



PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL E APRENDIZAGENS: INTERFACES ENTRE GASTRONOMIA, QUESTÕES SOCIOCIENTÍFICAS E ATIVISMO CIENTÍFICO NA ESCOLA

Autores/as: Jefferson Nunes Gomes Filho (UFRJ - jeffersonnunesufrj@gmail.com); Kaline Ferreira Passos Feijó (UFRJ - Kalinefeijo@gmail.com); Maria Luiza de Araujo Ferreira Nunes (UFRJ – marialuisaafnunes@gmail.com), Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro (UFRJ – Kennedymangerot@gmail.com), Filipe Pessoa dos Santos(UFRJ - filipe.p2s@gmail.com), Cristiane Araújo de Paula (Cristipaula06@gmail.com) Juliana Dias Rovari Cordeiro (UFRJ - julianadiasrc@gmail.com).

RESUMO EXPANDIDO: Relato de Experiência/ [GT Gastronomia Social e Saúde](#)

Apresentação

O presente trabalho apresenta um relato da experiência da pesquisa “Letramentos e Ativismo Sociocientíficos na Escola”, realizada desde 2023 em parceria com uma professora de história em uma escola municipal, localizada no bairro da Ilha do Governador, Zona Norte do Rio de Janeiro. Duas turmas do programa de correção de fluxo “Projeto Carioca” participaram do estudo entre 2023 e 2024. O programa é uma iniciativa da Prefeitura do Rio com o intuito de reduzir a defasagem idade-série, nos anos finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º ano).

O objetivo da pesquisa é investigar se a abordagem de Questões Sociocientíficas (QSC) e do Ativismo sociocientífico (ASC) contribuem para o aprendizado, a motivação dos alunos e colabora para o diálogo entre os saberes ancestrais e locais com os conhecimentos científicos e escolares do Ensino Fundamental II. A Gastronomia é o eixo pedagógico integrador dessas articulações. Por se tratar de uma área de conhecimento transdisciplinar, permite dialogar e problematizar questões relacionadas aos sistemas e culturas alimentares, saúde e meio-ambiente, entre outros saberes que fazem interface com currículo e a realidade sociocultural dos (as) estudantes.

As QSC são entendidas como controvérsias de caráter científico transdisciplinar, polêmicas e abertas a soluções (Dionor et al, 2020, p. 431). Dentre as questões, destacamos o uso intensivo de agrotóxicos e sementes transgênicas na produção alimentar e a produção e consumo de produtos ultraprocessados, que afetam a saúde da população, ao acesso ao Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável e degrada os ecossistemas. A discussão das QSC propicia uma leitura crítica da ciência e da tecnologia para reconhecer que não são



neutras, e também o despertar de uma consciência sobre os problemas que afetam a comunidade em nível local e global, bem como as futuras gerações.

Para além de discutir as QSC em sala de aula, é necessário estimular uma cultura da participação social no processo decisório político de forma engajada e comprometida. A partir de uma perspectiva educacional, o Ativismo Sociopolítico tem sido compreendido como uma estratégia de ensino-aprendizagem para a construção de sociedades mais justas e igualitárias, tendo os alunos como atores centrais (Bonfim, Strieder e Reis, 2024). Dentre as concepções de ativismo, destacamos a noção de Ativismo Sociocientífico (ASC) (Prsybyciem, Silveira e Miquelin, 2021, p. 20) consiste na participação e ação social democrática e inclusiva das pessoas na tentativa de resolver problemas relacionados às QSC que afetam suas vidas, de maneira solidária e com espírito democrático. O estímulo ao ativismo, com uma perspectiva educacional, tem potencial para envolver a comunidade escolar e a comunidade local onde ela está inserida.

