

## Ensino de Gastronomia e Territórios Híbridos: construindo caminhos para uma Formação Popular, Agroecológica e em Rede

Estella Marina Klein Farah<sup>i</sup>

Juliana Dias Rovari Cordeiro<sup>ii</sup>

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro<sup>iii</sup>

Michael Baldi Maller Hermenegildo<sup>iv</sup>

### Resumo

Este ensaio objetiva refletir sobre as práticas pedagógicas, mediadas pelas Tecnologias Digitais, de uma disciplina do curso de Gastronomia da UFRJ. Tais práticas são de caráter extensionista, sendo elaboradas em parceria com a Ong AS-PTA, como adequação às necessidades do ensino remoto durante a pandemia de Covid-19. Buscou-se promover um pensamento crítico sobre a Gastronomia, perpassando a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e a Agroecologia na formação. A imersão nos territórios híbridos – entre a sala de aula, a agricultura urbana agroecológica e as mídias sociais digitais – possibilitou uma prática pedagógica articulada com os letramentos digital e midiático. Espera-se contribuir com reflexões para um ensino de Gastronomia, que inter-relacione as problemáticas ambientais, de saúde e alimentação, a partir dos sistemas alimentares e espaço de atuação do futuro egresso.

**Palavras-chave:** ensino de gastronomia; letramento digital; letramento midiático; agroecologia; Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

---

<sup>i</sup> Mestranda em Educação em Ciências e Saúde - PPGECS/Instituto Nutes (UFRJ) e Bacharela em Gastronomia ambas pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). E-mail: [estellaklein@hotmail.com](mailto:estellaklein@hotmail.com) - ORCID iD: <https://orcid.org/0009-0004-6056-2221>.

<sup>ii</sup> Doutora em História das Ciências, da Técnicas e Epistemologia (UFRJ), professora do Laboratório de Tecnologias Cognitivas do Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde. E-mail: [julianadiasrc@gmail.com](mailto:julianadiasrc@gmail.com) - ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0003-3285-4409>.

<sup>iii</sup> Mestrando em Educação em Ciências e Saúde (PPGECS/NUTES) e Bacharel em Gastronomia, ambos pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Coordenador de Operações. E-mail: [kennedy111297@gmail.com.br](mailto:kennedy111297@gmail.com.br) - ORCID iD: <https://orcid.org/0009-0004-0261-6738>.

<sup>iv</sup> Mestrando em Educação em Ciências e Saúde (PPGECS/NUTES) e Bacharel em Gastronomia, ambos pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Gestor de Projetos. E-mail: [mikelmaller@gmail.com](mailto:mikelmaller@gmail.com) - ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0002-2434-1112>.

*Gastronomy Education and Hybrid Territories:  
building paths for a Popular, Agroecological, and Networked Formation*

**Abstract**

*This essay aims to reflect on the pedagogical practices, mediated by Digital Technologies, of a discipline in the Gastronomy course at UFRJ. Such practices are of an extensionist nature, being developed in partnership with the NGO AS-PTA, as an adaptation to the needs of remote teaching during the Covid-19 pandemic. The objective was to promote critical thinking about Gastronomy, where Food and Nutritional Sovereignty and Security and Agroecology pervade the formation. Immersion in hybrid territories - between the classroom, urban agroecological agriculture, and digital social media - made it possible to articulate pedagogical practices with digital and media literacy. The aim is to contribute reflections for a gastronomy education that interrelates environmental, health, and food issues, based on food systems and the future graduate's area of activity.*

**Keywords:** *gastronomy education; digital literacy; media literacy; agroecology; Food and Nutritional Sovereignty and Security.*

*Educación Gastronómica y Territorios Híbridos:  
construyendo caminos para una Formación Popular, Agroecológica y en Red*

**Resumen**

*Este ensayo tiene como objetivo reflexionar sobre las prácticas pedagógicas, mediadas por Tecnologías Digitales, de una disciplina del curso de Gastronomía de UFRJ. Dichas prácticas son de carácter extensionista, siendo elaboradas en colaboración con la Ong AS-PTA, como adaptación a las necesidades de la enseñanza remota durante la pandemia de Covid-19. Se buscó promover un pensamiento crítico sobre la Gastronomía, donde la Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional y la Agroecología impregnen la formación. La inmersión en territorios híbridos - entre el aula, la agricultura urbana agroecológica y las redes sociales digitales - permitió una práctica pedagógica articulada con la alfabetización digital y mediática. Se espera contribuir con reflexiones para una educación gastronómica que interrelacione los problemas ambientales, de salud y alimentación, a partir de los sistemas alimentarios y el espacio de actuación del futuro egresado.*

**Palabras clave:** *educación gastronómica; alfabetización digital; alfabetización mediática; agroecología, Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional.*

## 1 INTRODUÇÃO

As mudanças do ensino, exclusivamente presencial, para o *online*, em virtude da pandemia de Covid-19, exigiram adaptações abruptas e radicais nas práticas pedagógicas da Educação Básica ao Ensino Superior. As comunidades escolares e acadêmicas tiveram que buscar estratégias e soluções para habitar, predominantemente, o ambiente digital em meio ao caos, aos temores, às incertezas e perdas irreparáveis de cerca de 619 mil vidas ao longo dos

anos de 2020 e 2021 (Brasil, 2023). De um momento para o outro, o ambiente doméstico se fundiu com o ambiente escolar, acadêmico, profissional e com a vida pessoal.

Esse imperativo decorrente de uma complexa crise sanitária global gerou conflitos e tensões, dilacerando a saúde mental da população mundial, com aumento de 25% da prevalência de ansiedade e depressão (Who, 2022). A pandemia também desvelou e aprofundou as desigualdades sociais, atingindo os grupos racializados com mais intensidade, o que pode ser compreendido por fatores estruturais como o neoliberalismo, a supremacia branca e os legados históricos de racismo, incluindo a escravização e o colonialismo, que não se excluem com a modernidade. Pessoas em situação de pobreza, mulheres, meninas e grupos raciais foram frequentemente mortos ou prejudicados de forma desproporcional (Oxfam, 2022).

Dentro desse contexto mais amplo, situamos as desigualdades educacionais, dentre as quais, a falta de acesso a equipamentos eletrônicos, como computador, laptop, tablets e internet de banda larga. Sacavino e Candau (2020) observam que as Tecnologias Digitais (TDs) se tornaram um componente do direito à educação. Segundo as autoras, em função das condições de exclusão e vulnerabilidade, a vida digna passa “pela procura de efetivação dos direitos que garantam o acesso à conexão de internet, que se torna também um componente do direito à educação” (p. 126). Esse direito se refere à conectividade como condição fundamental de participação da cultura digital.

Ao analisar as repercussões da tecnologia na cultura e na educação, Santaella (2014) afirma que a ubiquidade é a atual condição do ser humano. Devido à conectividade, com o acesso à internet, e à mobilidade, com os dispositivos móveis, é possível ocupar dois lugares ao mesmo tempo no espaço e em temporalidades, a partir do uso das mídias sociais digitais. A tendência de construir espaços híbridos é a de dissolver as fronteiras entre o físico e o virtual, criando um espaço próprio que não pertence nem a um, nem a outro. Esse território híbrido se refere à “constatação de um espaço criado pela conexão mobilidade/comunicação e materializado por redes sociais desenvolvidas simultaneamente em espaços físicos e digitais” (Santaella, 2010, p. 94).

Em decorrência desse processo dialético de transformações mediadas pelas TDs, as novas maneiras de processar a cultura estão ligadas intimamente a novos hábitos mentais que, por sua vez, desembocam em novos modos de agir. Nesse contexto de permanente mediação

tecnológica e comunicacional, cada novo estágio tecnológico introduz possibilidades de modelos educacionais e processos de aprendizagens próprios. Como sugere Pretto (2013), devemos pensar nas TDs como fundamentos de novas práticas do fazer social e do fazer pedagógico, com autonomia e participação ativa dos sujeitos para que possam, assim, contextualizar os problemas vitais da humanidade, relacionados às ciências, à saúde, à alimentação e à ecologia.

