



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS EXATAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM REDE NACIONAL PARA ENSINO
DAS CIÊNCIAS AMBIENTAIS - PROFCIAMB

Hiaquita Floripes Guimarães Neves

OS QUINTAIS PRODUTIVOS COMO ESPAÇOS PEDAGÓGICOS E DE
INOVAÇÃO NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA EM
ANDARAÍ - BA, CHAPADA DIAMANTINA

Feira de Santana-BA

2025



Hiaquita Floripes Guimarães Neves

OS QUINTAIS PRODUTIVOS COMO ESPAÇOS PEDAGÓGICOS E DE INOVAÇÃO NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA EM ANDARAÍ - BA, CHAPADA DIAMANTINA

Dissertação apresentada à Universidade Estadual de Feira de Santana, como parte das exigências do Mestrado Profissional em Rede Nacional para Ensino das Ciências Ambientais, para a obtenção do título de Mestre em Ensino de Ciências Ambientais.

Área de Concentração: Ambiente e Sociedade

Aprovada em: 07 de agosto de 2025.

BANCA EXAMINADORA

Documento assinado digitalmente
gov.br ANA CAROLINA DELFINO REGIS
Data: 27/01/2026 12:50:37-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof^a. Dr^a. Ana Carolina Delfino Regis (Inema)- Orientadora

Documento assinado digitalmente
gov.br MARCIA ANGELA NORI
Data: 07/08/2025 15:30:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof^a. Dr^a. Márcia Ângela Nori (UEFS)

Documento assinado digitalmente
gov.br MOISES FELIX DE CARVALHO NETO
Data: 04/10/2025 12:54:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Moisés Felix de Carvalho Neto (UFAM)

Feira de Santana-BA

2025

Ficha catalográfica - Biblioteca Central Julieta Carteadó - UEFS

Neves, Hiaquita Floripes Guimarães
N424q Os quintais produtivos como espaços pedagógicos e de inovação na Educação Profissional e Tecnológica em Andaraí - BA / Hiaquita Floripes Guimarães Neves. - 2025.
125f.: il.

Orientadora: Ana Carolina Delfino Regis
Coorientador: Carlos Eduardo Veiga de Carvalho

Dissertação (mestrado profissional) - Universidade Estadual de Feira de Santana. Programa de Pós-Graduação em Rede Nacional para Ensino das Ciências Ambientais (PROFCIAMB), 2025.

1. Segurança alimentar e nutricional. 2. Saber ancestral. 3. Educação Profissional e Tecnológica (EPT). 4. Interdisciplinaridade. I. Regis, Ana Carolina Delfino, orient. II. Carvalho, Carlos Eduardo Veiga de, coorient. III. Universidade Estadual de Feira de Santana. Programa de Pós-Graduação em Rede Nacional para Ensino das Ciências Ambientais. IV. Título.

CDU: 641

Dedico este trabalho aos meus avós,
que sempre cultivaram em mim o
amor pelos quintais, pela
perseverança e pela importância das
raízes familiares.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Arlete e Miguel, por sempre acreditarem em mim, pelo apoio diário, pelo amor incondicional e por estarem ao meu lado em cada passo da minha trajetória.

Aos meus irmãos, Flor, Mariana e Antônio, pela irmandade, amizade e apoio constante.

A todos os meus tios, tias, avós e avôs, e amigos que, através de palavras e exemplos, me ajudaram a nunca desistir.

Aos meus queridos sobrinhos João Arthur, Júlia e João Vicente, pelo amor nos dias difíceis.

Aos meus queridos alunos do Curso Técnico de Gastronomia, por tornarem esta pesquisa possível, pelo comprometimento, pela amizade e por me ensinarem a ser uma professora melhor a cada dia.

À minha orientadora, Ana Carolina Regis, meu profundo obrigada pelas orientações precisas, pela atenção, pelo apoio, pela paciência e por compartilhar sua sabedoria.

Ao meu coorientador, Carlos Eduardo Carvalho, pela atenção dedicada a este trabalho e por suas contribuições.

Aos meus queridos colegas da Turma V do PROFCIAMB, pelos momentos compartilhados – especialmente aos que já não estão mais neste plano, mas seguem presentes em nossos corações.

Aos parceiros de estrada, João e José Leopoldo, pela amizade construída ao longo da jornada.

À minha querida amiga Juliana Rocha, pelo incentivo desde o ingresso no mestrado, pela amizade leal e pelas palavras que sempre renovaram minhas forças.

A todos os professores do PROFCIAMB, pelos saberes compartilhados e pelo apoio neste caminho acadêmico.

À comunidade do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva, pelo acolhimento, apoio e amizade.

À banca examinadora, obrigada pelas contribuições.

Às famílias que me receberam em seus quintais, meu eterno obrigada por abrirem suas casas e tornarem este mestrado uma vivência repleta de saberes ancestrais.

Por fim, agradeço a Deus por colocar tantas pessoas boas em meu caminho, por ser minha ponte nos momentos de travessia e por me guiar com luz quando mais precisei.

Muito obrigada! Obrigada a todos!