Assim, na pesquisa busca-se estimular o pensamento crítico, o protagonismo juvenil e a construção de uma visão consciente sobre questões alimentares e sociais, a partir de temas escolhidos pelos próprios alunos. Em 2023, o tema escolhido pelos (as) alunos (as) foi o arroz, abordando seu consumo, produção e história a partir da percepção de que se tratava de um conhecimento relevante, já que o alimento é uma das bases da dieta brasileira. Em 2024, a turma escolheu os seguintes ingredientes: açaí, bolo, pão, refrigerante e cacau. Em 2025, a temática aborda a cultura alimentar e a memória dos povos indígenas na Ilha do Governador, a partir da demanda da professora em estudar o período Paleolítico e o surgimento da agricultura.

Inspirada em referenciais da pedagogia freireana, fundamentada no diálogo, na problematização e na articulação entre denúncia e anúncio (Freire, 1996), as atividades desenvolvidas pela equipe de pesquisadores em colaboração com a professora e participação dos estudantes incluíram oficinas, rodas de conversa, visitas de campo e interação da turma com a comunidade escolar. As discussões sobre a escola como um espaço formador de cidadãos (ãs) críticos, possibilita a compreensão e o engajamento diante de questões sociocientíficas urgentes, tais como, a promoção de sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis (Ribeiro, 2024).

A escolha da gastronomia como eixo integrador permitiu não apenas a aprendizagem em um campo específico, mas também a articulação interdisciplinar, contemplando áreas



como Matemática, História, Ciências e outras disciplinas, conectadas ao cotidiano dos estudantes. Dessa forma, fortaleceu-se a relação entre conhecimento escolar e experiência de vida, ampliando o sentido da aprendizagem sobre a Alimentação Adequada e Saudável, com base nos princípios da Educação Alimentar e Nutricional e o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Objetivos

O objetivo deste relato de experiência é compartilhar as etapas da pesquisa desenvolvidas ao longo de 2023, por meio de encontros quinzenais, realizados às sextas-feiras, com a turma do Projeto Carioca, composta por 20 estudantes entre 13 e 16 anos. A partir dessa experiência, buscamos refletir sobre a aproximação entre escola e universidade, considerando: (i) o estímulo ao pensamento crítico dos(as) alunos(as) ao abordar a complexidade da alimentação a partir da perspectiva dos sistemas alimentares; (ii) o empoderamento estudantil, ao oferecer oportunidades para que expressem suas percepções sobre questões que afetam diretamente sua realidade; e (iii) o incentivo ao protagonismo juvenil, possibilitando a escolha de temas de interesse e a participação ativa no processo de aprendizagem e produção de conhecimento.

Descrição da Experiência

Local

A experiência foi realizada em uma escola pública do bairro da Ilha do Governador, Zona Norte do Rio de Janeiro, em 2024. A região é uma área administrativa do município do Rio dividida em 14 bairros, com aproximadamente 300 mil habitantes, e 32 comunidades. A escola, situada no bairro do Moneró há 64 anos, possui uma realidade social onde muitos alunos são provenientes das comunidades próximas à ela. Isso tornou o contexto do projeto ainda mais relevante, pois as discussões sobre Educação Alimentar e Nutricional (EAN), Alimentação Adequada e Saudável, saúde e acesso à educação superior em diálogo com a Gastronomia em uma perspectiva transdisciplinar, em que as questões sociais, econômicas e políticas são relevantes para compreender ambientes e sistemas alimentares saudáveis, justos e sustentáveis.

Tempo-ação



A pesquisa teve uma duração de aproximadamente seis meses, com encontros quinzenais, realizados às sextas-feiras, no primeiro e segundo semestres. Durante esse período, as atividades foram estruturadas de forma a integrar debates teóricos, com as atividades práticas e relacionando com os temas dados nas disciplinas dos estudantes em colaboração com a professora de história, responsável pela turma e pelo conteúdo das demais disciplinas.

A primeira parte da pesquisa foi dedicada ao levantamento e escolha dos temas pelos (as) alunos (as). Esse processo foi seguido por debates sobre os temas selecionados, rodas de conversas e oficinas práticas, nas quais os (as) estudantes puderam vivenciar a preparação de alimentos e discutir suas implicações sociais, ambientais e de saúde.