Ao refletir sobre o ensino mediado pelas TDs no período pandêmico e pós-pandêmico, entendemos que a convergência de mídias está inserida a partir de nossa experiência existencial. Vivemos em mundo híbrido, que entrelaça o real-virtual e o analógico-digital em ambientes hiperconectados, com hipermobilidade e ubíquos, interagindo, concomitantemente, com lugares, pessoas e objetos. É dentro desse contexto histórico-cultural que inserimos as adaptações e mudanças ocorridas a partir de 2020, em que as TDs atravessaram a prática de educadores e educandos de maneira imperativa.

Assim, voltamos nosso olhar para as práticas de ensino adotadas na disciplina Educação, Saúde e Ambiente (ESA) com maior ênfase em metodologias ativas e dialógicas que promovessem interatividade, colaboração e a incorporação das tecnologias digitais de forma crítica. Ao longo de dez anos do curso de Gastronomia, a disciplina ESA contribui para introduzir, construir e expandir o conhecimento dos discentes acerca das relações entre saúde, educação, meio ambiente, sociedade e alimentação.

De acordo com Cordeiro *et al.* (2021), o fato de as atividades de ensino e aprendizagem dividirem as mesmas telas de nossos smartphones e computadores representaram uma significativa mudança no fazer da educação. Os autores ponderam que:

Alunos e professores, efetivamente afastados, passam a ocupar o mesmo espaço destinado a atividades de entretenimento, formação e trabalho, e recorrem aos diversos aplicativos e oportunidades que as mídias sociais, e outros sites oferecem, aos seus usuários. Nesse sentido, o uso de Tecnologias Educacionais e de Comunicação (TIC) tornou-se onipresente e indispensável para adaptar atividades presenciais ao ambiente digital (Cordeiro *et al.*, 2021, p. 2).

A partir do segundo semestre de 2020, a disciplina passou a ser oferecida de forma remota devido às restrições sanitárias. Para viabilizar o ensino a distância e aproximar os discentes de temáticas agroecológicas através do contato com produtores do estado do Rio de

Janeiro, firmou-se uma parceria com a Ong AS-PTA. A organização atua com o fortalecimento da Agricultura Familiar e Agroecologia há mais de 40 anos nos estados do Rio de Janeiro e da Paraíba. Por meio dessa parceria, construímos o projeto de comunicação agroecológica “ESA faz Produtos da Gente”. O título faz referência à sigla da disciplina "ESA" e ao nome da campanha coordenada pela AS-PTA chamada “Produtos da Gente”, que reconhece e valoriza a identidade dos alimentos e produtos cultivados pelos agricultores.

A ideia é que os estudantes da disciplina “ocupem” o perfil do *Instagram* da campanha com uma série de postagens com conteúdos produzidos por eles sobre temas da agricultura urbana e agroecológica a ser definido a partir das demandas de comunicação da Ong. Por meio dessa atividade, os discentes experimentam territórios de aprendizagens mediados pelas TDs, e territórios físicos, ao interagirem com agricultores urbanos e agroecológicos.

Ao transitar pelo ambiente digital e os espaços agroecológicos do município do Rio de Janeiro, que se configuram para nós como territórios híbridos, observou-se que os educandos necessitam compreender os processos comunicacionais e educacionais envolvidos a partir dos letramentos digital e midiático. O Letramento Digital (LD) associa-se com os modos de ler, escrever e interpretar informações por meio de diversas formas de comunicação nas mídias digitais (Freitas, 2010). Já o Letramento Midiático (LM) foca de maneira mais ampla na educação para os meios de comunicação de modo crítico e interpretativo (Buckingham, 2003). O uso desses letramentos proporciona uma estratégia pedagógica que envolve áreas interdisciplinares relevantes no ensino de Gastronomia, como comunicação, agroecologia, alimentação e educação.

As mídias sociais digitais estão cada vez mais presentes nos tempos atuais e fazem parte do cotidiano de grande parte da sociedade, permitindo que indivíduos se comuniquem e se informem de maneira muito rápida e simplificada, reforçando a importância de formar alunos e professores letrados digitais (Gualhano et. al, 2019). Para Freire (1967), não basta aplicar apenas conteúdo nas práticas de ensino sem uma leitura de problemas sociais e visões de mundo que permita ao discente desenvolver um olhar mais autônomo e abrangente. Nesse sentido, os letramentos digital e midiático permitem essa leitura crítica, inclusive das próprias mídias que nos servimos para produzir e compartilhar informações. Por sua vez, elas são conduzidas por

sistemas algorítmicos e de Inteligência Artificial (AI) que atravessam as relações sociais e interferem no direito à comunicação.

Nesse contexto de convergências entre os territórios híbridos, da sala de aula, das TDs e da agricultura urbana agroecológica, este ensaio objetiva refletir sobre as práticas pedagógicas, mediadas pelas Tecnologias Digitais, adotadas na disciplina Educação, Saúde e Ambiente, que integra o currículo do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), construídas em parceria com a Ong AS-PTA. Propomos também discutir sobre os usos críticos das mídias digitais, buscando, assim, estimular um pensamento complexo sobre a Gastronomia, em que a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) (Declaración de Nyéléni, 2007) e a Agroecologia perpassem a formação desses graduandos. Também espera-se contribuir para fortalecer a construção de uma perspectiva ampliada sobre as concepções de uma Gastronomia popular e contra-hegemônica (Soares *et al.*, 2020; Sugizaki, 2021), bem como suas possibilidades de atuação na defesa de sistemas mais justos, saudáveis e sustentáveis, o enfretamento da fome, da pobreza e da degradação ecológica, e das lutas no campo da comunicação e da alimentação como direitos humanos fundamentais.

## 2 EDUCAÇÃO, SAÚDE E AMBIENTE: ATRAVESSAMENTOS NO ENSINO DE GASTRONOMIA

A Gastronomia é uma ciência interdisciplinar, concebida a partir de práticas e conhecimentos adquiridos pelo ser humano ao longo de suas necessidades alimentares (Soares *et al.*, 2020). Dialoga com diferentes saberes e está interconectada com toda a complexidade que envolve a alimentação e seus processos. No entanto, algumas concepções e visões simplistas ainda precisam ser superadas, muito em função da herança hegemônica, do perfil tecnicista da formação técnica e superior, incentivado pelas demandas do mercado de trabalho e pelas representações construídas sobre a Gastronomia na mídia.

O bacharelado em Gastronomia, foco deste ensaio, está presente em cinco Universidades Federais (UFs), a saber: Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Universidade Federal do Ceará (UFC) e Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). A

presença desses cursos em instituições públicas evidencia os aspectos de transdisciplinaridade no currículo e nos territórios alimentares onde estão inseridos. Também se observa as possibilidades de diálogo com diversas áreas de conhecimento, pois apresenta em seus Projetos Pedagógicos de Curso (PPC) uma grade curricular que contempla conhecimentos das ciências sociais, humanas e ambientais (Santos e Cordeiro, 2021; Sá e Figueiredo, 2021; Soares, Figueiredo e De Sá, 2021).

Desses cinco cursos, analisaremos o bacharelado da UFRJ. Em seu PPC, a temática da sustentabilidade é explorada em oito disciplinas do currículo. As ementas tratam de aspectos da saúde, questões socioambientais, valorização da cultura local e atenção às demandas da sociedade (Santos; Cordeiro, 2021), conforme demonstra o Quadro 1.

