

Oficinas culinárias remotas: relato de experiência em uma escola pública da rede federal de ensino

Remote cookery workshops: experience report in a public school of the federal education network

Talleres de cocina remota: informe de experiencia en una escuela pública de la red federal de educación

Renata de Souza Nogueira | renatadesouzanogueiraoo@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-9539-6762>

Colégio Pedro II (CPII) Campus Tijuca II, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Elga Batista da Silva | elga.silva@hotmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-6646-4682>

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 28-fevereiro-2021

Aceite: 21-junho-2021



NOGUEIRA, R. S.; SILVA, E. B. Oficinas culinárias remotas: relato de experiência em uma escola pública da rede federal de ensino. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 191-204, jun. 2021.

RESUMO

Abordagens específicas emergiram por parte de educadores de diferentes áreas devido à suspensão das aulas presenciais, acarretada pela pandemia do novo coronavírus. Por conta deste cenário, este trabalho apresentará um relato de experiência acerca do planejamento e execução de oficinas culinárias remotas, como parte das atividades pedagógicas não-presenciais em uma instituição de ensino da rede pública. Para tanto, considerou-se a utilização da culinária como estratégia metodológica que tem sido apontada como uma importante ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Para a realização das quatro oficinas, voltadas aos discentes do segundo segmento do ensino fundamental, foram escolhidos conteúdos relacionados aos seguintes eixos: 1) Comidas e afetos: a construção do eu; 2) Imagem corporal e padrões de beleza; 3) Raízes (comida e partilha) e 4) Patrimônios naturais e culturais do Brasil. A partir da experiência vivenciada nas videoconferências foi possível perceber que as oficinas atenderam ao objetivo de promover reflexão e estímulo ao desenvolvimento de habilidades culinárias entre os participantes.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação Alimentar e Nutricional; Culinária; Ensino Remoto Emergencial.

ABSTRACT

Specific approaches emerged by educators from different areas after the suspension of face-to-face classes caused by the new coronavirus pandemic. Because of this scenario, this work will present an experience report about the planning and execution of remote culinary workshops, as part of the non-classroom pedagogical activities in a public education institution. To this end, the use of culinary was considered as a methodological strategy that has been identified as an important tool for Food and Nutrition Education (FNE). For the realization of the four workshops, aimed at students in the second segment of elementary school, content related to the following axes were chosen: 1) Food and affections: the construction of the self; 2) Body image and beauty standards; 3) Roots (food and sharing) and 4) Natural and cultural heritage in Brazil. From the experience of videoconferences, it was possible to notice that the workshops met the objective of promoting reflection and encouraging the development of culinary skills among the participants.

Keywords: Gastronomy; Food and Nutricional Education; Culinary; Remote Education Emergency.

RESUMEN

Han surgido enfoques específicos por parte de educadores de diferentes áreas debido a la suspensión de clases presenciales, provocada por la pandemia de nuevo coronavirus. Ante este escenario, este trabajo presentará un relato de experiencia sobre la planificación y ejecución de talleres culinarios a distancia, como parte de las actividades pedagógicas no presenciales en una institución de educación pública. Para ello, se consideró el uso de la cocina como una estrategia metodológica que ha sido identificada como una herramienta importante para la Educación Alimentaria y Nutricional (EAN). Para la realización de los cuatro talleres, dirigidos a estudiantes del segundo segmento de educación básica, se eligieron contenidos relacionados con los siguientes ejes: 1) Alimentos y afectos: la construcción del yo; 2) Normas de belleza e

imagen corporal; 3) Raíces (comida y compartir) y 4) Patrimonio natural y cultural en Brasil. A partir de la experiencia de las videoconferencias, se pudo notar que los talleres cumplieron con el objetivo de promover la reflexión y fomentar el desarrollo de habilidades culinarias entre los participantes.

Palabras claves: Gastronomía; Educación Alimentaria y Nutricional; Cocina; Enseñanza remota de emergência.

INTRODUÇÃO

Ações diversas envolvendo o ensino remoto emergencial vem recebendo destaque desde o início do isolamento social acarretado pela pandemia do novo coronavírus (SARS-CoV-2), responsável por causar a doença COVID-19. Nesse cenário, muitas abordagens emergiram por parte dos educadores de diferentes segmentos, incluindo os profissionais da área de Alimentação e Nutrição.

Considerando o atual cenário pandêmico e suas demandas, este artigo tratará de um relato de experiência desenvolvida com alunos e alunas do segundo segmento do ensino fundamental de uma escola federal, localizada no município do Rio de Janeiro. A experiência ocorreu através de oficinas culinárias remotas, tendo como objetivo a promoção da alimentação adequada e saudável, não somente com o compartilhamento de receitas, mas também por meio de reflexão, motivação e instrumentalização para subsidiar as escolhas e práticas alimentares dos estudantes em questão. Diez-Garcia e Castro (2011) consideraram que a culinária é uma prática social, que agrega conhecimento e proporciona trocas de experiências sobre Alimentação e Nutrição entre os participantes.