O ponto culminante do projeto foi a visita à UFRJ, onde os (as) alunos (as) participaram de uma oficina sobre Alimentação Adequada e Saudável no laboratório de gastronomia da universidade. Essa visita teve o objetivo de aproximar os (as) alunos (as) da realidade acadêmica e inspirá-los (as) a sonharem com o ingresso em uma universidade no futuro.

Equipe e Público Envolvido

A equipe da pesquisa foi composta por educadores da escola, docente, doutorandos, mestrandos e alunos de iniciação científica da área de educação em Ciências e Saúde da UFRJ, egressos e/graduandos em gastronomia, os quais contribuíram com o planejamento, a realização de oficinas práticas e com o acompanhamento das atividades em colaboração com a professora de história. A equipe trabalhou em conjunto realizar atividades em diálogo com os saberes acadêmicos e saberes populares, incentivando que os alunos trouxessem suas experiências e opiniões para o debate.

Os participantes da pesquisa foram alunos de diferentes idades e com níveis de aprendizado variados, o que exigiu a adaptação das atividades para garantir que todos participassem ativamente, independentemente de suas dificuldades iniciais de aprendizado.

Método-ação

A pesquisa, de natureza qualitativa, adotou uma abordagem participativa e interdisciplinar (Brandão e Borges, 2007), fundamentada na dialogicidade e na problematização da pedagogia freireana (Freire, 1996). O objetivo foi criar um ambiente em que os alunos pudessem se engajar de forma ativa, escolhendo os temas que mais



despertavam seu interesse, refletindo criticamente sobre questões sociais e científicas e, ao mesmo tempo, realizando atividades práticas relacionadas à gastronomia.

Foram trabalhados eixos como Frutas Brasileiras, Pães e Bolos, Refrigerantes e Alimentação Saudável, que possibilitaram aos estudantes articular o conhecimento teórico às suas realidades cotidianas e vivenciar, de maneira concreta, as implicações dessas temáticas em suas próprias vidas.

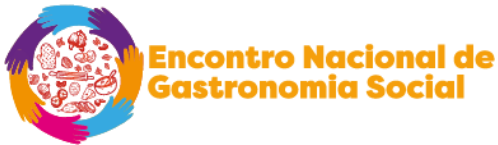
A opção pela abordagem de relato de experiência (Gomes; Pereira; Santiago, 2021) mostrou-se fundamental para documentar o processo e avaliar o impacto das atividades junto aos alunos. Cada tema escolhido foi explorado não apenas sob a perspectiva teórica, mas também por meio de práticas educativas. Por exemplo, ao discutir o açaí, abordaram-se aspectos de sua produção e os impactos sociais e ambientais, incluindo a problemática do trabalho escravo na Amazônia. Já no eixo sobre refrigerantes, foi realizada uma oficina de produção artesanal, em que os estudantes refletiram sobre as consequências do consumo excessivo de açúcar e puderam experimentar alternativas mais saudáveis.

As atividades aconteceram ao longo de dez encontros, entre setembro e dezembro, reunindo em média 25 alunos. As metodologias incluíram rodas de conversa, oficinas práticas, uma visita à UFRJ e outras vivências que potencializaram a aprendizagem crítica e participativa.

Discussão

A gastronomia revelou-se uma ferramenta pedagógica potente ao longo da pesquisa, possibilitando que temas como saúde, consumo, agroecologia e sustentabilidade fossem discutidos de maneira prática, crítica e lúdica. Tomando como princípio abordagem de Questões Sociocientíficas (Dionor et al, 2020), para dialogar esses conteúdos de forma transversal, articulando saberes e promovendo reflexões significativas.