**Quadro 1** - Disciplinas do currículo do curso de Gastronomia da UFRJ que exploram a temática da sustentabilidade

Disciplina	Período
Educação, Saúde e Ambiente	1º
Alimentação e sustentabilidade	3º
Culinária Regional Brasileira I	3º
Culinária Francesa	3º
Culinária Regional Brasileira II	4º
Culinária do Mediterrâneo	4º
Culinária Asiática	5º
Culinária das Américas	5º

Fonte: Os autores, 2023. Com base em informações disponíveis no site: <https://siga.ufrj.br/sira/temas/zire/frameConsultas.jsp?mainPage=/repositorio-curriculo/AFC68BAA-92A4-F79D-3A55-2B48C33D35A6.html>.

Farah (2021) buscou estudar a percepção dos alunos do curso de gastronomia da UFRJ acerca de alimentos orgânicos e agroecológicos. No estudo, os alunos foram perguntados em que momento da vida se deu o primeiro contato com essas temáticas. Para mais da metade dos participantes, o primeiro contato se deu apenas durante o curso. Quando questionados sobre em

que momento da formação ocorreu esse primeiro contato, as disciplinas foram apontadas por 73,8% dos participantes, seguidas da Extensão Universitária (15,4%). Entre as disciplinas que proporcionaram esse maior contato, destacam-se Sustentabilidade (60%) e Educação, Saúde e Ambiente (29,2%).

Observa-se que a temática Sustentabilidade é abordada ainda no período inicial do curso de graduação em gastronomia da UFRJ. A disciplina obrigatória Educação, Saúde e Ambiente é oferecida pelo Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde da UFRJ e ministrada ainda no primeiro semestre. Justamente por ser ministrada no primeiro período do curso, a disciplina ESA traz uma abordagem inicial importante no entendimento das temáticas seguintes do curso. Além disso, proporciona o primeiro contato com a extensão e comunicação popular através da parceria com a Ong AS-PTA, articulando as práticas de Ensino e Extensão às temáticas de Agroecologia e SSAN. Oferece os conceitos base para o aprendizado acerca dos campos de Educação, Saúde e Ambiente, exercitando o letramento digital e midiático de maneira crítica, estimulando a autonomia.

A integração do caráter extensionista na atividade é relevante, pois possibilita a interação transformadora entre universidade-sociedade, promovendo uma educação mais inclusiva e orientada para a função social da universidade, no que tange à valorização de saberes populares como igualmente importantes aos considerados científicos. Nesta perspectiva, Ribeiro (2018) demonstrou que a alimentação e seus aspectos multidimensionais estavam presentes em 51 das 344 ações de extensão em atividade na UFRJ. Ou seja, cerca de 15% contemplavam a temática da alimentação, inclusive em ações presentes em centros que comumente não seriam associados ao campo alimentar, como o Centro de Filosofia e Letras. Nesta perspectiva, após análise dos títulos, resumos e palavras-chave das ações, a Agroecologia, Agricultura e Gastronomia foram alguns dos termos com maior incidência, aparecendo, somados, 52 vezes. Com isso, demonstra-se como tais associações já possuem um histórico relevante na extensão da universidade em questão.



### 3 PROMOÇÃO DA AGROECOLOGIA E VALORIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR E URBANA NO CURRÍCULO

O currículo é uma construção social configurada e reconfigurada constantemente, devido ao caráter dinâmico do conhecimento e da cultura, que devem ser escolarizados, em função de formar pessoas para atender às demandas sociais. Maia (2019 *apud* Kramer, 1997) apresenta o currículo como “todas as experiências e atividades realizadas e vividas pelos estudantes sob orientação da escola, tendo em vista os objetivos por esta visados” (p. 104). Nesse sentido, o currículo assume uma conotação de contexto, na medida em que considera sua inserção social. Com isso, Maia considera que a escola passa a comportar, por intermédio do currículo, um conjunto de saberes, práticas e experiências do contexto sociocultural em um determinado momento histórico, em que os educadores julgam que devam integrar o processo formativo desenvolvido na instituição.

A partir dessas reflexões, o currículo é entendido como recorte legítimo e intencional do mundo, pois uma proposta pedagógica que expressa os valores que a constituem precisa estar ligada à realidade a que se dirige e explicitar seus objetivos de pensar criticamente essa realidade, enfrentando problemas mais agudos (Maia, 2019). Assim, situamos a prática pedagógica da disciplina ESA dentro dessa concepção de currículo. Já o referencial teórico-metodológico se baseia na Educação Popular (Hermenegildo; Cordeiro, 2021) e Comunicação Popular (Almeida, 2020). Dessa forma, é essencial refletir sobre tais abordagens para integrar o ensino de Gastronomia a pedagogias críticas e dialógicas. A proposta é proporcionar aos estudantes uma formação cidadã, crítica e engajada, baseada na problematização e na dialogicidade, e em uma concepção de gastronomia popular, ecossocial e referenciada no pensamento decolonial, da complexidade e da contra-hegemonia (Ribeiro *et al.*, 2022; Sugizaki, 2021).

Nesse sentido, destacamos que o programa da disciplina ESA<sup>1</sup> é hoje dividida em três eixos: (i) Educação e comunicação popular: interfaces com saúde, meio ambiente e alimentação, (ii) Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis: hegemonia e contra hegemonia e (iii) Cultura, território e biodiversidade: olhares a partir da Pesquisa e da Extensão.

Devido à pandemia de Covid-19, ESA passou a ser ministrada de forma remota. Essa mudança do ensino presencial para o *online* exigiu adaptações, com destaque para a ênfase em metodologias ativas que promovessem interatividade, colaboração e a incorporação de Tecnologias Digitais essenciais no processo educacional.

As TDs e os letramentos digital e midiático proporcionam senso crítico durante o debate de questões epistemológicas e sociocientíficas, levando o aluno a refletir de forma interdisciplinar (Deconto; Cavalcanti; Ostermann, 2016). Por meio dessa prática de ensino, foi possível não apenas dar continuidade à disciplina em um contexto pandêmico, mas também ampliar para uma perspectiva extensionista, permitindo o contato com a agricultura urbana do município do Rio de Janeiro por meio do projeto “ESA faz Produtos da Gente”, que consiste na realização de entrevistas e produção de conteúdos para o perfil do *Instagram* “@produtosdamente”.

A partir desse projeto, que está na sua quinta edição, os alunos participam ativamente das atividades de criação de conteúdos centrados no protagonismo de mulheres e famílias agricultoras, tendo como base a Comunicação Agroecológica. De acordo com Almeida (2020), as diretrizes para este modelo de comunicação são: (1) Referência nas práticas sociais; (2) Protagonismo de quem faz; (3) Diálogo de saberes; (4) Construção coletiva; (5) Centralidade feminista; (5) Ousadia das juventudes; (6) Diálogos e Convergências. Nesse projeto, os alunos criam conteúdos para as mídias digitais e posteriormente são publicados no perfil do *Instagram* da campanha Produtos da Gente (PDG). As postagens são produzidas ao final do período letivo, de acordo com as demandas temáticas da AS-PTA. A campanha Produtos da Gente tem como objetivo identificar agricultores agroecológicos da cidade por meio de um selo, que remete à construção de uma identidade social e cultural. Os alimentos que carregam este selo identitário são produzidos localmente e contam com safras variadas todos os meses.

A campanha enfrenta dois desafios relevantes, a saber: (i) a escassa visibilidade da agricultura urbana e periurbana, resultando na sua subestimação como atividade econômica e na reduzida adesão às políticas públicas destinadas à agricultura familiar; e (ii) a necessidade de expandir a abrangência geográfica da distribuição e comercialização de produtos agroecológicos, alcançando novas comunidades e públicos (ASPTA, 2016). Ao buscar se comunicar com novos públicos, a parceria com a disciplina de ESA facilita a AS-PTA o diálogo

com graduandos de Gastronomia, e possibilita que eles criem uma comunicação digital, que parte de um processo educativo crítico sobre as possíveis contribuições do ensino de Gastronomia para enfrentar esses desafios.