RESUMO

A trajetória da alimentação humana ao longo dos tempos foi profundamente influenciada por diversos fatores, como movimentos migratórios, mudanças sociais, culturais, nutricionais e avanços tecnológicos. Os quintais produtivos, presentes em áreas rurais e urbanas, desempenham um papel crucial para a cultura local, a segurança alimentar e nutricional, a diversidade gastronômica, além dos processos educativos e de ensino-aprendizagem pluriépistemológicos, destacando-se a EPT. Este trabalho tem como objetivo sistematizar práticas educativas sobre quintais produtivos e o potencial nutracêutico das plantas alimentícias, cultivadas e/ou espontâneas, utilizadas pelas famílias dos estudantes do Curso Técnico em Gastronomia do município de Andaraí, Bahia, Chapada Diamantina. O método adotado é uma abordagem qualitativa, baseada na pesquisa participante e na construção coletiva com alunos do Curso Técnico em Gastronomia do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva. Para tanto, foram estabelecidas as seguintes etapas: mobilização do grupo de pesquisa; oficina de mapa falado; visita de campo com entrevistas semiestruturadas; roda de conversa e oficinas gastronômicas. Os resultados mostram que 87,9% dos participantes possuem quintais, revelando uma relação direta desses espaços com as avós e a ancestralidade na produção de alimentos. Observou-se que todos os quintais são mantidos majoritariamente por mulheres, que preservam a tradição do cultivo doméstico. Ao todo, foram identificadas 55 espécies de plantas utilizadas na alimentação, com diversas finalidades, destacando-se as alimentícias e medicinais. Nas vivências gastronômicas, a feira agroecológica e as oficinas demonstraram a relação entre saber popular e inovação, resultando, como produto deste trabalho um Caderno de Receitas. Conclui-se que a experiência pedagógica desenvolvida demonstrou que os quintais produtivos e as práticas culinárias regionais, articulados a metodologias que ressignificam o espaço escolar como território de aprendizagem dialógica e inovação, alinham-se aos princípios da EPT no ensino técnico em gastronomia.

Palavras Chaves: Segurança alimentar e nutricional, saber ancestral, Educação Profissional e Tecnológica (EPT) e interdisciplinaridade.

ABSTRAT

The trajectory of human nutrition throughout history has been profoundly influenced by various factors, such as migratory movements, social, cultural, and nutritional changes, as well as technological advances. Productive backyards, present in both rural and urban areas, play a crucial role in local culture, food and nutritional security, gastronomic diversity, and also in educational processes and pluriepistemological teaching and learning, with emphasis on VET (Vocational Education and Training). This study aims to systematize the educational practices related to productive backyards and the nutraceutical potential of food plants, whether cultivated and/or spontaneous, used by the families of students enrolled in the Technical Course in Gastronomy in the municipality of Andaraí, Bahia, Chapada Diamantina. The method adopted is a qualitative approach, based on participatory research and collective construction with students from the Technical Course in Gastronomy at Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva. To this end, the following stages were carried out: research group mobilization; spoken map workshop; field visit with semi-structured interviews; discussion circle; and gastronomic workshops. The results show that 87.9% of the participants have backyards, revealing a direct relationship between these spaces, grandmothers, and ancestry in food production. It was observed that all backyards are maintained mainly by women, who preserve the tradition of domestic cultivation. In total, 55 species of plants used for food were identified, with different purposes, particularly food and medicinal ones. In the gastronomic experiences, the agroecological fair and the workshops demonstrated the relationship between popular knowledge and innovation, resulting in a Recipe Book as a product of this study. It is concluded that the pedagogical experience developed showed that productive backyards and regional culinary practices, articulated with methodologies that re-signify the school space as a territory of dialogical learning and innovation, are aligned with the principles of VET in technical education in gastronomy.

Keywords: Food security, ancestral knowledge, Vocational Education and Training (VET), interdisciplinarity.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – MAPA DO MUNICÍPIO DE ANDARAÍ – BAHIA.	26
FIGURA 2- FACHADA DO CETIES, ANDARAÍ-BA.	28
FIGURA 3 -FLUXOGRAMA COM AS ETAPAS DESENVOLVIDAS DURANTES A PESQUISA	30
FIGURA 4 - OFICINA I CONSTRUÇÃO DOS MAPAS FALADOS	41
FIGURA 5 - PARTICIPANTES COM SEUS MAPAS FALADOS	43
FIGURA 6-DESENHOS PRODUZIDOS DURANTE A OFICINA I	45
FIGURA 7- QUINTAL QUITANDA	50
FIGURA 8- QUINTAL FLORESCER	52
FIGURA 9 – QUINTAL CANA-DE-AÇÚCAR	54
FIGURA 10- QUINTAL CAJAZEIRA	56
FIGURA 11- QUINTAL REISADO	57
FIGURA 12 - QUINTAL MEDICINAL	59
FIGURA 13 - PARTICIPAÇÃO NO II SEMINÁRIO QUINTAIS PRODUTIVOS	72
FIGURA 14- FEIRA AGROECOLÓGICA	73
FIGURA 15- APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS - RODA DE CONVERSA	77
FIGURA 16 - ÁRVORE DO SABERES	80
FIGURA 17- RODA DE CONVERSA	82
FIGURA 18 – OFICINA I - BOLOS TRADICIONAIS	87
FIGURA 19 - BARRAQUINHA GASTRONOMIA AFETIVA	88
FIGURA 20 - OFICINA SORVETES DE FRUTAS - LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA	89
FIGURA 21 - SORVETE PRODUZIDOS NA OFICINA	90
FIGURA 22- PREPARAÇÃO DO ESCONDIDINHO DE CARNE DE JACA	91
FIGURA 23 - OFICINA IV – RECEITAS CRIATIVAS COM PALMA	93
FIGURA 24 - DEGUSTAÇÃO E AVALIAÇÃO DA ESFIRRA E QUICHE DE PALMA PELA COMUNIDADE ESCOLAR	94
FIGURA 25 - PREPARAÇÃO DOS DOCES - LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA	98
FIGURA 26 DOCES PRODUZIDOS NA OFICINA	99
FIGURA 27 - VANTAGEM DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA	99
FIGURA 28 - DEGUSTAÇÃO E AVALIAÇÃO DOS DOCES PELA COMUNIDADE ESCOLAR	100
FIGURA 29 - CAPA DO CADERNO DE RECEITAS	105