Essas atividades foram pensadas e planejadas a partir das deliberações e encaminhamentos institucionais acerca do funcionamento de atividades não presenciais para os estudantes no ano letivo de 2020, marcado pela suspensão das aulas presenciais como prevenção ao avanço da pandemia. As atividades não presenciais teriam por objetivo o acolhimento, além do apoio cognitivo e emocional aos educandos e às suas famílias, sendo preferencialmente interdisciplinares.

A utilização da culinária como estratégia metodológica tem sido apontada como uma ferramenta importante de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), principalmente pelo seu potencial de articular ciência e cotidiano (MENEZES; MALDONADO, 2015). Segundo o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas (BRASIL, 2012), "EAN é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis".

Sabe-se, entretanto, que as escolhas alimentares são influenciadas não somente pelos determinantes individuais (aspectos subjetivos), mas também pelos coletivos, como fatores econômicos, sociais e culturais (BRASIL, 2012) e que a realidade brasileira de desigualdade econômica e social - ainda mais evidente nesse período pandêmico - reflete também na questão da insegurança na alimentação. Por conta disso, a oficina culinária não deve ser desenvolvida com a premissa de apresentar um conteúdo limitado ao discurso do comer saudável, baseado única e exclusivamente em recomendações nutricionais, o que poderia ser

uma forma de violência simbólica. Entende-se que uma escolha alimentar consciente é também a realização do sujeito diante das restrições e hostilidades do ambiente onde vive (CARVALHO; RIBEIRO, 2020).

Nesse contexto, destaca-se a EAN como uma relevante estratégia nas políticas públicas e programas, incluindo o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Pesquisas nesse segmento têm apontado o uso de práticas educativas em saúde para grupos escolares, visando alcançar diferentes objetivos no Brasil. Como exemplo dessa afirmativa, cita-se o trabalho desenvolvido por Triches (2015), que verificou exemplos de práticas inovadoras, desenvolvidas de forma integrada, que articularam a EAN com ações para a consolidação de um sistema agroalimentar sustentável em escolas públicas do Rio Grande do Sul.

Em âmbito internacional também são identificadas pesquisas nesse campo, como o trabalho de Hawkins e colaboradores (2020), que narrou o desenvolvimento de um programa voltado às crianças do ensino fundamental visando a capacitação de professores para atuação no combate à obesidade. De forma semelhante, a pesquisa de Henry, Dees e Holben (2019) apresentou resultados positivos no desempenho esportivo de discentes do ensino médio após a implementação de um programa de EAN. Já Pelletier e colaboradores (2017) realizaram um levantamento sobre políticas baseadas em evidências envolvendo nutrição escolar, com foco na associação entre obesidade e indicadores socioeconômicos.

Considerando as demandas inerentes às atividades pedagógicas não presenciais, o objetivo deste trabalho foi relatar uma experiência com oficinas culinárias remotas e, para isso, buscou-se descrever o caminho percorrido desde o planejamento até a execução da proposta, além de propor reflexões sobre os conteúdos problematizados no ambiente virtual de aprendizagem.

METODOLOGIA

Para o planejamento das oficinas culinárias foi inicialmente usada uma etapa de *brainstorming*, técnica na qual é gerada uma maior quantidade de ideias perante uma questão específica e tornando possível, desta forma, elaborar as propostas que melhor se adequem às ideias iniciais (MAZZOTTI; BROEGA E GOMES, 2012). Participaram dessa etapa os integrantes das equipes multirreferenciais de série, compostas pela direção pedagógica, docentes de diferentes disciplinas (Artes Visuais, Ciências, Ciências Sociais, Desenho, Educação Física e Folclore, Educação Musical, Geografia e Português) e servidores técnico-administrativos em educação de diferentes setores (Assistência Estudantil, Núcleo de Atenção a Pessoas com Necessidades Específicas, Nutrição e Setor de Orientação Educacional e Pedagógica). Na etapa seguinte, foi realizada uma revisão bibliográfica de pesquisas e publicações no campo da Alimentação e Nutrição, uma ação relevante pois para Botelho, Cunha e Macedo (2011) através dos trabalhos de revisão surgem possibilidades de novas teorias e discussões. Após a realização das oficinas, houve um novo momento com a equipe envolvida para *feedback* e avaliação das atividades, com o objetivo de debater os pontos fortes e fracos destas ações.

Foram realizadas quatro oficinas culinárias, sendo uma para cada série do segundo segmento do ensino fundamental. O tema gerador de cada oficina foi proposto a partir de conteúdos organizados em eixos, anteriormente desenvolvidos com os discentes pelos integrantes das equipes nos grupos de série, conforme apresentado na tabela 1. Para o

planejamento, foram empregadas as metodologias adaptadas dos relatos de experiências de Rezende e Negri (2015), Pereira *et al.* (2014) e Castro *et al.* (2007).

Tabela 1. Eixos e público-alvo das oficinas culinárias remotas para discentes do ensino fundamental II.