De acordo com Rudson Amorim<sup>2</sup>, comunicador popular da ASP-TA e que atuou nas duas primeiras edições, a parceria sintetiza o que de fato é a comunicação popular e comunitária:

[...] um trabalho voltado para a comunidade, feito com a comunidade e para a comunidade. Respeitando as pessoas, os produtos e os territórios, que são os três principais pilares da Campanha PDG. Propor para os alunos da gastronomia um olhar voltado para a agroecologia, para os quilombos e para as mulheres é algo revolucionário.

Os resultados dessa parceria entre Universidade e a comunidade vão além do engajamento da página, que segundo Amorim, subiu consideravelmente. O comunicador afirma que:

Os impactos dessa parceria estão presentes na oportunidade de evidenciar os saberes populares e ancestrais, na valorização da agricultura familiar e urbana, na valorização dos trabalhadores do campo e, sobretudo, na oportunidade de aproximar a universidade da comunidade. [...]

A extensão como forma de aproximar universidade e sociedade permite um diálogo horizontal e uma troca mútua de conhecimentos. A extensão de caráter popular somada aos letramentos pode, potencialmente, estimular o senso crítico e ampliar as visões de mundo (Ribeiro *et al.*, 2021). A Comunicação Agroecológica (Almeida, 2020) contribui na difusão do conhecimento acerca dos princípios da agroecologia como ciência e modo de vida, uma vez que a implantação de sistemas alimentares mais justos e sustentáveis também viabilizam a igualdade social e a acessibilidade econômica (Altieri, 2010).

A extensão também proporciona o contato com conhecimentos da cultura popular e saberes tradicionais, atuando de forma complementar ao saber científico acadêmico. Os saberes tradicionais são identitários dos sujeitos envolvidos no processo produtivo. A agroecologia é uma ciência integrada dentro deste contexto sociocultural e biodiverso, sendo uma alternativa viável e sustentável (Caporal; Costabeber, 2002).

Os saberes tradicionais também englobam conhecimentos e técnicas indígenas e africanas, a exemplo de comunidades quilombolas que produzem alimentos agroecológicos

através de conhecimentos acumulados por gerações (Alves *et al.*, 2005). Observa-se que a Virada Gastronômica (Amaral, 2015) na mídia brasileira, embora tenha dado uma nova conotação à cozinha brasileira, contrapondo alimentos frescos e artesanais aos *fast foods* e sistemas de produção intensivos (Gomes; Barbosa, 2004), tende a destacar os conhecimentos técnicos da culinária europeia, invisibilizando os conhecimentos da culinária indígena e africana, presentes e influentes em toda a história da Gastronomia brasileira. Segundo Amaral (2015), essa Virada se refere à passagem da culinária para a Gastronomia na imprensa especializada brasileira. A partir da década de 1980, os veículos de comunicação, com foco em revistas e jornais, passam a abordar os temas relacionados à alimentação como uma prática sociocultural e de forma interdisciplinar, relacionando aspectos históricos, antropológicos e do comer, por exemplo, como também a comensalidade. Assim, surgem publicações para tratar da Gastronomia, diferenciando-se das que abordam a comida a partir da culinária, focada somente em receitas e bem-estar físico.

Como espaços que surgem a partir da demanda do mercado de trabalho, os espaços de formação do ensino de Gastronomia, principalmente os tecnicistas, reproduzem essa valorização europeia constantemente e a mídia certamente é influente. Mesmo os cursos presentes em Universidades Públicas (UP), como os bacharelados, também reproduzem essa lógica, todavia, por estarem em um ambiente que considera, mas não se enclausura nas demandas mercadológicas, o ensino de Gastronomia em UP's, a partir do ensino, pesquisa e extensão, tendem a problematizar, dialogar e desenvolver a gastronomia por diversas óticas, tecendo perspectivas mais transdisciplinares do campo (Degani, Ribeiro; Cordeiro, 2022).

A agroecologia está vinculada com a biodiversidade alimentar, aos alimentos produzidos sem agrotóxicos, à valorização sociocultural e às menores escalas da cadeia de produção. Todo o sistema produtivo é baseado na soberania alimentar, possibilitando também a manutenção de conhecimentos tradicionais inseridos em diversos sistemas agroecológicos (Altieri, 2010).

De acordo com Petri e Fonseca (2020), no Brasil, a Agroecologia é fundada a partir de diferentes tipos de movimentos, baseados em práticas tradicionais agrícolas e assume uma abordagem inter e transdisciplinar, participativa, integrando conhecimentos populares e

científicos para a construção de sistemas alimentares justos, saudáveis e sustentáveis. Também assume três perspectivas combinadas: ciência, prática e movimento (Wezel *et. al.*, 2009).

Por volta de 2005, com o surgimento dos bacharelados de Universidades Federais (UFs), a Gastronomia, enquanto conhecimento científico e prática, passa a ser percebida no currículo e na formação de forma inter e transdisciplinar, dialogando e inserindo-se em diversas outras áreas de atuação, como a SSAN e a Agroecologia no Ensino, na Pesquisa e na Extensão (Sugizaki, 2021). A partir de então, produz e alimenta-se dessa teia de saberes nas diversas formas de produção científica e práticas pedagógicas.

#### **4 ESA FAZ PRODUTOS DA GENTE: COMUNICAÇÃO POPULAR E AGROECOLOGIA PROMOVENDO APROXIMAÇÕES COM OS LETRAMENTOS DIGITAL E MIDIÁTICO**

A partir da década de 1980, cresceu, no Brasil, o número de práticas comunicacionais utilizadas por diversas instituições da sociedade civil e movimentos populares engajados em processos de mobilização e reivindicação por direitos e justiça social. São instrumentos ligados à luta do povo que se caracterizam como uma das formas de exercer o direito à comunicação. Essas iniciativas, de modo geral, têm sido compreendidas pelo termo Comunicação Popular e são meios de manifestação política, artística e cultural, desenvolvidos com a finalidade de informar, mobilizar, denunciar, fomentar debates, formar, construir novos conhecimentos e confrontar pontos de vista (Almeida, 2020, p. 10).

Conforme já mencionado, a seleção dos temas abordados em cada edição do projeto em questão é realizada a partir das demandas apresentadas pela AS-PTA, que conta com uma equipe composta por três membros encarregados de dialogar com a docente e os monitores da disciplina. A atividade é dividida em sete etapas, tendo início com uma roda de conversa com a equipe da AS-PTA, na qual são apresentados a associação e seus projetos, bem como abordados aspectos relacionados à agroecologia e agricultura urbana. Em seguida, os discentes são agrupados e dão início à produção em cinco etapas: (i) escolha de duas pautas sugeridas pela AS-PTA; (ii) pesquisa e apresentação de breve resumo das pautas e roteiro, contendo, em média, três perguntas a serem abordadas em cada uma delas; (iii) realização de entrevistas por

telefone, aplicativos de mensagens como o WhatsApp, ou videoconferência, e presencialmente; (iv) elaboração da identidade visual do projeto, utilizando cards, reels e stories; (v) transcrição e produção dos textos e audiovisuais para as postagens, bem como seleção das imagens e vídeos a serem utilizados; e (vi) apresentação dos conteúdos produzidos para a turma, contando com a participação da equipe da AS-PTA.

Cabe ressaltar que, com o retorno das atividades presenciais em 2022, foi possível realizar as entrevistas de forma presencial, o que permitiu aos alunos a oportunidade de visitar os espaços de agricultura urbana na cidade. Contudo, ainda foi mantida a opção de realizar as entrevistas por meio de aplicativos de mensagens ou videoconferência, conforme a disponibilidade dos entrevistados e dos próprios alunos.

