



O debate da Agroecologia no curso Tecnologia em Alimentos a partir do Projeto de Extensão Obará: saúde, sabores e cheiros da culinária ancestral dos territórios Portal do Sertão, Sertão Produtivo e Oeste da Bahia

The Agroecology debate in the Food Technology course based on the Obará extension project: health, flavors and smells of the ancestral cuisine of the Portal do Sertão, Sertão Produtivo and Oeste da Bahia territories

SANTOS, Isabel de Jesus dos¹; RIBEIRO, Jéssica Souza²; PEREIRA, Eva Sandra das Neves³; FERREIRA, Marília Severina Santos⁴

¹Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), isabel.santos@ufrb.edu.br; ²Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), jessica.ribeiro@ufrb.edu.br; ³Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), dasnevespereiraevasandra@gmail.com; ⁴Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), marocasferreira656@gmail.com.

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Ancestralidades, terra e território

Resumo: O objetivo deste trabalho é discutir como o Projeto “Obará” vem sendo desenvolvido nas comunidades quilombolas, com atuação direta de estudantes do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo. As ações visam fortalecer a arte culinária nos Territórios de Identidade Portal do Sertão, Sertão Produtivo e Sudoeste da Bahia, articulados nos Sistemas Agrícolas Tradicionais, nos municípios de Antônio Cardoso, São Gonçalo dos Campos, Irará, Água Fria, Coração de Maria, Santanópolis, Feira de Santana, Teodoro Sampaio, Vitória da Conquista e Palmas de Monte Alto, onde o Projeto é desenvolvido, na perspectiva da pesquisa participante. Observa-se que essa discussão, a partir do projeto e nas aulas da disciplina “Fundamentos da Agroecologia” e “Agroecologia” e a atuação dos estudantes, tem fortalecido a cultura da mandioca entre a Universidade e as comunidades, na busca por uma alimentação agroecológica: da roça para o prato, problematizando sobre a cultura alimentar ancestral.

Palavras-Chave: alimentação; ancestralidades; cultura; negro.

Contexto

O Projeto de Extensão “OBARÁ: saúde, sabores e cheiros da culinária ancestral dos Territórios de Identidade Portal do Sertão, Sertão Produtivo e Sudoeste da Bahia” é desenvolvido junto e com as comunidades quilombolas. Nesse caso, essa perspectiva dialoga com os princípios e fundamentos da Educação em Agroecologia e Educação Escolar Quilombola, especificamente, no que se refere ao espaço geográfico como ambiente de disputa das narrativas culturais, culinárias que perpassam a materialidade da vida cotidiana. Assim, entende-se que, no tocante às práticas da culinária, é necessário que as comunidades possuam terra e território para alimentar-se, não apenas o corpo, mas o espírito e a alma das ancestralidades afroindígenas.



O Projeto Obará está registrado na plataforma SIGAA de registros das atividades de Pesquisa e de Extensão da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), especificamente com os estudantes dos Cursos de Licenciatura em Educação do Campo das Áreas de Ciências da Natureza e Matemática e do Curso Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo.

As ações do “Obará” acontecem nos quilombos dos Territórios de Identidade Portal do Sertão, Sertão Produtivo e Sudoeste da Bahia. Isso porque são as discentes e docentes integrantes do projeto que promovem as ações a partir das necessidades das comunidades. O objetivo geral deste projeto é fortalecer as práticas da arte culinária das comunidades quilombolas.

Para além das questões empíricas vividas, o comer pode ser um ato político, mas, também, religioso, identitário e educacional empreendido pela família, comunidade, Estado, escola e/ou qualquer outra instituição social, a exemplo da Igreja. O fato é que cada instituição apresenta uma simbologia à alimentação, mas, como a cultura alimentar das comunidades quilombolas tem resistido à presença dos impérios agroalimentares (ESTEVE, 2017)

A alimentação envolve o debate sobre a cultura, a classe, o gênero, a raça e a etnia, além da soberania e da segurança alimentar e nutricional, da questão agrária e do manejo do solo. Assim, nas ações do projeto, buscamos interligar questões da ancestralidade do cotidiano das comunidades, realizando momentos para socialização dos tachos, panelas, pratos, cores, saberes e sabores ancestrais.

Com o processo de urbanização das pequenas cidades do Território Portal do Sertão, por exemplo, a alimentação dos camponeses passou por um processo de mudança que inclui: o gosto, o sabor, os utensílios, o fogão e o território.

Com o advento das Leis n.º 10.639/03 e n.º 11.645/08, as Universidades e Escolas – públicas e privadas – devem promover a transdisciplinaridade, a multiculturalidade e a multidisciplinaridade dos conteúdos do ensino da “História da Cultura Afrobrasileira e Indígena” nas matrizes curriculares do ensino em todos os níveis.