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 - DISTRIBUIÇÃO DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES ENCONTRADAS OS QUINTAIS POR FAMÍLIA BOTÂNICA	63
GRÁFICO 2: PLANTAS MEDICINAIS	64
GRÁFICO 3 - RESULTADO DO TESTE DE ACEITAÇÃO PARA ESFIRRA DE PALMA	95
GRÁFICO 4- RESULTADO DO TESTE DE ACEITAÇÃO PARA A QUICHE DE PALMA.....	96
GRÁFICO 5 - RESULTADO DO TESTE DE ACEITAÇÃO PARA COMPOTA DE GOIABA	100
GRÁFICO 6- RESULTADO DO TESTE DE ACEITAÇÃO PARA GELEIA DE TOMATINHO CEREJA DO MATO COM PIMENTA.....	101
GRÁFICO 7- RESULTADO DO TESTE DE ACEITAÇÃO PARA O DOCE DE CAJU	102
GRÁFICO 8 - RESULTADO DO TESTE DE ACEITAÇÃO PARA DOCE DE BANANA.....	103

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 – PLANEJAMENTO 01: MAPA FALADO.....	32
QUADRO 2 – PLANEJAMENTO 2: ESTUDO DE CAMPO	33
QUADRO 3 – PLANEJAMENTO 03 - RODA DE CONVERSA.....	35
QUADRO 5 - PLANEJAMENTO 04 –OFICINAS GASTRONÔMICAS	38
QUADRO 4 - ETAPAS DAS OFICINAS GASTRONÔMICAS	38
QUADRO 6 - RECEITAS PROPOSTAS	81

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 - PLANTAS ALIMENTÍCIAS ENCONTRADAS NOS QUINTAIS	62
TABELA 2- PLANTAS MEDICINAIS OBSERVADAS NOS QUINTAIS	65
TABELA 3- PANC ENCONTRADAS NOS QUINTAIS.....	68
TABELA 4 - RECEITAS COMPARTILHADAS POR QUINTAIS PRODUTIVOS.....	69

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CAAE	Certificado de Apresentação de Apreciação Ética
CEP	Comitê de Ética e Pesquisa
CETIES	Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva
EA	Educação Ambiental
EJA	Educação de Jovens e Adultos
EPTNM	Educação Profissional Técnica de Nível Médio
EPT	Educação Profissional e Tecnológica
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
LDB	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
MCS	Método Criativo Sensível
NTE	Núcleo Territorial de Educação
ODS	Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
ONU	Organização das Nações Unidas
PANC	Plantas Alimentícias Não Convencionais
PNPMF	Política e Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos
RENISUS	Relação Nacional de Plantas Medicinais de Interesse ao SUS
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
TALE	Termo de Assentimento Esclarecido
TCLE	Termos de Consentimento Livre e Esclarecido
UEFS	Universidade Estadual de Feira de Santana

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
2. OBJETIVOS	16
2.1 OBJETIVO PRINCIPAL	16
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	16
3 REFERENCIAL TEÓRICO	17
3.1 ALIMENTAÇÃO, QUINTAIS PRODUTIVOS E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	17
3.2 EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA, INTERDISCIPLINARIDADE E PRÁTICAS EDUCATIVAS	19
3.3 GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE.....	19
4 PERCURSO METODOLÓGICO	25
4.1.1 ANDARAÍ – CHAPADA DIAMANTINA	26
4.1.2 COLÉGIO ESTADUAL DE TEMPO INTEGRAL EDGAR SILVA	27
4.1.3 CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA	29
4.2 ETAPAS DA PESQUISA	29
4.2.2 OFICINA: MAPA FALADO.....	31
4.2.3 VISITA DE CAMPO E ENTREVISTA	33
4.2.4 SEMINÁRIO E FEIRA AGROECOLÓGICA.....	34
4.2.5 RODA DE CONVERSA	35
4.2.6 OFICINAS GASTRONÔMICAS	38
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO – PRÁTICAS EDUCATIVAS E SABERES POPULARES: O QUINTAL COMO ESPAÇO DE APRENDIZAGEM E INOVAÇÃO.....	40
5.1 MOBILIZAR PARA TRANSFORMAR.....	40
5.2 DESENHANDO E FALANDO DO MEU QUINTAL.....	40
5.3 VISITANDO OS QUINTAIS.....	49
5.3.1 QUINTAIS TRADICIONAIS	49
5.3.2 PLANTAS MEDICINAIS.....	64
5.3.3 PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS — (PANC)	67
5.4 SEMINÁRIO E FEIRA AGROECOLÓGICA.....	72
5.5 RODA DE CONVERSA: INTEGRAÇÃO DE SABERES E DIÁLOGO COLETIVO.....	75