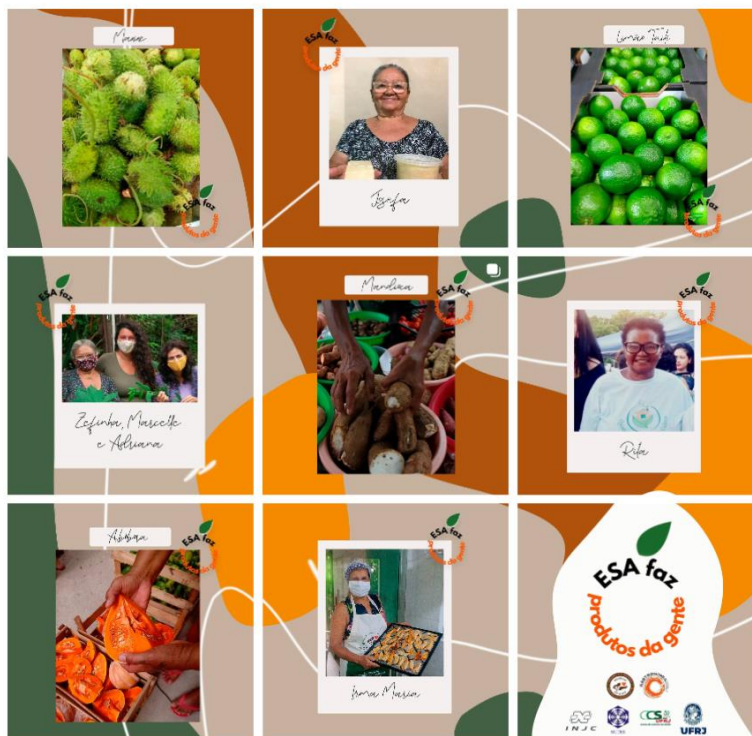
Desde o segundo semestre de 2020, foram realizadas cinco edições do projeto “ESA Faz Produtos da Gente”, atividade cuja concepção pedagógica está fundamentada nos referenciais da Comunicação Popular e Agroecológica (Freire, 1971; Almeida, 2020) e Letramentos Digital e Midiático, tendo como base a comunicação como direito humano. Com uma edição por período, as atividades contaram com temáticas distintas, desdobrando-se nos formatos e conteúdos dos posts, sendo: (i) 2020.2 “Histórias e Experiências de Agricultoras Urbanas do Rio de Janeiro”; (ii) 2021.1 “A Participação das Mulheres na Popularização da Agricultura Urbana”; (iii) 2021.2 “As Feiras Agroecológicas da Cidade do Rio de Janeiro”; (iv) 2022.1 “Processadoras e Culinaristas”; e (v) 2022.2 “Produtos da Gente nos Quintais Produtivos dos Grandes Centros Urbanos”.

#### **4.1 Histórias e Experiências de Agricultoras Urbanas do Rio de Janeiro**

De acordo com a FAO (2020), na América Latina e Caribe, mais de 60 milhões de mulheres trabalham nos campos e agricultura, possuindo assim papel central na produção alimentícia dessas regiões. Todavia, historicamente, devido aos papéis de gênero imbuídos no sistema capitalista neoliberal, seus preconceitos e a criação do espaço masculino e feminino no mercado de trabalho, usualmente atividades que são pré-concebidas como inerentes ao esforço físico não são associadas às mulheres. Ao longo das últimas décadas, estes papéis vêm sendo problematizados e, com isso, avanços sendo realizados, reiterando cada vez mais que a mulher

pode e deve ocupar o espaço que melhor lhe interessar. Todavia, devido a um persistente conservadorismo midiático, facetas destes papéis de gênero ainda persistem, principalmente no contexto do mercado de trabalho, e, por isso, atividades como a agricultura ainda são socialmente associadas aos homens.

Partindo dessa problematização, expressa na pergunta suleadora **“Quem disse que não tem espaço para a mulher na Agricultura?”**, essa edição objetivou divulgar as histórias e experiências de agricultoras urbanas do Rio de Janeiro, seus alimentos e produtos agroecológicos cultivados. Ao longo de nove posts, a atividade elucidou, por meio de entrevistas, as histórias, as crenças, as habilidades e o trabalho de três mulheres e o “Mandala Verde”, um coletivo agroecológico atuante na luta feminista, antirracista e autonomia econômica feminina. Para além, alguns posts eram focados na divulgação dos produtos produzidos por elas, incluindo suas características nutricionais e recomendações de receitas pertencentes às próprias agricultoras. Os posts desta edição podem ser vistos na Figura 1:



**Figura 1** - ESA Faz Produtos da Gente: histórias e experiências de agricultoras urbanas do Rio de Janeiro (primeira edição, 2020.2)

Fonte: Imagens das postagens retiradas do perfil do *Instagram* da Campanha (@produtosdamente).

## 4.2 A Participação das Mulheres na Popularização da Agricultura Urbana

A segunda edição de 2021, conforme Figura 2, prosseguiu com a promoção do espaço feminino enquanto temática, desta vez, focalizado na participação das mulheres na popularização da agricultura urbana. Ao longo de nove posts, foram apresentadas as contribuições de quatro mulheres, parte de uma comunidade quilombola no Rio de Janeiro, para o fortalecimento da agroecologia urbana.



**Figura 2** - ESA Faz Produtos da Gente: a participação das mulheres na popularização da agricultura urbana (segunda edição, 2021.1)

Fonte: Imagens das postagens retiradas do perfil do *Instagram* da Campanha (@produtosdamente).

Baseado em entrevistas previamente realizadas, foram elaborados dois posts por agricultora, sendo o primeiro focado em seus empreendimentos, indicando como surgiram, suas características, produtos, processos e, o segundo, nas próprias agricultoras, elucidando seus percursos na agroecologia, atuação na popularização e perspectivas futuras.



### 4.3 As Feiras Agrocológicas da Cidade do Rio de Janeiro

Após duas edições potentes que, em perspectivas distintas, evidenciaram a importância das mulheres na agroecologia, a terceira edição do ESA Faz, conforme Figura 3, objetivou, a partir da centralização do agronegócio enquanto uma problemática contemporânea, ressaltar a importância da agroecologia e, principalmente, comunicar acerca das Feiras Agrocológicas situadas na cidade do Rio de Janeiro.



**Figura 3** - ESA Faz Produtos da Gente: As Feiras Agrocológicas da cidade do Rio de Janeiro (terceira edição, 2021.2)

Fonte: Imagens das postagens retiradas do perfil do *Instagram* da Campanha (@produtosdamente).

A temática dessa edição surgiu por uma necessidade emergente, pois, no mesmo período, o país se tornava cada vez mais liberal quanto à legalização de agrotóxicos e fertilizantes, sendo permitidos mais de 2.009 novos agrotóxicos somente de 2016 a 2020

(Friedrich *et. al*, 2021), e, para além, o campo da alimentação encontrava-se tomado pela controversa votação do Projeto de Lei 6.229/2002, popularmente chamado “Pacote do Veneno”, que buscava flexibilizar ainda mais as regras para utilização de agrotóxicos. Nesse sentido, enquanto uma disciplina do primeiro semestre do curso de Gastronomia, ESA apresentou-se como espaço aberto para propor diálogos, debates e atividades que introduziram os discentes em pautas políticas que compõem o campo.

Essa edição contou com uma série de nove posts, apresentando quatro feiras e, a partir de entrevistas, destacando um empreendimento e/ou agricultor por feira. As feiras selecionadas foram: da Freguesia, da Roça, de Olaria e Campo Grande, localizadas entre as Zonas Norte e Oeste do Rio de Janeiro. Foi proposta uma reflexão sobre como o ato de comer é, na realidade, um ato político, e, desse modo, inserindo a agroecologia como promotora de uma agricultura sustentável, saudável, livre de aditivos químicos, dialógica, diversa e consciente, comprometida com a redução do desperdício.

#### **4.4 Processadoras e Culinaristas**

Nessa edição, ilustrada na Figura 4, a atividade teve como objetivo divulgar duas profissões, as processadoras e culinaristas, que vêm ganhando cada vez mais presença nos espaços de agricultura urbana agroecológica. Contudo, essas profissões ainda demandam mais reconhecimento, e, surgindo então, com essa edição, a possibilidade de gerar mais visibilidade para processadoras e culinaristas, que fazem parte da rede da AS-PTA.