Mesmo que o projeto não seja voltado para a escola, ainda assim, discutimos criticamente sobre as mudanças nos hábitos alimentares, problematizando a necessidade de conseguirmos interligar a arte culinária não hegemônica aos processos educacionais, uma vez que a cultura quilombola e camponesa acaba sendo, também, uma das práticas comunitárias possíveis de se atrelar ao ensino-aprendizagem no debate da tríade: Ensino, Pesquisa e Extensão.

Descrição da Experiência

O primeiro passo da caminhada pedagógica da culinária ancestral começa a partir dos discentes e docentes envolvidos no processo, pois, em sua maioria, são



estudantes com a ancestralidade quilombola, de Religiões de Matriz Africana e, também, com a presença de integrantes de Religiões Cristãs com leitura racial. O projeto iniciou na Pandemia da Covid-19, no mês de maio de 2020, quando fizemos várias rodas de conversas sobre Alimentação e Cultura, inclusive na perspectiva da ancestralidade, pautando a soberania alimentar a partir da mandioca e da cultura dos alimentos afro-brasileiros, principalmente o acarajé.

A metodologia dialógica dos saberes da culinária ancestral possibilita a troca intergeracional de sabores, o alimento é colocado na dimensão do conhecimento mítico e religioso, entre saberes acadêmicos e populares. Como ressalta Hooks (2013), a perspectiva metodológica do diálogo horizontal se baseia na troca de experiência, quando fortalecemos a forma compartilhada de conhecimentos para promover a participação social, na perspectiva transformadora dos meios de produção do campo e consumo nas comunidades quilombolas. Vale ressaltar que as ações do projeto perpassam pelo tripé: Ensino, Pesquisa e Extensão.

A partir desse novo “olhar”, a Extensão Universitária passa a ser vivida como um espaço/tempo importante no processo de ensino-aprendizagem, visto que ela perpassa, também, o fazer parte do “eixo pedagógico clássico ‘estudante - professor’ deve ser progressivamente substituído pelo eixo ‘estudante - professor - comunidade’” (FORPROEX, 2012, p.19).

A Extensão participativa compreende os processos como meio fundamental para tornarem-se sujeitos críticos e propositivos. Para tal, utilizamos as metodologias participativas como instrumentos de ensino-aprendizagem na Extensão Universitária. Na pandemia, a nossa ação foi promovida através das Tecnologias da Informação e da Comunicação (TICs), na perspectiva da cultura de massa a partir das variadas plataformas digitais: *Google Meet*, *YouTube*, *WhatsApp* e *Podcasts*. No pós-pandemia, no ano de 2022, voltamos para o nosso fazer presencial, do nosso jeito de ser e viver. Utilizamos métodos individuais e grupais no campo da Extensão Universitária. No geral, envolvemos também as Associações Quilombolas desses territórios. Para planejar as ações do projeto, foi preciso compreender as demandas que aparecem no Movimento Quilombola, a partir da inserção nos conselhos e nos fóruns, seguida de discussão, de forma mais ampla, nos Colegiados dos Territórios de Identidade.

De forma geral, tivemos vários resultados positivos a partir da articulação com as organizações locais: criação do canal do *YouTube* da Associação Quilombola da Lagoa Grande e postagem de vídeos gravados e editados pelos próprios moradores da Comunidade; publicação de resumos nos eventos da UFRB; publicação de um capítulo de livro que discute alimentação; apoio com bolsas para as atividades de Extensão.



Resultados

No Quadro 1, apresentamos um resumo das ações do Projeto Obará, relacionando os objetivos aos resultados alcançados. Quando falamos de alimentos e relações étnico-raciais, fazemos referência, também, à discussão sobre “comida de santo e comida de branco” e isso dialoga com o ensino em todos os níveis (QUIRINO, 1922).

Mas a cultura não é estática! Os movimentos da terra, para criar os biomas, também proporcionam a constituição das artes culinárias culturais diferentes, visto que defendemos o princípio da diversidade na Agroecologia, daí, a natureza oferece os alimentos.

Cada bioma possui um jeito diferente de preparo e de alimentação. Infelizmente, o processo hegemônico de produção, de consumo e de distribuição fez com que as populações valorizassem menos os alimentos dos ecossistemas locais em favor de uma produção em larga escala e industrial para abastecer as cidades. Com o aumento do poder aquisitivo das famílias do campo, a partir das políticas públicas do Governo Lula, a população rural aumentou o seu jeito de produzir, de comer e de comercializar. As famílias passaram a depender dos produtos do mercado, mas “Nós temos África em nossas cozinhas, América em nossas selvas e Europa em nossas salas de visitas” (NASCIMENTO, 2016, p. 113). Essa problemática fez parte da Formação em Educação Escolar Quilombola.