5.6 OFICINAS GASTRONÔMICAS - PARA ALÉM DOS QUINTAIS PRODUTIVOS	85
5.6.1 BOLOS TRADICIONAIS.....	86
5.6.2 SORVETE DE FRUTAS ARTESANAL	89
5.6.3 ESCONDIDINHO DE CARNE DE JACA	91
5.6.4 RECEITAS CRIATIVAS COM PALMA - NUTRINDO A CULTURA E A SUSTENTABILIDADE	93
5.6.5 TODO QUINTAL TEM UMA FRUTA E TODA FRUTA PODE VIRAR UM DOCE.....	97
6. PRODUTO – CADERNO DE RECEITAS	105
7. CONCLUSÃO.....	107
REFERÊNCIAS	109
APÊNDICE I.....	118
APÊNDICE II	120
APÊNDICE III.....	122
APÊNDICE IV	123
APÊNDICE V	124

1. INTRODUÇÃO

Desde os primórdios, a alimentação constitui elemento vital no ciclo humano, transcendendo a mera subsistência para refletir dinâmicas culturais, tecnológicas e sociais (Carneiro, 2003). A busca por fontes energéticas, iniciada na coleta, moldou-se pela evolução das necessidades e das formas de produção, culminando em sistemas alimentares complexos (Silva; Silva, 2022). Nesse contexto, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) emerge como desafio premente, marcado pela dificuldade de acesso a alimentos de qualidade e pela vulnerabilidade socioeconômica de parcelas significativas da população brasileira agravada pelo consumo de alimentos ultraprocessados e com resíduos de agrotóxicos.

Como estratégia de resistência e ressignificação a esse cenário, os quintais produtivos apresentam-se como respostas concretas. Mais do que unidades de produção familiar, eles representam espaços de reconexão com raízes culturais e saberes tradicionais, fortalecendo a agricultura familiar (Rocha, 2017). É justamente nessa dimensão educativa e cultural que sua potência se amplia, transformando-os em ambientes pedagógicos.

A relação desses quintais com a gastronomia é intrínseca e potente: ao fornecerem ingredientes frescos e locais, eles não apenas abastecem a cozinha, mas promovem uma compreensão profunda da origem dos alimentos, resgatam práticas culinárias ancestrais e se configuram como salas de aula a céu aberto. A gastronomia, enquanto expressão cultural, guarda histórias, tradições e saberes vinculados a contextos ecológicos e territoriais, configurando-se como patrimônio imaterial (Canesqui; Garcia, 2005; Santos, 2011; SENAC, 2013). Portanto, a conexão entre o quintal produtivo e a prática gastronômica fortalece ambos: a cozinha ganha identidade e qualidade, enquanto o cultivo resgata seu propósito cultural e educativo.

É nessa intersecção – entre quintais produtivos (enquanto espaços pedagógicos), gastronomia tradicional, segurança alimentar e nutricional, preservação cultural e Educação Profissional e Tecnológica (EPT) que se insere esta pesquisa. A interdisciplinaridade emerge como princípio estruturante da EPT, caracterizando-se não apenas como prática teórico-metodológica, mas como ação social interveniente na construção do conhecimento. Tal abordagem implica inter-relações entre processos, saberes e práticas que transcendem a esfera da pesquisa, materializando-se em ações integradas (Leff, 2000). Coerente com essa lógica, a EPT deve assegurar a formação de cidadãos profissionais capazes de conformar plenamente sua humanidade, sem negligenciar sua qualificação técnica (Loureiro, 2020).

Assim, o estudo propõe uma intervenção baseada em práticas educativas com estudantes do Curso Técnico em Gastronomia e seus familiares do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva, em Andaraí (Chapada Diamantina). Alinhada aos princípios da Educação Profissional e Tecnológica (EPT), a iniciativa toma os quintais produtivos como laboratórios vivos e espaços pedagógicos para fomentar discussões críticas sobre SAN e sustentabilidade, valorizando saberes locais mediante a integração entre currículo técnico, conhecimentos familiares e práticas territoriais. Dessa forma, a articulação entre formação profissional, preservação cultural e inovação materializa a interdisciplinaridade como eixo estruturante da EPT, transformando os quintais em um espaço que fomenta diálogo fértil entre técnicas gastronômicas, saberes tradicionais e responsabilidade socioambiental.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO PRINCIPAL

Sistematizar práticas educativas sobre quintais produtivos e o potencial nutracêutico das plantas alimentícias, cultivadas e/ou espontâneas, que são utilizadas pelas famílias de estudantes do curso Técnico de Gastronomia do município de Andaraí – BA.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mobilizar a comunidade escolar trazendo a importância dos conteúdos sobre, quintais produtivos, plantas alimentícias com potencial nutracêutico e segurança alimentar e nutricional.
- Identificar as famílias de estudantes que possuem quintais como espaços de produção para alimentos e outros diferentes usos;
- Analisar a diversidade de plantas alimentícias cultivadas e/ou espontâneas e como essas são utilizadas na alimentação da comunidade local por meio de diferentes ferramentas participativa;
- Desenvolver receitas tendo como base plantas alimentícias encontradas nos quintais e a memória biocultural dos seus mantenedores.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 ALIMENTAÇÃO, QUINTAIS PRODUTIVOS E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Desde os primórdios, a espécie humana tem promovido sucessivas transformações em seu modo de viver. Com a descoberta do fogo e o início da agricultura, deixamos de ser nômades para nos tornarmos sedentários. A constituição da vida coletiva e social ganhou novo impulso com a construção de moradias permanentes, o que trouxe mudanças significativas na forma como nos organizamos socialmente, nos relacionamos com o meio ambiente e desenvolvemos tecnologias e culturas (Silva; Silva, 2022). Esses avanços continuaram a moldar a história e o curso da humanidade até os dias atuais.