**Figura 4** - ESA Faz Produtos da Gente: Processadores e Culinaristas (quarta edição, 2022.1)  
Fonte: Imagens das postagens retiradas do perfil do *Instagram* da Campanha (@produtosdamente).

Culinaristas são pessoas, com ou sem formação técnica, que se dedicam à arte culinária, conhecimento aprofundado dos alimentos, criação e produção de receitas. Já as processadoras, são pessoas que possuem como arte o processamento de produtos – alimentícios ou não – em outros produtos, como, por exemplo, transformar óleo vegetal previamente utilizado em sabão. Na campanha “Produtos da Gente”, essas profissionais têm a possibilidade de divulgar e comercializar seus produtos e interagir com outros profissionais e clientes, e, com isso, aprimorar cada vez mais seus conhecimentos e atuar no fortalecimento da agroecologia urbana agroecológica. Cabe destacar que as identidades de processadoras e culinaristas foram

construídas pelas mulheres agricultoras e representam a forma como escolheram se identificar dentro do circuito de produção de alimentos.

#### **4.5 Produtos da Gente nos Quintais Produtivos dos Grandes Centros Urbanos**

Em sua quinta edição, a atividade buscou pela comunicação e disseminação do conceito “Quintais Produtivos dos Grandes Centros Urbanos”, uma prática popularmente realizada em quintais, com o plantio de ervas e temperos, por exemplo, mas que geralmente não é reconhecida como produção em potencial. Na agroecologia urbana agroecológica, esses quintais são valorizados e passam a ser espaços de produção e geração de renda e autonomia. No entanto, essa prática agroecológica em quintais ainda não é amplamente divulgada a partir dessa perspectiva de Soberania, Segurança Alimentar e autonomia. Consiste no cultivo realizado em quintais ou pequenas áreas peri-urbanas, com destinação para uso próprio ou comércio em pequena escala. A atividade buscou aprofundar e apresentar três Quintais Produtivos de agricultores, que fazem parte da rede da AS-PTA, estando situados nas zonas Oeste e Norte do estado do Rio de Janeiro.

Nas entrevistas aos produtores, buscou-se elucidar questões referentes à autonomia na produção de insumos, economia, receitas e dicas para pessoas que aspiram o desenvolvimento dos próprios Quintais Produtivos, mas que ainda não possuem experiência para elaboração. A partir das entrevistas, essa edição do ESA Faz objetivou gerar visibilidade para esta prática como um exemplo real e prático de que é possível produzir alimentos saudáveis e sustentáveis, com qualidade mesmo em perímetro urbano, inclusive possibilitando a geração de renda e o suporte à construção de um ecossistema mercadológico circular-local. Desse modo, traz benefícios diversos, socialmente e ambientalmente, a partir da utilização de espaços ociosos, promoção da saúde e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional individual e coletiva. A produção dos Quintais é livre de agrotóxicos e constrói uma rede alimentar mais próxima entre produtores-comensais. Dentre os benefícios, possibilita melhor distribuição de renda, conhecimento acerca do que se consome e a redução da cadeia longa da produção alimentícia.



**Figura 5** - ESA Faz Produtos da Gente: Produtos da Gente nos Quintais Produtivos dos Grandes Centros Urbanos (quinta edição, 2022.2)

Fonte: Imagens das postagens retiradas do perfil do *Instagram* da Campanha (@produtosdamente).

Uma perspectiva interessante quando lidamos com o ambiente digital e atividades que se expandem para os além-muros universitários, encontra-se na possibilidade de percepções, reações e interações diversas, propiciando concordâncias, discordâncias, aprofundamentos e até mesmo a tessitura de novos tópicos para conversas e debates a partir dos originários. Sendo ESA Faz uma atividade aberta de caráter comunicacional, entendemos que as interações propiciadas durante sua elaboração e a repercussão pós-postagens são parte integral da trilha de aprendizados e diálogos. Assim, trazemos no Quadro 2 algumas percepções de atores sociais

envolvidos no ESA Faz, com comentários realizados por seguidores da página “Produtos da Gente” no *Instagram*.

**Quadro 2** - Comentários dos seguidores da página “Produtos da Gente” no *Instagram* em postagens das atividades ESA Faz

Comentário	Data	Tema ESA Faz
“Que bom ver Gaúcho e Marta tendo sua trajetória divulgada aqui. O trabalho deles é maravilhoso e muito digno desse reconhecimento”	Fevereiro, 2023	Produtos da Gente nos Quintais Produtivos dos Grandes Centros Urbanos.
“Aprendemos muito e sempre com Miguel, que conhece a linguagem das plantas, animais, do solo e dos tempos. Há muita sabedoria no que ele faz. Nossa constante admiração e respeito por seu trabalho.”	Outubro, 2022	Processadoras e Culinaristas.
“É isso aí! Qual a cadeia produtiva você está sustentando quando consome?”	Outubro, 2022	Processadoras e Culinaristas.
“É exatamente sobre os preços dos orgânicos que sempre converso com os clientes. No mercado ou Hortifruti a couve por exemplo é 2,00 c/5 folhas. O maço de couve orgânica sai a 3,00 na maioria das feiras orgânicas e vem o dobro da quantidade”.	Novembro, 2021	A Participação das Mulheres na Popularização da Agricultura Urbana.
“Gente, que coisa maravilhosa, eu nem mereço esse carinho todo de vocês Obrigado por esta publicação.”	Julho, 2021	Histórias e Experiências de Agricultoras Urbanas do Rio de Janeiro.
“A comida feita por mãos Assim, desce bem. Nos faz bem. Parabéns ao grupo e à Irma”	Julho, 2021	Histórias e Experiências de Agricultoras Urbanas do Rio de Janeiro.

Fonte: Os autores (2023), com base em comentários retirados do perfil no *Instagram* da campanha (@produtosdamente).

No quadro acima, destacamos alguns comentários realizados nas postagens da campanha, compreendendo quatro das cinco edições já realizadas. Dentre os comentários, alguns seguidores prestigiaram os saberes e práticas dos agricultores entrevistados, ressaltando a importância do reconhecimento deles. Em outra perspectiva, uma das agricultoras entrevistada demonstra-se emocionada após ler a postagem e os comentários que a prestigiaram. Há também o engajamento dos seguidores com os conteúdos, propondo indagações distintas, como repensar as cadeias produtivas que consumimos e, em outros casos, estendem-se para discussões que não faziam previamente parte do material original, mas que são compreendidas como importantes a serem destacadas, como a relação preço-custo benefício de produtos agroecológicos e não agroecológicos.

Como evidenciado ao longo do texto, a atividade ESA Faz Produtos da Gente é uma parceria realizada com a Ong AS-PTA. Nesta perspectiva, retomamos e trazemos o depoimento completo de Rudson Amorim, expressando suas reflexões acerca da parceria. Em suas palavras:

A disciplina de Educação, Saúde e Ambiente (ESA) do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro chegou para nós como uma proposta de aproximar a Universidade Pública das organizações coletivas populares. É de extrema importância para nós, da Campanha Produtos da Gente, ver que as pessoas envolvidas nessa disciplina querem já no primeiro período da graduação convidar os estudantes a voltarem seus olhares para comunidade, desenvolvendo um trabalho que impacta tanto a vida das pessoas entrevistadas, quanto às suas próprias vivências enquanto alunos. Para mim, enquanto jovem comunicador popular, estudante de comunicação social pela UFRJ e estagiário de comunicação na campanha Produtos da Gente, essa parceria sintetiza o que de fato é a comunicação popular e comunitária: um trabalho voltado para a comunidade, feito com a comunidade e para a comunidade. Respeitando as pessoas, os produtos e os territórios, que são os três principais pilares da Campanha PDG. Propor para os alunos da gastronomia um olhar voltado para a agroecologia, para os quilombos e para as mulheres é algo revolucionário. Os resultados para nós vão muito além do engajamento na página, que por sinal subiram consideravelmente desde o início desta parceria. Para nós, os impactos dessa parceria estão presentes na oportunidade de evidenciar os saberes populares e ancestrais, na valorização da agricultura familiar e urbana, na valorização dos trabalhadores do campo e, sobretudo, na oportunidade de aproximar a universidade da comunidade.