Grupo de série	Eixos	Temas das oficinas culinárias
6º ano	Comidas e afetos: a construção do eu	"Do espetinho ao empratado: na cozinha da nossa casa"
7º ano	Imagem corporal e padrões de beleza	"Cineclubes culinário: Enola Holmes e o mistério do bolinho"
8º ano	Raízes (comida e partilha)	"Hambúrgueres e nossa saudade de socialização"
9º ano	Patrimônios naturais e culturais do Brasil	"Comida como Patrimônio: pastel de Angu de Itabirito"

Fonte: As autoras.

O roteiro básico para a realização das videoconferências era comum a todos os grupos, consistindo em: 1) Abertura da sala virtual e acolhimento dos alunos; 2) Apresentação inicial da videoconferência, seus objetivos e regras básicas de convivência no ambiente virtual de aprendizagem; 3) Prática da oficina culinária com mediação das reflexões acerca do tema; 4) Espaço para impressão dos discentes sobre os assuntos debatidos; 5) Encerramento.

Estas videoconferências foram planejadas para um tempo máximo de duas horas e ocorreram entre outubro e dezembro de 2020. Cada grupo de trabalho da série desenvolveu artes digitais para convidar os discentes à participação, que foram amplamente divulgadas pelos canais de comunicação do *Campus*. As datas e horários das videoconferências foram agendados de acordo com o cronograma da série para atividades síncronas. Cabe ressaltar que as oficinas ocorreram após a oferta do "auxílio estudantil financeiro para inclusão digital" no valor de R\$600,00, concedido pela instituição de ensino através de processo seletivo interno, proporcionando aos discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica as condições técnicas necessárias para o acesso à internet e assim contribuir para a igualdade de oportunidades e a promoção da permanência, conforme Edital nº 01/2020 (BRASIL, 2020). Segundo a Secretaria Nacional de Assistência Social, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (2004), "a concepção de vulnerabilidade denota a multideterminação de sua gênese não estritamente condicionada à ausência ou precariedade no acesso à renda, mas também às fragilidades de vínculos afetivo-relacionais e desigualdade de acesso a bens e serviços públicos".

A prática culinária foi realizada pela nutricionista do *Campus*, elaborando as receitas na cozinha da sua residência, exceto a oficina sobre o Pastel de Angu de Itabirito, município de Minas Gerais, que contou também com a participação de uma convidada externa para elaborar a preparação em questão. Foi utilizado um notebook com uma *web camera* para melhor visualização do espaço durante a transmissão e fone de ouvido com microfone sem fio, conectado pelo sistema *bluetooth*, proporcionando melhor captação do áudio e deslocamento

da profissional durante o preparo das receitas. Menezes e Maldonado (2015) destacaram que usar a culinária como estratégia prescinde da existência de um laboratório de técnica dietética ou de uma cozinha, mas não significa necessariamente cozinhar junto. A impossibilidade de compartilhar uma cozinha de forma presencial com os participantes resultou na originalidade dessa experiência que, por intermédio das tecnologias digitais, das artes e do diálogo, ampliou as possibilidades de utilização da culinária como prática pedagógica para além do cozinhar juntos.

As perguntas norteadoras para reflexão foram elaboradas a partir do tema da oficina culinária em consonância com o conteúdo pedagógico desenvolvido anteriormente com a série, além de considerar a dinâmica das receitas (ingredientes, modo e tempo de preparo, utensílios). Assim sendo, enquanto a receita era executada, debates e reflexões eram conduzidos em conjunto com a equipe, permitindo que outras questões fossem levantadas pelos próprios discentes.

Optou-se pela não divulgação prévia das receitas aos discentes, já que não seria possível a todos e todas desenvolverem-nas de forma concomitante; entretanto, essas receitas foram disponibilizadas posteriormente no *blog* do *Campus*. Além disso, uma das regras da videoconferência é que os discentes permanecessem com a câmera fechada durante todo o tempo, sendo a interação possível apenas por áudio e/ou escrita através do *chat*.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Oficina “Do espetinho ao empratado: na cozinha da nossa casa”

Partindo do tema central “Comida e Memória”, as receitas escolhidas para esta oficina foram *ratatouille* e espetinho de carne com vegetais. A escolha por executar a receita do *ratatouille* foi motivada principalmente pela animação da Disney-Pixar lançada no Brasil em 2007, com o nome dessa clássica preparação francesa. Em uma das cenas, o crítico gastronômico Anton Ego experimenta a iguaria produzida pelo ratinho Rémy e, com uma simples garfada, é retomado de emoções, lembrando de sua falecida mãe e da comida preparada por ela (RATATOUILLE, 2007). Já a ideia de fazer também um espetinho de carne com vegetais surgiu a partir da devolutiva dos alunos em atividades anteriores do eixo “Comida e Memória”, associando o churrasco às boas recordações como confraternizações, festas e comemorações. A receita seria também uma forma alternativa de preparar os mesmos vegetais utilizados no *ratatouille*, encorajando-os a experimentar novos sabores e técnicas de preparo, além de, potencialmente, proporcionar um momento de interação junto à família.