Em vista disso, a alimentação humana passou por uma evolução significativa ao longo da história, influenciada por uma variedade de fatores. Para Carneiro (2003), a alimentação nos últimos dois séculos pode ser compreendida a partir de quatro perspectivas principais: biológica, econômica, social e ambiental, enfoques que abrangem historicamente diferentes dimensões, como os aspectos fisiológico-nutricionais, os contextos históricos e econômicos, as desigualdades resultantes da divisão social, bem como a dimensão cultural, que envolve a história do gosto e da culinária.

De acordo com Montanari (2008), a alimentação possui um papel significativo na construção da identidade humana, pois está diretamente ligada às vivências socioculturais. Assim, ela é profundamente influenciada por processos culturais e pelas transformações históricas que ocorrem ao longo do tempo, refletindo mudanças não apenas nas necessidades nutricionais das populações, mas também nos avanços tecnológicos, nas migrações humanas e nas transformações sociais e culturais.

Para Reinaldo (2014), como consequência dos avanços tecnológicos e da industrialização, os hábitos alimentares são afetados, comprometendo o direito à alimentação adequada de grande parte da população. Isso faz com que a produção de alimentos e o modo de cozinhar deixem de fazer parte do ambiente doméstico e sejam transferidos para as indústrias.

De acordo com Garcia (2003), a industrialização tem sido um fator decisivo na transformação dos hábitos alimentares. No caso dos brasileiros, observa-se uma redução crescente na diversidade dos alimentos consumidos, sem que isso represente uma melhoria na qualidade da alimentação. Pelo contrário, ocorre um empobrecimento do valor nutricional. Essa realidade contribui para o distanciamento da população em relação aos hábitos alimentares

locais, desvalorizando tradições e favorecendo o esquecimento de costumes culturais (Silva; Silva, 2022). Como consequência, há uma alteração significativa na disponibilidade e na variedade de alimentos, o que impacta diretamente os padrões de consumo e a dieta das pessoas.

Os quintais representam uma alternativa frente à perda da diversidade alimentar, favorecendo uma dieta mais saudável, sustentável e culturalmente significativa. Os quintais produtivos referem-se ao espaço localizado ao redor da residência, de fácil e conveniente acesso, onde são cultivadas diversas espécies que suprem parte das necessidades nutricionais da família, além de outros recursos, como plantas medicinais (Brito; Coelho, 2000). Segundo Silva e Silva (2022), esses espaços possibilitam que as pessoas cultivem e consumam uma ampla variedade de alimentos frescos e locais, ao mesmo tempo em que contribuem para a conservação da biodiversidade e das tradições culinárias.

Os quintais desempenham um papel fundamental no sustento de comunidades e na compreensão dos ambientes naturais e de suas práticas de manejo, sendo essenciais para a subsistência de determinados grupos populacionais (Pasa, Soares; Guarim Neto, 2005). Ao se referir a esses espaços, compreende-se que funcionam como sistemas produtivos diversos, capazes de enriquecer a alimentação familiar e servir como importantes ambientes para a transmissão de saberes e valores culturais.

A prática de manejo em quintais é fundamental para efetivar um modelo de produção de alimentos nutritivos. Ao permitir que as famílias decidam o que plantar para garantir sua dieta alimentar, essa prática assegura um direito essencial, uma vez que as espécies cultivadas suprem parte de suas necessidades nutricionais (Silva; Silva, 2022).

Conforme destacam Bortoluzzi, Moreira e Vieira (2021), o manejo nesses espaços baseia-se em técnicas simples e de baixo custo, utilizando métodos tradicionais de cultivo – como a adubação orgânica, um exemplo dessas práticas sustentáveis. Diante desse contexto, Pasa, Soares e Guarim Neto (2005) alertam para a urgência de resgatar os conhecimentos tradicionais sobre o uso de recursos naturais, ameaçados pela crescente urbanização, exploração ambiental e processos de aculturação. Preservar esse saber, presente em diferentes culturas, torna-se imprescindível para a sustentabilidade alimentar e cultural.

A associação entre os quintais e a segurança alimentar vem se tornando cada vez mais consistente, à medida que o manejo eleva a produção de alimentos de valor nutricional para a família (Brito, 2020). Nesse contexto, de acordo com a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, define-se Segurança Alimentar e Nutricional – SAN como:

A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Esse conceito integra dimensões como disponibilidade de alimentos, acesso físico e econômico, diversidade nutricional, cidadania e direitos humanos, reforçando a importância de iniciativas como os quintais produtivos. Esses espaços familiares exercem um papel estratégico na promoção da SAN, ao fornecer alimentos frescos, variados e nutritivos – como verduras, frutas, plantas medicinais e proteínas de pequenos animais –, garantindo a diversificação da dieta e reduzindo a dependência de mercados externos.