A oficina de refrigerante artesanal destacou-se como uma das experiências mais significativas. Nela, os estudantes compreenderam os impactos negativos do consumo de refrigerantes industrializados sobre a saúde e, ao mesmo tempo, experimentaram a preparação de uma alternativa natural e saudável. Posteriormente, realizaram uma pesquisa dentro da própria escola para investigar o nível de consciência de professores e colegas sobre o alto teor de açúcar presente nesses ultraprocessados e o conhecimento (ou desconhecimento) de alternativas mais adequadas.



O debate em torno do açaí trouxe dimensões ainda mais complexas, ao articular alimentação, justiça social e direitos humanos. A discussão abordou não apenas as denúncias de trabalho escravo ligadas à produção, mas também as diferenças culturais na forma de consumir essa fruta no Sudeste e no Norte do Brasil, evidenciando a diversidade cultural alimentar existente dentro de um mesmo país.

Já o trabalho com bolos e pães foi fundamental para aproximar os alunos da ciência de forma lúdica e concreta. Durante uma oficina prática, a turma produziu um *levain*, um fermento natural feito de farinha, água e nesse caso, frutas, onde microrganismos se desenvolvem, sendo usado para fazer pães de fermentação natural. Esse processo despertou curiosidade e senso de responsabilidade, além de introduzir conceitos de fermentação natural, microbiologia e química dos alimentos. Na visita à universidade, os próprios *levains* preparados pelos alunos foram utilizados para a produção dos pães da oficina, transformando o conhecimento científico em experiência sensorial e coletiva.

As atividades de alimentação saudável incentivaram reflexões sobre os hábitos cotidianos dos alunos e de suas famílias, abordando também o conceito de desertos alimentares e os desafios de pensar em uma alimentação equilibrada em contextos de vulnerabilidade. A visita à horta da UFRJ e as oficinas práticas ajudaram a mostrar que comer de forma saudável não precisa ser caro ou inacessível, mas pode ser viabilizado por escolhas conscientes, cultivo caseiro e o hábito de cozinhar. Nesse momento, dialogamos também sobre os 10 Passos para uma Alimentação Saudável.

A visita à UFRJ representou um marco na trajetória do projeto. Ao adentrar o ambiente universitário, muitos alunos sentiram-se inspirados e empoderados a sonhar com a possibilidade de ingressar no ensino superior. Para vários deles, a partir de conversas e trocas, essa hipótese sequer havia sido considerada, apesar da proximidade geográfica com a universidade. A experiência demonstrou, de forma concreta, que o espaço acadêmico pode, deve e precisa ser acessível a todos, independentemente de sua origem social, gênero, classe, raça e qualquer outro determinante social.

Após a visita à universidade, os estudantes organizaram uma oficina voltada aos alunos do 9º ano do ensino fundamental, com base nos "Dez Passos para uma Alimentação Saudável" (BRASIL, 2014), e se dividiram em Grupos de Trabalho (GT) para a execução das tarefas, sendo o GT de comunicação responsável pela divulgação e materiais visuais, o GT de pesquisa encarregado de reunir informações e elaborar o roteiro do evento, e o GT de



alimentação responsável pelo estudo e preparo da receita apresentada, um cupcake de abobrinha com cobertura de chantilly, que serviu como proposta prática de alimentação saudável. Dessa forma, os alunos assumiram o papel de protagonistas no processo (Bonfim, Strieder e Reis, 2024).

A turma apresentou o que aprendeu e compartilhou uma receita com estudantes e a direção da escola, tendo o apoio da equipe de pesquisadores na apresentação e preparação da receita. Essa última atividade teve como objetivo compartilhar o que aprenderam, reiterando o protagonismo juvenil, a partir do Ativismo Sociopolítico (Bonfim, Strieder e Reis, 2024), e a promoção da saúde, por meio da alimentação, bem como o envolvimento da comunidade escolar no processo de ensino-aprendizagem, que reconheça a autoria dos estudantes.