A oficina foi iniciada com a projeção do trecho da animação supracitada e em seguida foi realizado o preparo da receita. Primeiramente os ingredientes foram apresentados pela nutricionista, que possui experiência como docente em nível de ensino superior no segmento de técnica dietética e culinária, e em seguida algumas questões foram levantadas: “Quem gosta de cozinhar? Qualquer um pode cozinhar? Já comeram *ratatouille*? Qual comida desperta sua memória com amigos e/ou com a família?” Segundo Altoé, Menotti e Azevedo (2019) as memórias envolvendo alimentação e afeto incluem momentos marcantes específicos e também sensações que podem ser criadas ao longo de toda a vida de uma pessoa, além de pratos cujas receitas são “familiares”, capazes de resgatar lembranças de entes queridos, denominados “pratos-totem”.

Enquanto era feita a mediação pelos docentes através do *chat* ou abertura de microfone, a nutricionista iniciou o preparo da receita com higienização e corte das hortaliças. Dos 31 alunos participantes, nenhum deles havia provado *ratatouille*, embora já tivessem assistido à animação e demonstrado curiosidade em experimentar. Apesar das perguntas previamente planejadas, os discentes direcionaram suas falas também para questões que naquele momento eram relevantes, envolvendo pandemia e corpo, bem como aspectos relativos à ansiedade e compensação na comida, sentimentos de vergonha do corpo porque engordou, e também alguns relatos sobre perda de apetite nesse período. Pesquisa progressa de Costa e colaboradores (2019), realizada em escolas mineiras, já apontou a correlação entre hábitos alimentares e imagem corporal de adolescentes, considerando que este momento biológico é marcado por intensas mudanças.

Retomando a receita, foi explicado como dispor os ingredientes no refratário ou panela escolhida, intercalando os vegetais, valorizando assim a apresentação do prato. O uso de pimentões coloridos despertou curiosidade de alguns alunos sobre a diferença entre essas matérias-primas, e trouxe também questões relacionadas à produção orgânica *versus* uso de agrotóxicos no manejo. Após a montagem, a preparação foi levada ao forno e, para otimizar o tempo, já havia outro *ratatouille* pronto para demonstração.

Na segunda etapa da oficina, iniciou-se o preparo do espetinho de carne com vegetais mostrando os ingredientes fracionados e trazendo a seguinte questão: "Quem geralmente faz churrasco?" Para fomentar a discussão foi projetado o curta-metragem de animação em *stop motion*, de Fadhia Salomão, intitulado "Claudete e o bolo". O curta mostra Claudete, que adora fazer bolo, preparação que é apreciada por todas as pessoas que o degustam de forma voraz. Por outro lado, o vídeo também apresenta o cansaço resultante de uma jornada repetitiva e fatigante, que a faz tomar uma decisão importante (CLAUDETE E O BOLO, 2020).

Ao associarem o churrasco majoritariamente à figura masculina, ampliou-se o debate para questões relacionadas à comida e gênero com os discentes: "Quem está cozinhando em casa nessa quarentena? Que diferenças vocês veem sobre a cozinha no dia a dia e refeições festivas como churrasco?" Sobre questões que relacionam gênero e cozinha, sabe-se que a divisão sexual/social do trabalho varia entre diferentes culturas e épocas da história, sendo inegável no período pós-moderno, a distinção entre a cozinha de trabalho da casa, majoritariamente feminina, e o espaço de convívio social, caracterizado pela supremacia masculina (DÓRIA, 2012).

Após essa abordagem, retomou-se o preparo da receita e durante a montagem dos espetinhos foi falado brevemente sobre tipos de cortes bovino e melhores técnicas de cocção. Utilizar a carne como um ingrediente de receita despertou os pré-adolescentes para o debate de outras questões como veganismo e vegetarianismo, pecuária, produção sustentável e importância da carne na alimentação. Trabalhos recentes têm comentado sobre questões relacionadas à sustentabilidade no campo e evidenciado, por exemplo, a presença de pesticidas em culturas comumente destinadas à alimentação humana, conforme pesquisa de Fatunsin e colaboradores (2020), que realizaram a detecção de organofosfato e carbamato em vegetais.

O uso de ervas e especiarias foi estimulado nas duas preparações, destacando o tomilho fresco para o *ratatouille* e o *chimichurri* para o espetinho. Explicando sobre o uso do *chimichurri* nos churrascos argentinos, foram feitas também abordagens relacionadas ao tema comida e cultura a partir de outras preparações regionais que foram citadas pelos alunos, como feijoada e guacamole.

Finalizando a oficina culinária, os docentes realizaram um momento de *feedback* sobre a atividade desenvolvida, apresentaram a próxima programação da série e encerraram a videoconferência.