Para Melo (2019), a SAN e a alimentação saudável são pilares fundamentais para a saúde e qualidade de vida, e os quintais produtivos se destacam como ferramentas práticas para viabilizar esses objetivos, ao fortalecer a autonomia e a resiliência das famílias. Para Silva e Silva (2022), do ponto de vista ambiental e ecológico, os quintais produtivos melhoram a qualidade do solo, a umidade e a ciclagem dos nutrientes, garantindo a diversidade vegetal e promovendo a SAN. Assim, além de assegurar o autoconsumo, os quintais conectam-se diretamente à cultura local, valorizando saberes tradicionais e práticas agroecológicas, transcendendo a produção de alimentos e tornando-se símbolos de soberania alimentar e de transformação socioambiental.

3.2 GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE

Os quintais produtivos têm uma relação interessante com a gastronomia, pois fornecem uma fonte direta de ingredientes frescos e de qualidade para serem utilizados na preparação de refeições. Cultivar alimentos em um quintal produtivo pode promover uma maior conexão com a natureza e uma compreensão mais profunda da origem dos alimentos. Isso pode levar a uma apreciação mais significativa dos ingredientes e das técnicas culinárias tradicionais.

Canesqui e Garcia (2005) afirmam que a gastronomia guarda histórias, tradições, saberes e ingredientes vinculados a contextos culturais, ecológicos e territoriais. Esse conhecimento, transmitido geracionalmente, confere à gastronomia tradicional seu caráter de ancestralidade e saber popular, integrando o patrimônio cultural imaterial de uma sociedade. Dessa forma, como destacam Muller, Amaral e Remor (2010), o valor cultural das práticas alimentares é cada vez mais entendido como patrimônio, uma vez que a comida atua como tradutora das identidades de povos, nações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

A gastronomia promove a defesa do direito natural do ser humano ao acesso à alimentação de qualidade e saudável. Relatos históricos sobre os sistemas alimentares e a comprovação de que a comida reflete diretamente na sociedade humana são dois fatores que proporcionam uma nova perspectiva sobre a gastronomia e sua relação com diversas áreas do conhecimento (Santos, 2011). Nesse sentido, os quintais produtivos oferecem uma fonte rica e inspiradora de ingredientes para a gastronomia, incentivando a criatividade culinária, promovendo uma conexão mais profunda com os alimentos e apoiando a sustentabilidade.

De acordo com Jacobi (2003), sustentabilidade implica uma inter-relação necessária entre justiça social, qualidade de vida, equilíbrio ambiental e a ruptura com o atual padrão de desenvolvimento, o qual não pode ignorar as dimensões culturais, as relações de poder existentes e o reconhecimento das limitações ecológicas. Nesse contexto, citando Suaudeau (2004, p. 143):

A gastronomia é parte importante na luta contra o conformismo, pois tenta preservar o lado ritual da alimentação, o respeito ao alimento desde a hora em que é desenvolvido e plantado até o momento de ser cozido, tratado e modificado.

Assim, cozinhar constitui um pilar fundamental para preservar os padrões socioculturais da alimentação, pois esse ato simboliza a resistência de um povo, seus costumes e tradições (Carneiro, 2005). Ele organiza significados profundos: emoções, visões de mundo, territorialidade e identidade, ligados a uma memória coletiva que precisa ser preservada. Nesse sentido:

Comida é elemento cultural quando: (1) produzida, dada à utilização dos elementos naturais locais disponíveis, bem como processos tradicionais de produção de alimentos, dando significado social a essas atividades; (2) preparada, mediante a transformação do alimento produzido, por meio do fogo e de tecnologias locais, sociais e culturais que se expressam nas práticas culinárias; e (3) consumida, em função das escolhas acerca daquilo que se consome, em decorrência de critérios relacionados às dimensões nutricionais, sociais, culturais e ambientais que o próprio alimento carrega (Montanari, 2008).

Ou seja, no ramo da gastronomia, as formas de se alimentar refletem o cotidiano das pessoas, seus hábitos e costumes em determinado ambiente. Ambos, associados ao pertencimento e à memória coletiva, tornam-se essenciais para o desenvolvimento local. Logo, a alimentação está estreitamente ligada à cultura dos lugares.

Para Fonseca (2011), a identidade do lugar é construída por três elementos: o cenário, as atividades e o significado. A culinária pertencente à Chapada Diamantina é um atrativo na região, fazendo parte do turismo gastronômico que valoriza as vivências das comunidades. No

entanto, durante quase toda a sua história, essa culinária foi marcada essencialmente pela sobrevivência.

Estudos realizados pelo Polo do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) na cidade de Lençóis resultaram na produção do livro *“Chapada Diamantina: Culinária e História”*, que traz o resgate da história da Chapada associada a pratos típicos da região. Nele, diversos casos e vivências culturais são retratados ao abordar festejos populares, como as comidas típicas do São João, ou ainda a comida típica dos garimpeiros que ajudaram a formar o povo do lugar: “Agradar o paladar foi apenas uma consequência e, por isso, podemos considerá-la também um símbolo de resistência e superação de um povo.” (SENAC, 2013, p. 36). Ainda nessa relação:

A culinária é o reflexo da cultura do seu povo, e não é diferente do resto do país. A Chapada Diamantina foi construída pelo tripé cultural formado por índios, negros e brancos, porém adicionados a novos temperos vindos de sociedades mestiças já instituídas, como os garimpeiros. (SENAC, 2013, p. 36).

As vivências adquiridas em um determinado espaço pressupõem familiaridade e reforço às tradições, muito presentes na alimentação. Segundo Santos (2011), as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Nesse sentido, a identidade alimentar de um grupo consolida-se por meio das vivências em seu território, reforçando tradições e laços afetivos.

