PRÁTICAS PEDAGÓGICAS E SABERES TRADICIONAIS NO ENSINO DA GASTRONOMIA: A EXPERIÊNCIA DA HORTA PEDAGÓGICA

MEDEIROS, Edith Karolina da Silva
Graduanda em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba
edithkarolinad@gmail.com

NASCIMENTO, Adailton da Silva
Graduando em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba
adaylton163@gmail.com

RODRIGUES, Aldalécio da Silva
Graduando em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba
aldalecio.rodrigues@academico.ufpb.br

CORREIA, Cristiane Bezerra Libório
Professora Adjunto da Universidade Federal da Paraíba
cristiane.liborio@academico.ufpb.br

A horta pedagógica vinculada ao curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba constitui-se como um espaço formativo interdisciplinar, fundamentado em metodologias ativas e nos princípios da sustentabilidade, articulando ensino, pesquisa e extensão. Inserida no projeto "Horta, Gastronomia e Lixo Zero", a horta possibilita o contato dos discentes com todas as etapas do ciclo do alimento, desde o preparo do solo, o cultivo e o manejo agroecológico até a colheita e o aproveitamento integral dos insumos, configurando-se como um laboratório vivo de aprendizagem. No âmbito gastronômico, os ingredientes cultivados nesse espaço são incorporados às aulas práticas e às atividades acadêmicas, fortalecendo a relação entre território, cultura alimentar e produção de conhecimento.

Dentre esses insumos, destaca-se a macaxeira (*Manihot esculenta*), raiz de relevância social, histórica e cultural para o Nordeste brasileiro, presente tanto no cotidiano alimentar quanto na construção simbólica e identitária da região. A literatura aponta a mandioca como base alimentar de populações tradicionais, associada a práticas culinárias transmitidas historicamente e fortemente vinculadas à identidade regional (Embrapa, 2005, p. 11). Essa centralidade cultural da macaxeira também se manifesta no campo artístico e simbólico,

como expresso na canção Farinha, de Djavan, ao retratar o alimento como elemento de subsistência e pertencimento, ao afirmar que "o cabra que não tem eira nem beira, lá no fundo do quintal tem um pé de macaxeira" (Djavan, 2001). Diante disso, este resumo expandido tem como objetivo relatar e analisar a experiência pedagógica desenvolvida na horta, evidenciando como o trabalho com a macaxeira e seus derivados pode integrar saberes tradicionais, técnicas culinárias e práticas de sustentabilidade na formação em gastronomia.

O espaço está situado no Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR), Campus I (Unidade Mangabeira), em João Pessoa – PB. O espaço possui 800 m² e funciona há cinco anos, mantido por discentes, docentes, técnicos e servidores do curso de Gastronomia. A metodologia adotada do presente estudo caracteriza-se como qualitativa, de natureza descritiva e experiencial, fundamentada na observação direta das práticas desenvolvidas na horta pedagógica e nas atividades realizadas em sala de aula e em laboratório didático. O percurso metodológico baseou-se na análise de ações já executadas no âmbito do projeto "Horta, Gastronomia e Lixo Zero", associada à revisão de artigos científicos, dissertações e trabalhos acadêmicos que abordam o uso tradicional e contemporâneo da mandioca e de seus derivados na culinária brasileira, especialmente nas regiões Norte e Nordeste (Oliveira *et al.*, 2022, p. 2). As preparações culinárias desenvolvidas em aulas práticas do curso de bacharelado em gastronomia tiveram como referência estudos previamente consolidados, sendo conduzidas por meio da replicação de técnicas tradicionais descritas na literatura científica. Essa abordagem respeitou os saberes culturais, os processos históricos e os aspectos técnicos relacionados à segurança alimentar, permitindo a articulação entre teoria e prática como estratégia pedagógica.

Ao longo das atividades do curso, foram desenvolvidos diversos preparos culinários à base de macaxeira, evidenciando sua versatilidade gastronômica, seu valor nutricional e sua centralidade nos saberes populares. Estudos indicam que a mandioca é utilizada em preparações tradicionais e contemporâneas, reafirmando seu papel como alimento estruturante da cultura alimentar regional (Oliveira *et al.*, 2022, p. 8). Entre os preparos trabalhados, destaca-se o tucupi, líquido extraído da mandioca brava, reconhecido como um dos principais representantes da culinária nortista. Durante as aulas práticas, os discentes acompanharam todo o processo de obtenção, desde a prensagem da massa ralada, a decantação e a fervura, compreendendo os mecanismos de eliminação dos compostos cianogênicos e os cuidados necessários para garantir a segurança do alimento. Lima e Matos

demonstram que o tucupi apresenta composição físico-química e nutricional específica, sendo amplamente utilizado em preparações da culinária paraense, como o tacacá (Lima; Matos, 2018, p. 19, 28–30).