Oficina: “Cineclube culinário: Enola Holmes e o mistério do bolinho”

O tema e proposta de roteiro para a videoconferência foram concebidos a partir do eixo desenvolvido com o 7º ano: “Imagem corporal e padrões de beleza”. A atividade foi iniciada com um recorte de 10 minutos do filme “Enola Holmes”, uma produção de 2020 da *Legendary Pictures*, distribuída pela Netflix®. O filme conta a história de Enola Holmes, irmã do famoso detetive Sherlock Holmes, uma jovem de 16 anos fora dos padrões instituídos pela sociedade inglesa do século XIX (ENOLA HOLMES, 2020). A partir daí foram levantadas questões como “Quem já assistiu ao filme completo? Conhecem a atriz? O que as pessoas fazem ou deixam de fazer por causa da aparência?” Uma das docentes da equipe, responsável pela disciplina de Ciências Sociais, apresentou e debateu conceitos de preconceito, estereótipo e discriminação, projetando alguns *slides*.

Iniciou-se em seguida a oficina culinária, quando a nutricionista mostrou o bolo pronto, em formato de *cupcake*, sem mencionar seu principal ingrediente, e perguntando aos 16 participantes se eles teriam vontade de comê-lo, quando todos os participantes responderam positivamente. Quando perguntados sobre qual seria o ingrediente principal da receita, a maioria citou “cenoura”. Foram feitas charadas, fazendo uma analogia ao filme, para auxiliar os participantes a descobrir o “mistério” que envolvia o ingrediente principal do bolo: a) “Sou rica em provitamina A, vitaminas do complexo B, vitamina C, fibras e outros nutrientes”; b) “Minha polpa tem a cor alaranjada, resultado da mistura de duas cores: vermelho e amarelo, presentes nos pigmentos chamados carotenoides”; c) “Todas as minhas partes são comestíveis: casca, polpa e semente, mas geralmente as pessoas escolhem comer apenas a polpa (cozida) e descartam minha casca e sementes”; d) “Posso ser preparada de diversas formas, doce ou salgada. Até para decoração eu sirvo também! Na festa de *Halloween* eu ganho destaque especial”.

Desvendou-se então o mistério do ingrediente secreto do bolo, a casca da abóbora, dando início ao preparo da receita. Ao mostrar a casca como ingrediente principal, a nutricionista explicou sobre as vantagens do aproveitamento integral da abóbora, não somente pelos aspectos nutricionais, mas também ambientais, colaborando com a redução na geração de resíduos sólidos descartados. Ampliou-se o debate para outras questões como: meio ambiente e sustentabilidade, quem determina o que é comestível ou não, e produção agrícola convencional *versus* agricultura orgânica. Pesquisas pregressas como a de Ribeiro e colaboradores (2019) já apontaram a importância de estudar as perdas ao longo da cadeia produtiva de alimentos, bem como os reflexos dos desperdícios de matérias-primas alimentares na produção de refeições, conforme observado nos trabalhos de Silvennoinen, Nisonen e Pietiläinen (2019), Sakaguchi, Pak e Potts (2018) e Strasburg e Jahno (2017a).

A nutricionista prosseguiu no preparo da receita adicionando os demais ingredientes no liquidificador. Enquanto liquidificava, outro docente mediador conduziu os debates a partir das seguintes questões: “Quem já teve essa experiência de fazer bolo em casa? Quem cozinha em casa no dia a dia? Quem cozinhou em casa durante a quarentena?” A partir das respostas, foi feita a comparação também com uma das cenas do filme na qual Enola experimenta uma roupa de dama e frequenta uma escola de etiqueta, abrindo espaço para o diálogo sobre estereótipos e a função social da mulher.

Retomando a receita, o líquido é misturado aos ingredientes secos e a massa é colocada na forma untada e polvilhada com farinha. Para otimização do tempo, havia um outro bolo no forno finalizando o tempo de cocção. Nessa etapa da receita foi feita uma analogia com o próprio momento da adolescência: assim como o bolo é levado ao forno e lá sofre suas transformações físico-químicas, deixando-o pronto para ser consumido, como a imagem que as pessoas têm delas mesmas é construída e transformada?

Foto 1. Captura de imagem da tela durante a oficina mostrando os bolos crescendo e assando no forno



Fonte: As autoras.

Encerrado o preparo da receita e o debate, prosseguiu-se a apresentação da preparação e os docentes conduziram um momento de *feedback* quando alguns alunos relataram pelo *chat* estar com “água na boca”, e que caso soubessem antes do que era feito o bolo, não teriam nem vontade ou coragem de experimentar, mas que agora estavam dispostos a fazer a receita.

Oficina: “Hambúrgueres e nossa saudade de socialização”

Esta oficina foi pensada a partir de relatos anteriores dos estudantes sobre a saudade da escola, das saídas em grupo e de momentos de socialização que compreendiam também frequentar as lanchonetes localizadas no entorno do *Campus*. Tomando então o conceito de comensalidade, palavra que deriva do latim *comensale*, entendido como a “ação de comer junto, na mesma mesa, partilhar do mesmo momento e local das refeições” (LIMA *et al.*, 2015), propôs-se esse encontro virtual, em torno de uma mesa simbólica, proporcionando aos 22 participantes dialogar e trocar suas experiências com a nova rotina acarretada pela pandemia, tendo como receita escolhida o hambúrguer, ícone dos serviços de alimentação do tipo *fast-food*. Optou-se por apresentar uma receita com carne bovina (patinho) e uma versão vegetariana com feijão vermelho. Durante o acolhimento dos alunos na sala virtual foram tocadas duas músicas de fundo: Comida (Titãs, 1987) e Gente (Caetano Veloso, 1982).