Esse relato aponta para as possibilidades e potências referentes à articulação entre universidade, currículos e movimentos sociais. Nesse processo de ensino-aprendizagem, alunos, docentes e agricultores agroecológicos se encontram para compartilhar saberes disciplinares, científicos e populares, tendo como plataforma as Tecnologias Digitais. Por sua

vez, esse encontro também promove a comunicação com a sociedade, por meio do público que acompanha o perfil da campanha Produtos da Gente.

## 5 CONCLUSÃO

A imersão nos territórios híbridos – os quais compreendem a sala de aula, as mídias sociais digitais e a agricultura urbana agroecológica do Rio de Janeiro –, articulada em rede com a AS-PTA, possibilita uma prática pedagógica socialmente referenciada e contextualizada. Entendemos que contribui para ampliar a compreensão sobre as redes permeadas por relações de hegemonia e contra-hegemonia, que compõem os sistemas e os ambientes alimentares, espaço de atuação do futuro egresso. Essas práticas combinadas permitem a experimentação e a vivência de realidades outras, como as favelas e regiões periféricas da cidade como espaços de produção de alimentos saudáveis e sustentáveis. Dessa forma, a articulação entre currículo e movimentos sociais tende a gerar comprometimento e engajamento dos discentes na luta contra as desigualdades e opressões de um sistema alimentar moderno, que mantém práticas escravistas, coloniais e insustentáveis. A atividade “ESA Faz Produtos da Gente” constitui uma prática pedagógica alicerçada no diálogo com movimentos sociais, coletivos e redes de agricultores agroecológicos, que mostram outros caminhos possíveis para encampar a luta pelo direito à alimentação e à comunicação, por meio da SSAN, do ensino de Gastronomia, Agroecologia e das práticas de comunicação e Educação Popular. Tais práticas emergem e se fortalecem nos territórios urbanos, acadêmicos e digitais.

O resultado final, a série de postagens de conteúdos no perfil do *Instagram* “@produtosdamente”, é fruto da construção de redes entre universidade e movimentos sociais, atravessando e vivenciado realidades que promovem um sentido profundo e senso de propósito para o estudante de gastronomia. É um momento de confrontação, identificação, tensões e incertezas, mas, principalmente, um convite pedagógico para transitar em territórios outros para além da sala de aula e do currículo estabelecido.

Observamos que as práticas de Letramento Digital e Midiático passam a dialogar com os princípios da Comunicação Agroecológica e da Educação Popular, buscando circular as vozes do espaço urbano agroecológico da cidade para a universidade e as mídias sociais digitais.



Também colaboram para refletir sobre o uso crítico das Tecnologias Digitais e desenvolver competências e habilidades com foco para processos educativos e comunicacionais dialógicos, compreendendo a dimensão dos sistemas algorítmicos e de Inteligência Artificial, que tendem a limitar o direito à voz no espaço hegemônico das plataformas digitais.

Destacamos, ainda, as possibilidades de diálogos entre Gastronomia, SSAN e Agroecologia, que priorizam os saberes populares e ancestrais, o protagonismo das mulheres e a agricultura de base familiar e urbana. Compreendemos que as práticas de ensino e a extensão de caráter popular permitem ao aluno exercitar uma atividade acadêmica, que se integra a uma campanha voltada para a promoção de sistemas alimentares justos, saudáveis e sustentáveis. Fortalecem, assim, o processo formativo do discente, instigando sua reflexão sobre as interfaces entre Ensino, Saúde e Ambiente, além de a disciplina contribuir diretamente para a construção do perfil do egresso deste curso de Gastronomia da UFRJ, que tem como um de seus focos a promoção da Saúde.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Marcelo Oliveira de. **Propostas para a comunicação agroecológica**. Belo Horizonte: UFMG/FAE, 2020. Disponível em: [https://agroecologia.org.br/wp-content/uploads/2021/10/Propostas\\_comunicacao\\_agroecologica\\_maior.pdf](https://agroecologia.org.br/wp-content/uploads/2021/10/Propostas_comunicacao_agroecologica_maior.pdf). Acesso em: 12 abr. 2024.

ALVES, Ângelo Giuseppe Chaves; MARQUES, José Geraldo Wanderley; QUEIROZ, Sandra Barreto de; SILVA, Ivandro de França da; RIBEIRO, Mateus Rosas. Caracterização etnopedológica de planossolos utilizados em cerâmica artesanal no Agreste Paraibano. **Revista Brasileira de Ciência do Solo**, v. 29, p. 379-388, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcs/a/HPWJhfKT5NjdK6Br86k5YQy/>. Acesso em: 27 mar. 2023.

ALTIERI, Miguel. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. **Revista Nera**, Presidente Prudente, ano 13, n. 16, p. 22-32, 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.47946/rnera.v0i16.1362>. Acesso em: 02 abr. 2023.

AMARAL, Renata Maria do. **Virada Gastronômica**: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro. 2015. Tese (Doutorado em Comunicação) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015.

ASPTA. **Seminário avalia resultados da Campanha Produtos da Gente**. Julho, 2016. Disponível em: <http://aspta.org.br/2016/07/20/seminario-avalia-campanha-produtos-da-gente/>. Acesso em: 09 abr. 2023.

BRASIL. **Portal da Câmara dos Deputados**. PL 6299/2002. Altera os arts 3º e 9º da Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, que dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências. Brasília: Câmara dos Deputados, [2002].

Disponível em:

<https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=46249>. Acesso em: 09 abr. 2023.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, [2006]. Disponível em:

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm). Acesso em: 09 abr. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Covid-19 no Brasil**. Disponível em:

[https://infoms.saude.gov.br/extensions/covid-19\\_html/covid-19\\_html.html](https://infoms.saude.gov.br/extensions/covid-19_html/covid-19_html.html). Acesso em: 09 abr. 2023.

BUCKINGHAM, David. Media education and the end of the critical consumer. **Revista Harvard Educational**, 2003.

CORDEIRO, Juliana Dias Rovari.; FONSECA, Alexandre Brasil; LESSA, Luciana Rodrigues; LIMA, Aline Guarany Ignacio; NOBILE, Myrlla. A Educação em Ciências e Saúde e o enfrentamento à desinfodemia: um relato de experiências críticas no ensino online. **Liinc em Revista**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, p. e5720, maio, 2021. Disponível em:

<https://revista.ibict.br/liinc/article/view/5720>. Acesso em: 02 abr. 2023.

CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antonio. Agroecologia: enfoque científico e estratégico. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, v. 3, n. 2, p. 13-16, abr./mai. 2002. Disponível em: [https://www.agraer.ms.gov.br/wp-content/uploads/2015/05/Enfoque\\_Cientifico\\_e\\_Estrategido\\_ADRS.pdf](https://www.agraer.ms.gov.br/wp-content/uploads/2015/05/Enfoque_Cientifico_e_Estrategido_ADRS.pdf). Acesso em: 09.abr.2023.

DECONTO, Diomar Caríssimo Selli; CAVALCANTI, Cláudio José de Holanda; OSTERMANN, Fernanda. A Perspectiva Ciência, Tecnologia e Sociedade na Formação Inicial de Professores de Física: Estudando Concepções a partir de uma Análise Bakhtiniana. **Alexandria - Revista de Educação em Ciência e Tecnologia**, v. 9, n. 2, p. 87-119, 2016.

Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/alexandria/article/view/1982-5153.2016v9n2p87>. Acesso em: 02 abr. 2023.