A culinária de um território reflete, de modo singular, a trajetória de seu povo. Como aponta Botelho (2008), ela sintetiza não apenas condicionantes geográficos, mas também realidades humanas, econômicas, sociais e culturais. Essa herança gastronômica configura-se, portanto, como veículo essencial para a transmissão da ancestralidade.

Segundo Santos (2011), embora alimentar-se atenda a necessidades nutricionais, comer constitui uma prática social complexa, moldada por condutas, tradições e simbolismos. O autor afirma que “nenhum alimento que consumimos é neutro”, destacando que o que se come é tão significativo quanto quando, onde, como e com quem se come. Dessa forma, o alimento transcende sua materialidade: converte-se em linguagem, memória coletiva e território.

3.3 EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA, INTERDISCIPLINARIDADE E PRÁTICAS EDUCATIVAS

O campo da educação é historicamente constituído por interesses diversos. Nesse contexto, tanto educadores quanto educandos necessitam identificar seu próprio percurso formativo e a conjuntura educacional em que estão inseridos, visando uma prática pedagógica autônoma e comprometida com transformações sociais (Peres; Aride, 2020).

Na Educação Profissional e Tecnológica (EPT), essa perspectiva, fundamenta-se na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB – Lei nº 9.394/1996) define, em seu art. 39, que esta modalidade, "integra-se aos diferentes níveis e modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia" (BRASIL, 1996). Com organização por eixos tecnológicos que permitem itinerários formativos flexíveis. Essa integração é reforçada pela Resolução CNE/CP nº 1/2021, que estabelece que a EPT "perpassa todos os níveis da educação nacional, integrando-se às dimensões do trabalho, ciência, cultura e tecnologia" (BRASIL, 2021, Art. 2º). Complementando, a Resolução CNE/CEB nº 6/2012 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio (EPTNM) estabelece em seu art. 5º a finalidade desses cursos como "proporcionar ao estudante conhecimentos, saberes e competências profissionais necessários ao exercício profissional e da cidadania" (BRASIL, 2012). Ancorados em fundamentos científico-tecnológicos e culturais. Seus princípios norteadores incluem:

- III - trabalho assumido como princípio educativo, tendo sua integração com a ciência, a tecnologia e a cultura como base da proposta político-pedagógica e do desenvolvimento curricular;
- VII - interdisciplinaridade assegurada no currículo e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos e de segmentação da organização curricular (BRASIL, 2012, art. 6º).

Para Santos (2024) na perspectiva histórico-crítica, o Ensino Médio Integrado é compreendido como uma proposta que transcende a simples integração entre conhecimentos técnicos e gerais, configurando-se como um instrumento fundamental para a formação de indivíduos críticos e reflexivos frente às realidades sociais, política e econômica. Essa concepção representa um contraponto direto à fragmentação do saber, sendo que sua integração curricular não se resume à justaposição de disciplinas, mas está alicerçada na compreensão da educação como um processo político e social. Fundamenta-se, assim, no desenvolvimento de

uma consciência crítica e aborda as dimensões essenciais da formação dos sujeitos (Santos, 2024).

Nesse contexto, a interdisciplinaridade emerge como princípio estruturante da Educação Profissional e Tecnológica (EPT), caracterizando-se não apenas como prática teórico-metodológica, mas como ação social interveniente na construção do conhecimento. Tal abordagem implica inter-relações entre processos, saberes e práticas que transcendem a esfera da pesquisa, materializando-se em ações integradas (Leff, 2000). Para sua efetivação, conforme Fazenda (2003), a produção em parceria – quando revestida de rigor, autenticidade e compromisso – amplia significativamente as possibilidades de consolidação de projetos interdisciplinares. Coerente com essa lógica, a EPT deve assegurar a formação de cidadãos profissionais capazes de conformar plenamente sua humanidade, sem negligenciar sua qualificação técnica (Loureiro, 2020).

Complementarmente, as práticas educativas, enquanto fenômenos históricos e socioculturais, ultrapassam os limites físicos da sala de aula, demandando descrição contínua, problematização e contextualização para tornarem-se propositivas e transformadoras (Boakari; Silva, 2021). Nessa mesma perspectiva, Crusoé, Moreira e Pina (2015) concebem as práticas educativas como ações dotadas de sentido e valores, pautadas no diálogo entre saberes compartilhados na interação social. Silva, Carmo e Chaves (2024) destacam que tais práticas emergem da necessidade de reflexão sobre questões socioambientais, exigindo ações pedagógicas que modifiquem os espaços de vivência estudantil. Coerente com essa visão, Loureiro, Júnior e Pereira (2018) enfatizam que as práticas pedagógicas devem formar para o convívio social, transcendendo a transmissão de conteúdos.

Essa fundamentação justifica a imprescindibilidade da sustentabilidade nos currículos da EPT, com foco na formação de cidadãos profissionais capazes de enfrentar um mundo que exige mudanças profundas nas relações humanas e com a natureza (Loureiro; Júnior; Pereira, 2018). Retomando o eixo interdisciplinar como solução, tal inserção pressupõe integração entre áreas – não mera reunião de disciplinas – exigindo metodologias interativas que articulem conexões efetivas (Loureiro; Júnior; Pereira, 2018).