A nutricionista iniciou o preparo do hambúrguer de carne, mostrando os ingredientes que já estavam porcionados na bancada da cozinha de sua residência. Enquanto os ingredientes eram misturados, o debate foi iniciado com as seguintes questões: “Quem gosta de cozinhar? Quem sabe cozinhar? Já fizeram hambúrguer em casa? Com quem e onde geralmente a gente come hambúrguer?”

Após o debate inicial, a receita foi retomada para modelagem dos hambúrgueres e cocção em calor seco com o uso de frigideira antiaderente. A mediação continuou com um dos docentes aprofundando alguns pontos como: “Existe diferença entre o hambúrguer comprado pronto e o feito em casa? Quando a gente não sabe cozinhar, de quem a gente depende?” Estas questões permitiram abordar conceitos e recomendações presentes no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), no que diz respeito à relação do consumo de ultraprocessados e o desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis. Além disso, o conteúdo em questão considerou o princípio quarto do Marco de Referência de EAN (BRASIL, 2012), que reconhece a culinária como uma prática emancipatória e promotora da autonomia, do autocuidado e do cuidado com outras pessoas.

A percepção dos atributos sensoriais foi estimulada perante os participantes através da audição, com aproximação do microfone à frigideira, sendo possível escutar o som característico do ato de grelhar, e também através da visão, realizando a demonstração do hambúrguer pronto próximo a *web camera*.

Após mostrar o resultado do hambúrguer de carne aos participantes, alguns alunos comentaram no *chat* que a atividade estava “dando fome” e a partir daí foi aberto um diálogo sobre esse tema: “Para que comemos? Nossas fomes são iguais?” Na segunda parte da oficina, foi iniciado o preparo do hambúrguer de feijão vermelho. Para tanto, os ingredientes estavam pré-preparados e porcionados em *ramequins*. Foi explicado sobre as variedades de feijões existentes no Brasil, a importância nutricional e cultural dessa leguminosa, além da necessidade de valorizar e resgatar práticas que tragam alimentos *in natura* e/ou minimamente processados como base da alimentação. O feijão vermelho é, segundo Worku e Sahu (2017), uma matéria-prima rica em proteínas, minerais, fibras e outros diversos nutrientes.

Enquanto os ingredientes eram homogeneizados no processador e os hambúrgueres modelados levados à cocção também em frigideira antiaderente, foram levantadas questões em relação ao desmatamento ambiental decorrente da produção pecuária, veganismo e vegetarianismo na adolescência, além de dúvidas sobre o abastecimento/acesso de alimentos no mundo. Assuntos relacionados aos cuidados com o meio ambiente durante a produção de refeições vêm sendo debatidos nos anos recentes, conforme apontado por Strasburg e Jahno (2017b), que estudaram paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil.

Após a apresentação do hambúrguer de feijão vermelho, os docentes conduziram um momento de *feedback* e finalização da atividade. A partir do interesse dos próprios discentes foram sugeridos documentários, exposições artísticas e fotográficas com a temática de Alimentação e Nutrição.

Oficina “Comida como patrimônio: Pastel de Angu de Itabirito”

Com o objetivo de abordar os patrimônios naturais e culturais do Brasil, a última videoconferência foi planejada em torno de uma oficina com a receita do Pastel de Angu de Itabirito, Minas Gerais, na expectativa de que os alunos valorizassem também a culinária como uma expressão cultural. Segundo informações da Prefeitura Municipal de Itabirito (2015), o modo de fazer o Pastel de Angu é um bem imaterial do município, conforme estabelecido pelo Decreto nº. 9125, de 10 de dezembro de 2010.

Após acolhimento dos alunos no ambiente virtual e apresentação das regras da videoconferência, um dos docentes participantes recordou com os alunos o conceito de

Patrimônio, citando alguns exemplos de patrimônios culturais imateriais da Humanidade no Brasil como o Samba de roda do Recôncavo, o Frevo e a Roda de Capoeira (IPHAN, 2020a).

A oficina foi iniciada com a presença de uma convidada externa, docente de um curso tecnólogo em Gastronomia, que conduziu a confecção da receita da cozinha da sua residência, inicialmente explicando que tal receita teria sido produzida pela primeira vez por duas mulheres escravizadas no século XIX, Maria Conga e Philó, a partir da sobra de angu, quando faziam bolinhos, recheavam com o umbigo da bananeira (uma planta alimentícia não convencional – PANC) e depois fritavam. Originalmente, o fubá utilizado para o angu seria o “fubá de milho moído em moinho movido a água” (DINIZ, 2009).