Já o beiju tradicional é abordado como expressão da culinária nordestina e indígena, elaborado a partir da goma da mandioca. Sua preparação permitiu aos estudantes compreenderem tanto a simplicidade técnica quanto a profundidade cultural desse alimento ancestral, amplamente documentado como herança indígena e elemento estruturante da identidade alimentar nordestina (Oliveira *et al.*, 2022, p. 12). Destaca-se ainda a preparação culinária a partir da entrecasca da macaxeira, utilizada como recheio de empada, evidenciando práticas de aproveitamento integral do alimento. A proposta também se apresenta como alternativa vegana, respeitando diferentes culturas alimentares e ampliando possibilidades gastronômicas sustentáveis.

Outro preparo trabalhado foi a massa puba, resultante de uma técnica tradicional por meio de um processo fermentativo da mandioca. Ferreira descreve que esse processo fermentativo promove alterações físico-químicas, microbiológicas e sensoriais na raiz, além de reduzir significativamente os teores de compostos cianogênicos, tornando o produto seguro para o consumo (Ferreira, 2010, p. 23–24). A replicação dessa técnica em aula possibilitou aos discentes observarem diretamente as transformações da matéria-prima ao longo do tempo, indo além da compreensão teórica. Ainda que existam descrições técnicas detalhadas sobre esses processos tradicionais, o enfoque adotado valoriza o fazer pedagógico como elemento central do processo formativo. A vivência prática permite que o estudante veja, participe, execute e reflita sobre cada etapa, fortalecendo a compreensão do alimento em sua dimensão cultural, técnica e social.

Após a realização das práticas culinárias, os resíduos orgânicos gerados foram destinados à composteira termofílica da horta pedagógica. Estudos indicam que resíduos oriundos do processamento da mandioca, como a manipueira, possuem elevado potencial para uso agrícola, podendo ser reaproveitados como adubo orgânico, desde que manejados de forma adequada (Botelho *et al.*, 2009, p. 1, 6). Dessa forma, o retorno da matéria orgânica ao solo fecha o ciclo do alimento, integrando produção, consumo e sustentabilidade.

As experiências desenvolvidas na horta pedagógica evidenciam seu potencial como espaço integrador de saberes, no qual cultura alimentar, sustentabilidade e formação acadêmica se articulam indissociavelmente. O trabalho com a macaxeira e seus derivados

demonstra que é no fazer, na prática e na vivência que o conhecimento se consolida, permitindo ao estudante compreender o alimento em sua totalidade e mantendo aberto o campo para aprofundamentos futuros em gastronomia sustentável.

Palavras-chave: horta pedagógica; gastronomia; saberes tradicionais; cultura alimentar; sustentabilidade.

REFERÊNCIAS

BOTELHO, S. M.; POLTRONIERI, M. C.; RODRIGUES, J. E. L. F. Manipueira: um adubo orgânico para a agricultura familiar. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MANDIOCA, 13., 2009, [S. l.]. **Anais**. [S. l.]: [s. n.], 2009. p. 1111–1116. Disponível em: https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/575978/4/Id41742.pdf. Acesso em: 26 fev. 2026.

DJAVAN. Farinha. In: DJAVAN. **Milagreiro**. Rio de Janeiro: Sony Music, 2001. 1 CD, faixa 1.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Processamento e utilização da mandioca**. Editores técnicos: SOUZA, L. S. et al. Cruz das Almas, BA: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical; Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 547 p. ISBN 85-7158-012-X.

FERREIRA, D. C. **Avaliação do teor dos compostos cianogênicos e identificação dos pontos críticos de controle químico no processamento de massa puba**. 2010. 73 f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) – Faculdade de Farmácia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010.

LIMA, S. S. B.; MATOS, Y. M. **Determinação da composição físico-química e nutricional dos principais ingredientes e pratos típicos da culinária paraense**. 2018. 63 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2018.

OLIVEIRA, M. S.; OLIVEIRA, B. M. J. F.; VALENTE, T. R.; FERREIRA, A. A. S. O descortinar da gastronomia paraibana nos arquivos do Núcleo de Pesquisa e Documentação Popular (NUPPO) da Universidade Federal da Paraíba. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUAÇU, 16., 2022, Foz do Iguaçu, PR. **Anais**. Foz do Iguaçu, PR: [s. n.], 2022. 19 p.Disponível em: https://www.sisapeventos.com.br/staff/app/files/submissions/40/2718-10424-53.pdf. Acesso em: 26 fev. 2026.