns do cotidiano que podem ser utilizadas para aproximar e/ou reaproximar os indivíduos do consumo de alimentos com mais propósito. O curso aconteceu em paralelo a um cenário de conjuntura política de debates sobre a questão da alimentação no país, o que esteve entre os temas discutidos.

Nosso curso coincidiu com o fim de um momento histórico de aumento da situação da fome no país e das dificuldades nos investimentos governamentais na agricultura familiar. Além disso, na mídia estava sendo discutida a relevância da qualidade dos alimentos, a valorização dos pequenos agricultores e dos espaços de venda de alimentos frescos e outros assuntos pertinentes à alimentação, o que esteve em pauta, chamando a atenção da sociedade.

A recente iniciativa aprovada pela Câmara Municipal do Rio de Janeiro, com o PL 1.662/19 que proíbe a venda de alimentos ultraprocessados em escolas, reforça a importância de se disseminar cursos que possam discutir o assunto. Da mesma forma que a disseminação deste curso e dos seus conteúdos através dos relatos e outras ações podem expressar a possibilidade de construção de um espaço de



atualização para os profissionais da educação com a nova demanda surgida a partir da aprovação deste projeto de lei.

Ou seja, dessa forma, concluímos que este curso se propôs a disseminar reflexões pertinentes e conectadas com questões sociais mais amplas, acreditamos ainda que a apresentação deste relato se constitui enquanto uma ação de disseminação dessa experiência por considerarmos ela bem sucedida e de grande relevância para sociedade.

### **Referências Bibliográficas**

ALTOÉ, I.; MENOTTI, G.; AZEVEDO, E. de. Comida e afeto: As releituras dos pratos-totem na culinária vegana. **Revista Brasileira de Sociologia da Emoção**, v. 18, n. 52, p. 129-138, abril de 2019.

CÂMARA RJ. **PROJETO DE LEI Nº 1662/2019**. Disponível em: <http://aplicnt.camara.rj.gov.br/APL/Legislativos/scpro1720.nsf/f6d54a9bf09ac233032579de006bfef6/d61eba11cadeff1e8325848e0068d658?OpenDocument>. Acesso em: 9 ago. 2023.

MORÁN, J. Mudando a educação com metodologias ativas. Coleção Mídias Contemporâneas. **Convergências midiáticas, educação e cidadania: Aproximações jovens**, v. 2, n. 1, p. 15-33, 2015.

SOUZA, J. B.; ASSUMPÇÃO, T. X. Os sabores do inhame: Receitas, saberes e histórias. In: SILVA, Q. P. da. **Turismo: Reflexões e desafios**. Volume 2. Nova Xavantina: Pantanal Editora, 2022.