É importante destacar que mais do que a simples reprodução da receita, que poderia se afastar do seu sentido original, cobertas de símbolos e crenças (BRASIL, 2015), a proposta da oficina foi valorizar e disseminar saberes e práticas criadas e recriadas coletivamente, corroborando com o terceiro princípio do Marco de Referência de EAN (Brasil, 2012) que considera legítimos os “saberes da cultura, religião e ciência”, além de incentivar a propagação das diferentes expressões da identidade e da cultura alimentar.

Enquanto o Pastel era produzido, foram levantadas algumas questões, a saber: “Por que vocês acham que tornar uma comida como patrimônio é importante? Vocês conhecem alguma comida que é reconhecida como patrimônio imaterial?” Foram apresentados outros exemplos de bens culturais imateriais reconhecidos pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2020b) como, por exemplo, o Ofício das Baianas de Acarajé, a produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína do Piauí e o modo artesanal de fazer queijo de Minas na Serra da Canastra.

Foi possível perceber que a atividade despertou nos 20 participantes da oficina a importância de reconhecer e valorizar a cultura alimentar nacional, considerando os comentários publicados no *chat*, como: “A comida mostra nossa identidade, ela é importante para nossa história. A feijoada, por exemplo, está ligada às nossas origens, foi uma comida muito importante para a história do Brasil.” Após a demonstração do Pastel pronto, os docentes continuaram os debates na videoconferência, realizaram o *feedback* e encerraram a atividade.

CONCLUSÃO

A partir da experiência vivenciada nas videoconferências é possível afirmar que as oficinas culinárias remotas atingiram o objetivo principal de promover reflexão e estímulo ao desenvolvimento de habilidades culinárias entre os participantes. Apesar do planejamento e dos roteiros previamente estabelecidos em torno de uma temática, os debates foram ampliados a partir de questões contemporâneas levantadas pelos próprios discentes, como alimentação no período da pandemia e imagem corporal, e ainda questões atreladas ao meio ambiente, ao gênero e à cultura alimentar. O alto nível dos debates, a troca de informação entre os diferentes saberes e a realização pessoal, perante a constatação da aplicabilidade da interdisciplinaridade, foram alguns pontos positivos destacados pelos docentes durante as reuniões de avaliação das atividades. Cabe também destacar o cuidado na seleção dos temas para a oferta das oficinas, ato que considerou assuntos que, além de contemporâneos, eram propícios para fomentar debates que incluíssem assuntos inerentes às áreas de atuação de todos os profissionais envolvidos.

Por fim, cabe ressaltar que a escrita deste relato objetivou não apenas o compartilhamento dos procedimentos desenvolvidos para a realização das oficinas em si, mas inspirar e subsidiar atividades e/ou projetos de outros profissionais, incluindo os da área da Gastronomia, que desejam contribuir com seus saberes em diferentes práticas de educação alimentar e nutricional dentro do espaço escolar. Seja para ofertar atividades presenciais ou remotas, os métodos descritos no presente trabalho (neste caso, utilizando recursos tecnológicos digitais) podem ser relevantes para os profissionais do segmento escolar, considerando a escassez de referências bibliográficas narrando experiências com esse perfil, a partir das demandas surgidas em função da pandemia.

REFERÊNCIAS

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

BOTELHO, L. L. R.; CUNHA, C. C. A.; MACEDO, M. O. Método da Revisão Integrativa nos Estudos Organizacionais. **Gestão e Sociedade**, 2011, v. 5, n. 11, p. 121-136.

BRASIL. Ministério da Educação. Colégio Pedro II. Pró-Reitoria de Ensino. Edital nº 01/2020, de 18 de agosto de 2020. **Edital interno para concessão de auxílio estudantil financeiro inclusão digital**. Disponível em: <Edital Auxilio Digital_retificado.pdf (cp2.g12.br)>. Acesso em: 31 mai. 2021.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**, 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 484 p.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012. 68 p.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Assistência Social, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Resolução do Conselho Nacional de Assistência Social – CNAS n.145**, de 15 de outubro de 2004. Aprova a Política Nacional de Assistência Social – PNAS. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2009.

CAETANO VELOSO. **Gente**. In: Bicho. 1982.

CARVALHO, M. C. V. S.; RIBEIRO, M. M. C. **Livro de Comidaria: experiências dietéticas e educativas**. Curitiba: Ed. CRV. 2020. 91p.

CASTRO, I. R. R. *et al.* A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, 2007, v. 20, n. 6, p. 571-588.

CLAUDETE E O BOLO. Animação. Direção: Fádhia Salomão. Produção independente. Brasil, 2020, 5 min, livre. Disponível em: <https://cirandadefilmes.com.br/cirandacirandinha/claude-te-o-bolo/>. Acesso em: 17 nov. 2020.

COSTA, L. M. M.; COSTA, J. A.; NETTO, M. P.; CÂNDIDO, A. P. C.; SILVA, R. M. S. O.; MENDES, L. L. Estado nutricional, consumo de alimentos ultraprocessados e imagem corporal de adolescentes de uma escola privada do município de Juiz de Fora – MG. **HU Revista**, 2019, v.45, n.1, p.40-46.