DEGANI, Isis Pereira Coutinho; RIBEIRO, Kennedy Ramires Mangerot; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Perspectivas Formativas em Gastronomia para Promoção da Saúde e

Sistemas Alimentares Saudáveis. *In: VII Encontro Nacional de Ensino de Ciências, da Saúde e do Ambiente* (VII ENECiências). Agosto, 2022.

FAO. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **Campanha #MulheresRurais, mulheres com direitos promove 15 dias de iniciativas transformadoras**. 2020. Disponível em: <https://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1310978/>. Acesso em: 01 abr. 2023.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1967.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação?** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1971.

FREITAS, Maria Teresa de Assunção. **A formação de professores diante dos desafios da cibercultura**. Cibercultura e Formação de Professores. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.

DECLARACIÓN DE NYÉLÉNI. *In: Foro Mundial para la Soberanía Alimentaria*, 2007. Nyéléni, Selingue, Mali, 2007. Disponível em: <https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-es.pdf>. Acesso em: 09 abr. 2023.

GUALHANO, Fernanda Abreu; SILVA, Nayara Faria; TAVARES, Laynara Viana; RODRIGUES, Ana Carolina Ferreira Carrara. Fake ou news? Contribuições do letramento crítico em tempos hipermodernos. *In: Anais da V Semana da Faced e X Semana da Educação: A Educação tem futuro? Desafios e Possibilidades*. Anais...Juiz de Fora: UFJF, 2019. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/vsemanadafacedufjf/171234-FAKE-OU-NEWS--CONTRIBUICOES-DO-LETRAMENTO-DIGITAL-CRITICO-EM-TEMPOS-HIPERMODERNOS>. Acesso em: 4 abr. 2023.

GOMES, Laura; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. **Rev. Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v, 1, n. 33, p. 3-23, 2004. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2214/1353>. Acesso em: 05.abr.2023.

HERMENEGILDO, Michael Baldi Maller; SOARES, Claudia Mesquita Pinto; RIBEIRO, Kennedy Ramires Mangerot; BURSTYN, Ivan. A gastronomia no turismo e o turismo na gastronomia: problematizações sobre o potencial de atuação do profissional gastrônomo. *In: Anais do 9º Coninter*. Campos dos Goytacazes, UENF, 2020.

HERMENEGILDO, Michael Baldi Maller; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Educação em Ciências e Saúde: interfaces com a Educação Popular e a Extensão Universitária. *In: XIII Encontro Nacional de Pesquisa em Educação em Ciências – XIII ENPEC ENPEC EM REDES*, 2021.

FARAH, Estella Marina Klein. **Alimentos orgânicos e agroecológicos na percepção de estudantes de Gastronomia da UFRJ**. 2021. TCC (Bacharelado em Gastronomia) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

FRIEDRICH, Karen; SOUZA, Murilo Mendonça Oliveira; SANTORUM, Juliana Acosta; LEÃO; ANDRADE, Naila Saskia Melo; CARNEIRO, Fernando Ferreira (orgs.) **Dossiê contra o Pacote do Veneno e em defesa da Vida!** Porto Alegre: Rede Unida, 2021.

MAIA, José Adriano. O currículo no ensino superior em saúde. *In*: ALVES, N. B.; BATISTA, S. H. S. (orgs). **Docência e saúde**: temas e experiências. São Paulo: Senac, 2019. p. 103-126.

OXFAM. A desigualdade mata. A incomparável ação necessária para combater a desigualdade sem precedentes decorrente da Covid-19. **Oxfam**, Reino Unido: Oxford, 2022. Disponível em: <https://www.oxfam.org.br/justica-social-e-economica/forum-economico-de-davos/a-desigualdade-mata/>. Acesso em: 03 abr. 2023.

PETRI, Mariana; FONSECA, Alexandre Brasil. Interfaces entre Agroecologia e Educação no Brasil: um panorama inicial das publicações científicas. **Cadernos de Agroecologia** - Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, São Cristóvão, Sergipe - v. 15, n. 2, 2020. Disponível em: <https://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/view/5774>. Acesso em: 09 abr. 2023

PRETTO, Nelson de Luca. **Reflexões**: ativismo, redes sociais e educação. Salvador: EdUFBA, 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/14628>. Acesso em: 03 abr. 2023.

RIBEIRO, Kennedy Ramires Mangerot. **A Presença da Alimentação e seus Aspectos nas Ações de Extensão da Universidade Federal do Rio de Janeiro**. 2018. TCC (Bacharelado em Gastronomia) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.

RIBEIRO, Kennedy Ramires Mangerot; HERMENEGILDO, Michael Baldi Maller; KLEIN FARAH, Estella Marina; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. **Interfaces entre educação, saúde e ambiente na formação em gastronomia**. VII ENECiências, 2022.

ROJO, Roxane. Pedagogia dos letramentos. *In*: ROJO, Roxane, ALMEIDA, Eduardo de Moura (orgs.). **Multiletramentos na escola**. São Paulo: Parábola Editorial, 2012. p. 241-244.

SANTAELLA, Lucia. **A ecologia pluralista da comunicação**: conectividade, mobilidade e ubiquidade. São Paulo: Paulus, 2009.

SANTAELLA, Lucia. **Comunicação ubíqua**: repercussões na cultura e na educação. São Paulo: Paulus, 2014.

SANTOS, Filipe Pessoa dos; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Currículos de Bacharéis em Gastronomia e suas aproximações com a área da Saúde. *In*: **XIII Encontro Nacional de Pesquisa em Educação em Ciências – XIII ENPEC ENPEC EM REDES**. 2021.

SÁ, Isis Fonseca.; FIGUEIREDO, Gustavo Oliveira. Desafios e caminhos possíveis na relação entre Gastronomia e promoção da saúde: percepção de professores sobre o papel do gastrônomo formado em universidades federais brasileiras. **Revista Mangút: Conexões**

**Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 74-88, jun. 2021. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/41817>. Acesso em: 04.abr.2023.

SOARES, Claudia Mesquita Pinto; FERRO, Rafael Cunha; BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto; SUGIZAKI, Barbara Cassetari, SILVA, Gabriela Brito de Lima; MOURÃO, Thiago José Ferraz; OLIVEIRA, Túlio Martins de; SANTOS, Filipe Pessoa dos. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**; v. 9 n. 2, p. 147-161, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.21726/rcc.v9i2.98>. Acesso em: 02 abr. 2023.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto; FIGUEIREDO, Gustavo Oliveira. DE SÁ, Marcia Bastos. Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. **Ágora: Revista de História, Geografia e Gastronomia**, v. 23, n. 1, p. 65-84, janeiro-junho, 2021. <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/15944>. Acesso em: 02 abr. 2023.

SUGIZAKI, Barbara Cassetari. **Soberania e segurança alimentar e nutricional na formação de bacharelados em Gastronomia no Brasil**. 2021. Dissertação. (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual Paulista, São Paulo, 2021.

UFRJ. Universidade Federal do Rio de Janeiro. **Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia**. 2010.

WHO, World Health Organization. Mental Health and COVID-19: Early evidence of the pandemic's impact. **Scientific brief**. Disponível em: [https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Sci\\_Brief-Mental\\_health-2022.1](https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Sci_Brief-Mental_health-2022.1). Acesso em: 09 abr. 2023.

---

#### NOTAS:

<sup>1</sup> Entrevista concedida para os autores em 08 de fevereiro de 2022, como parte do processo avaliativo da parceria entre AS-PTA e ESA.

<sup>2</sup> Programa da disciplina. Disponível em: [https://drive.google.com/file/d/1\\_NzaAcybbER4iuOfelcsRai8nmUoPwR6/view](https://drive.google.com/file/d/1_NzaAcybbER4iuOfelcsRai8nmUoPwR6/view). Acesso em: 09 abr. 2023.

Recebido em: 10/04/2023

Aprovado em: 09/08/2023

Publicado em: 31/05/2024



Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

que permite o uso irrestrito, distribuição e reprodução em qualquer meio, desde que a obra original seja devidamente citada.