Quadro 1. Objetivos do projeto e resultados alcançados

Objetivos do Projeto	Resultados Alcançados
Sistematizar as artes culinárias dos quilombos e os diversos pratos das artes culinárias dos quilombolas.	Publicação de trabalhos em eventos e <i>e-books</i> ; Criação do canal do <i>YouTube</i> da Associação Quilombola da Lagoa Grande.
Dialogar com as comunidades e com as escolas sobre alguns cuidados nos preparos dos alimentos.	Várias reuniões presenciais, virtuais e <i>lives</i> disponíveis no <i>YouTube</i> , no canal da TV UFRB.
Dialogar com as escolas dos Territórios Quilombolas sobre alimentação, saúde e cultura.	Várias reuniões virtuais e <i>lives</i> disponíveis no <i>Youtube</i> , no canal da TV UFRB.
Inovar com receitas e com os produtos do campo.	Aprovação de Projetos no Edital Baobá, requalificação da Agroindústria Familiar Alimentar; Aprovação de Projetos no Edital da Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (CAR-SDR). Formação de Lideranças Quilombolas e Estudantes dos Cursos Técnicos Profissionalizante
Fortalecer a soberania alimentar, sabores com saúde e cheiros da culinária ancestral das comunidades quilombolas dos Territórios de Identidade Portal do Sertão, Sertão Produtivo e Sudoeste da Bahia.	Fortalecimento da Cultura Alimentar Tradicional e Ancestral; Formação de Lideranças Quilombolas e Estudantes dos Cursos Técnicos Profissionalizante.
Construir, em algumas medidas, o memorial descritivo da farinha de mandioca.	Fortalecimento das Associações locais e da articulação Territorial; Integração com outros projetos de Pesquisa e de Extensão e com as orientações de <u>Trabalhos de Conclusão de Curso</u> .
Promover festivais de comidas típicas de Matriz Africana do Recôncavo e do Sertão; Celebrar a dádiva dos alimentos (dar e receber); Organizar oficinas sobre alimentação, saúde e cultura.	I Festival da Culinária Nordestina: Raízes dos Sabores; Realização de oficinas com preparações ancestrais.

Fonte: elaborado pelas autoras, 2023

O maior desafio dessas comunidades tem sido as mudanças climáticas, pois esses fenômenos antrópicos dificultam a soberania alimentar dos povos. Além desse fator, as mídias também têm influenciado as famílias a quererem adquirir seus alimentos na cidade. Percebemos que, a cada dia, os jovens se distanciam dessa relação com a produção, consequentemente, de todos os outros fatores também.

Durante os três anos de execução das ações do projeto, percebeu-se o distanciamento dos discentes com as questões das práticas ancestrais dos quilombolas, a exemplo da arte, das agriculturas e da alimentação. Outro desafio pertinente tem sido a dificuldade dessas próprias discentes relatarem, de forma escrita ou em vídeo, sobre as experiências vivenciadas no projeto. De forma geral,



essas situações fogem do nosso controle, mas sobre as mudanças climáticas ainda não temos como mensurar os prejuízos, sobretudo na agricultura, pois os ciclos das culturas não estão sendo completados, sobretudo, porque esses povos fazem agriculturas de sequeiros.

Agradecimentos

Agradecemos à Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, pela concessão de Bolsas de Extensão (PIBEX);
Ao Conselho das Comunidades Quilombolas do Território Portal do Sertão;
Às Associações Quilombolas do Território Portal do sertão;
Ao Senhor José Jorge, liderança do Movimento Quilombola.

Referências bibliográficas

BRASIL. **Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003**. Altera a Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 jan. 2003. p. 1. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm. Acesso em: 10/09/2010.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 11.645 de 10 de março de 2008**. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 mar. 2008. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm. Acesso em: 1 jun. 2020.

ESTEVE, Esther Vivas. **O negócio da comida: quem controla nossa alimentação?** Expressão Popular, 2017

HOOKS, Bell. **Ensinado a transgredir: a educação como prática de liberdade**. In: Marcelo Brandão Cipolla. São Paulo, 2013.

FORPOREX. POLÍTICA NACIONAL DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA. **Fórum de pró-reitores de extensão rural das instituições de educação superior públicas brasileiras**. Manaus - Amazonas, maio de 2012. Disponível em: <https://proex.ufsc.br/files/2016/04/Pol%C3%ADtica-Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1ria-e-book.pdf> Acesso em: 30 mar. 2020.



QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Salvador. Livraria Progresso, 1922.

NASCIMENTO, Abdias. **O genocídio do negro brasileiro: processo de um racismo mascarado**. 3 Ed. São Paulo: Perspectivas, 2016.