DÓRIA, C. A. Flexionado o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, 2012, n. 39, p. 251-271.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência e Saúde Coletiva**, 2011, v. 16, n. 1, p. 91-98.

DINIZ, E. C. L. **A gastronomia como patrimônio imaterial e recurso turístico- o caso do pastel de angu em Itabirito/Minas Gerais.** Dissertação. Programa de Mestrado em Turismo e Meio Ambiente. Belo Horizonte: Centro Universitário UNA. 2009. 93 p.

ENOLA HOLMES. Direção: Harry Bradbeer. Produção: Legendary Pictures. EUA, 2020. 123 min. Disponível em: plataforma streaming Netflix.

FATUNSIN, O. T. *et al.* Dietary risk assessment of organophosphate and carbamate pesticide residues in commonly eaten food crops. **Scientific African**, 2020, v.8, e00442.

HAWKINS, M.; WATTS, E.; BELSON, S. I.; SNELLING, A. Design and implementation of a 5-year school-based nutrition education intervention. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, 2020, v.52, n.4, p.421-428.

HENRY, R.; DEES, M.; HOLBEN, D. The impact of a food education program on the sport nutrition knowledge of high school football players in Rural, Appalachian Mississippi. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, 2019, v.119, n.9, p.A76.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. Patrimônio cultural imaterial da Humanidade. Website, 2020a. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/71>. Acesso em 10 de dezembro de 2020.

Livro de registros dos saberes - Bens culturais imateriais. Website, 2020b. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>. Acesso em 10 de dezembro de 2020.

LIMA, R. S. *et al.* Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**. Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

MAZZOTTI, K.; BROEGA, A. C.; GOMES, L. V. N. A exploração da criatividade, através do uso da técnica de brainstorming, adaptada ao processo de criação em moda. **International Fashion and Design Congress**, n.1, 2012.

MENEZES, M. F.; MALDONADO, L. A. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. **Revista do Hospital Universitário Pedro Ernesto**, 2015, v. 14, n. 3, p. 82-90.

PELLETIER, J. E.; LASKA, M. N.; MACLEHOSE, R.; NELSON, T. F.; NANNY, M. S. Evidence-based policies on school nutrition and physical education: Associations with state-level

collaboration, obesity, and socio-economic indicators. **Preventive Medicine**, 2017, v.99, p.87-89.

PEREIRA, D. C.; SILVA, E. K. A.; ITO, C. Y.; BELL, B. B.; RIBEIRO, C. M. G.; ZANNI, K. P. Oficina de culinária como estratégia de intervenção da Terapia Ocupacional com adolescentes em situação de vulnerabilidade social. **Cadernos Brasileiros de Terapia Ocupacional**, 2014, v.22, n.3, p.621-626.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABIRITO. Valorização do Pastel de Angu. Website, 2015. Disponível em: <https://itabirito.mg.gov.br/noticia/valorizacao-do-pastel-de-angu/> Acesso em: 10 de dezembro de 2020.

RATATOUILLE. Produção e Pixar Animation Studios. EUA, Disney, 2007. DVD (110 min.), son, color.

REZENDE, M. F.; NEGRI, S. T. Educação alimentar e nutricional associada a oficinas culinárias com alunos em uma escola pública. **Revista Eletrônica de Extensão**, 2015, v.12, n. 20, p.21-35.

RIBEIRO, A. P.; ROK, J.; HAMSEN, R.; CARREÓN, J. R.; WORRELL, E. Food waste in an alternative food network – A case-study. **Resources, Conservation and Recycling**, 2019, v.149, p.210-219.

SAKAGUCHI, L.; PAK, N.; POTTS, M. D. Tackling the issue of food waste in restaurants: Options for measurement method, reduction and behavioral change. **Journal of Cleaner Production**, v.180, p.430-436, 2018.

SILVENNOINEN, K.; NISONEN, S.; PIETILÄINEN, O. Food waste case study and monitoring developing in Finnish food services. **Waste Management**, 2019, v.97, p.97-104

STRASBURG, V. J.; JAHNO, V. D. Application of eco-efficiency in the assessment of raw materials consumed by university restaurants in Brazil: A case study. **Journal of Cleaner Production**, 2017a, n.161, p.178-187.

STRASBURG, V. J.; JAHNO, V. D. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. **Engenharia Sanitária e Ambiental**, 2017b, v.22, n.1, p.3-12.

TITÃS. **Comida**. In: Jesus não tem dentes no País dos Banguelas. 1987.

TRICHES, R. M. Promoção do consumo alimentar sustentável no contexto da alimentação escolar. **Trabalho, Educação e Saúde**, 2015, v. 13, n. 3, 757-771.

WORKU, A.; SAHU, O. Significance of fermentation process on biochemical properties of *Phaseolus vulgaris* (red beans). **Biotechnology Reports**, 2017, v.16, p.05-11.