Desafios e Aprendizados

Durante a execução do projeto, a equipe enfrentou alguns desafios, como as diferenças de nível de aprendizado entre os alunos, especialmente aqueles com um déficit educacional mais acentuado. No entanto, a pesquisa participativa (Brandão e Borges, 2007) e a pedagogia freireana foram essenciais para superar essas barreiras, pois permitiu que os (as) alunos (as) se sentissem valorizados e que sua voz fosse ouvida durante todo o processo.

Outra barreira está ligada à falta de segurança pública no Rio de Janeiro, que afeta diretamente a educação em todos os níveis. Em bairros periféricos, onde a violência urbana é mais intensa, estudantes e professores muitas vezes encontram dificuldades para chegar às instituições de ensino, o que resulta em ausências frequentes e compromete a continuidade do processo educativo. Esse cenário evidencia como a insegurança se torna um obstáculo concreto à garantia do direito à aprendizagem.

Durante o planejamento e a execução da oficina, a turma se deparou com desafios que exigiram a aplicação prática de conceitos relacionados à acessibilidade. Um dos participantes utilizava cadeira de rodas, o que trouxe à tona a importância da atenção à mobilidade nos espaços utilizados. Essa vivência exigiu adaptações e reflexões sobre como garantir a participação plena de todos os envolvidos, promovendo uma aprendizagem significativa sobre inclusão e respeito às diferenças.

Como parte do processo formativo, a turma e a nossa equipe participaram, ao longo da pesquisa, de uma aula com professores surdos, que abordaram o tema da gastronomia por meio do ensino de sinais em Libras (Língua Brasileira de Sinais). A atividade teve como



objetivo ampliar a compreensão sobre barreiras comunicacionais e incentivar a construção de um ambiente mais acessível e acolhedor para pessoas com deficiência auditiva. Essa experiência contribuiu não apenas para o desenvolvimento de habilidades comunicativas, mas também para o fortalecimento de atitudes inclusivas no contexto escolar e da pesquisa. Além disso, a integração entre a escola e a universidade foi um ponto de aprendizado importante. A visita à UFRJ não foi apenas uma oportunidade de aprendizagem, mas também um momento de reflexão sobre as barreiras que existem para o acesso ao ensino superior e as formas de superá-las. A equipe do projeto se comprometeu a continuar trabalhando para criar novas oportunidades de aproximação entre as escolas públicas e as universidades, buscando ampliar as perspectivas de futuro dos alunos.

Considerações Finais

O projeto “Letramentos e Ativismo Sociocientíficos na Escola”, em 2023 e 2024, consolidou-se como uma experiência de grande impacto, tanto em termos de aprendizagem quanto de empoderamento dos estudantes, e seguirá em 2025. Contudo, é importante registrar que algumas turmas do chamado “projeto carioca” foram encerradas por determinação do município do Rio de Janeiro. Trata-se de uma perda significativa, já que a turma acompanhada pela pesquisa apresentou avanços notáveis na aprendizagem graças às atividades realizadas, mas infelizmente novos alunos não terão acesso às mesmas oportunidades.

Ainda assim, os resultados alcançados demonstram a relevância da iniciativa. Ao envolver os (as) estudantes na escolha dos temas e no desenvolvimento das atividades, a pesquisa não apenas promoveu reflexões sobre alimentação e saúde, mas também incentivou o pensamento crítico e o protagonismo juvenil. A gastronomia, enquanto ferramenta pedagógica, revelou-se um caminho potente para articular conhecimentos científicos, escolares e populares, aproximando os alunos de temas urgentes e de suas próprias realidades.

O percurso da pesquisa, marcado pelos encontros formativos e pela aproximação dos estudantes com o ambiente universitário, revelou-se um espaço potente de inspiração e construção de novos horizontes. Em diferentes momentos, incluindo as atividades externas, foi possível observar como os jovens começaram a se projetar para o futuro, reconhecendo-se como sujeitos capazes de ocupar a universidade pública em distintas áreas do conhecimento.



Ao longo da jornada foram inúmeros relatos de desejo a adentrar a universidade, que reforçam que a pesquisa cumpriu seu papel de estimular sonhos e fortalecer o compromisso de fazer com que estudantes periféricos se vejam como parte legítima da educação superior. Essa perspectiva encontra em sintonia no samba enredo da G.R.E.S. Mocidade Independente de Padre Miguel (2025), ao anunciar que “Quando o futuro voltar / A juventude vai crer / Que toda estrela pode renascer”, é exatamente esse horizonte de esperança e possibilidade que buscamos semear com esse projeto de pesquisa.

Referência bibliográfica:

BRANDÃO, Carlos Rodrigues; BORGES, Maristela Corrêa. A pesquisa participante: um momento da educação popular. *Revista de Educação Popular*, Uberlândia, v. 6, p. 51-62, jan./dez. 2007.

Bonfim, C. S., Strieder, R. B., & Reis, P. G. R. (2024). Aprender agindo: Iniciativas de ativismo sociopolítico em práticas educativas de ciências. *Ciência & Educação*, 30, e24054. <https://doi.org/10.1590/1516-731320240054>

DIONOR, G. A.; CONRADO, D. M.; MARTINS, L.; NUNES-NETO, N. F. Avaliando propostas de ensino baseadas em questões sociocientíficas: reflexões e perspectivas para ciências no ensino fundamental. *Revista Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências*, n. 20, p. 429-464, 2020.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia do oprimido*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.

GOMES, D. P.; PEREIRA, A. S. M.; SANTIAGO, J. da S. Refazendo os percursos da disciplina bases socioantropológicas da Educação Física. *Ensino em Perspectivas*, [S. l.], v. 2, n. 2, p. 1-17, 2021. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/ensinoemperspectivas/article/view/5503>. Acesso em: 1 ago. 2025.

MOCIDADE Independente de Padre Miguel. *Voltando para o futuro – Não há limites pra sonhar* [enredo para o Carnaval 2025]. Rio de Janeiro, 2025. Disponível em: <https://carnavalesco.com.br/conheca-o-enredo-da-mocidade-independente-de-padre-miguel-para-o-carnaval-2025/>. Acesso em: 26 set. 2025.

SADLER, T. D. Informal reasoning regarding socioscientific issues: the influence of content knowledge, structural complexity, and moral judgment. *International Journal of Science Education*, v. 26, n. 4, p. 479-496, 2004.



RIBEIRO, Kennedy Ramires Mangerot. *Ensino de gastronomia na promoção de sistemas alimentares justos, saudáveis e sustentáveis: perspectivas de atuação dos docentes e discentes extensionistas do Bacharelado em Gastronomia da UFRJ*. 2024. 319 f. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências e Saúde) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2024.

Prsybyciem, M.M.; SILVEIRA, F. C.M.R. (2021). Ativismo sociocientífico e questões sociocientíficas no ensino de ciências: e a dimensão tecnológica? Rev. Ciência & Educação, Bauru (SP), v. 27.

PALAVRAS-CHAVE: Ensino de Gastronomia, Currículo, Letramento Sociocientífico, Projeto Carioca.

Fonte(s) de financiamento/apoio: Este projeto de pesquisa foi financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), por meio da Bolsa de Iniciação Científica (IC).

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

Justificativa: A indicação de múltiplos autores justifica-se pelo caráter coletivo da produção científica desenvolvida no âmbito da Rede SIGASS/CNPq, vinculada à Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e ao Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde, no Laboratório de Currículo e Ensino (LCE). A pesquisa nasce de um processo de construção colaborativa, no qual diferentes pesquisadores contribuíram de forma efetiva para a concepção, desenvolvimento, análise e discussão dos resultados apresentados. Dessa forma, a assinatura conjunta, incluindo a professora de história da Escola Municipal, que é colaboradora da pesquisa, reflete a natureza interdisciplinar e coletiva do trabalho, garantindo o reconhecimento das contribuições de cada integrante e fortalecendo a perspectiva de produção compartilhada do conhecimento que caracteriza a atuação da rede.