Diante desse contexto, o resgate dos quintais produtivos e da culinária regional emerge como uma prática educativa propositiva, alinhada aos princípios da Educação Profissional e Tecnológica (EPT). Essa abordagem concretiza uma ação pedagógica capaz de responder às demandas locais, fortalecer práticas sustentáveis no espaço escolar, reforçar vínculos comunitários e valorizar saberes tradicionais. Materializa, assim, a interdisciplinaridade ao integrar conhecimentos agroecológicos, históricos e culturais, consolidando-se como um

caminho potente para formar cidadãos críticos, autônomos e comprometidos com a sustentabilidade em seus territórios.

Dessa forma, iniciativas como essa reafirmam o compromisso da EPT com a formação integral dos sujeitos, articulando tradição, inovação e responsabilidade socioambiental em práticas pedagógicas transformadoras.

4. PERCURSO METODOLÓGICO

O percurso metodológico desta pesquisa está pautado na pesquisa participante de caráter qualitativo, se caracteriza pelo viés interventivo tendo foco principal na ação das atividades planejadas e construção coletiva com os participantes.

De acordo com Haguette (1997), a pesquisa participante envolve um processo integrado de investigação, educação e ação. Para o autor, esta metodologia "incentiva o desenvolvimento autônomo (autoconfiante)" e articula teoria e prática em um movimento contínuo de transformação social. Azamor (2021) acrescenta que seu caráter participativo estabelece uma relação horizontal entre sujeitos, valorizando os saberes de cada ator. Nesse processo, pesquisadores e participantes co-constroem representações sociais, colocando o investigador no duplo desafio de "pesquisar e participar" (Azamor, 2021). Logo, essa abordagem visa entender o fenômeno estudado a partir de uma perspectiva interna, através da participação ativa e da imersão no contexto em que ocorre.

Segundo Lüdke e André (2013) a pesquisa qualitativa apresenta cinco características: o ambiente natural como fonte direta dos dados, predominância na descrição dos fatos, preocupação com o processo, importância com o significado que as pessoas dão as coisas e a sua vida sendo foco de atenção especial do pesquisador, além da perspectiva dos participantes. Dessa forma, a pesquisa qualitativa busca explorar as complexidades, significados e contextos subjacentes de um determinado fenômeno.

A pesquisa qualitativa para Minayo (2001), explora um universo de significados, motivos, crenças, valores, tradições e atitudes, correspondendo a um espaço mais profundo dos processos, das relações e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis. Logo, permite uma compreensão aprofundada das experiências, percepções e comportamentos, permitindo captura de nuances e complexidades que podem não ser facilmente quantificáveis, contribuindo para uma compreensão mais holística e contextualizada dos fenômenos estudados.

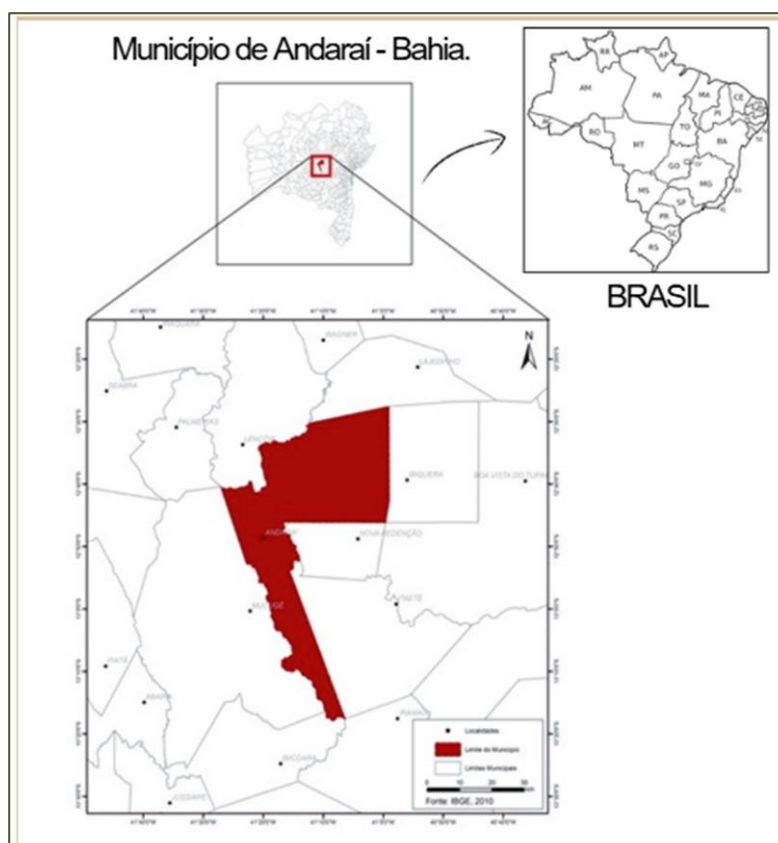
A pesquisa em questão foi desenvolvida com os estudantes do Curso Técnico de Gastronomia do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva (CETIES) e seus familiares, que fica localizado na cidade de Andaraí, Chapada Diamantina, Bahia. Tal proposta está foi elaborada por meio de seis etapas, que teve como finalidade a promoção de práticas educativas sobre quintais produtivos; as relações e impactos para com esse ambiente em seu cotidiano, a partir da identificação das espécies de plantas alimentícias que são espontâneas e/ou cultivadas e como estas são utilizadas na alimentação.

4.1 ÁREA DE ESTUDO

4.1.1 ANDARAÍ – CHAPADA DIAMANTINA

A Chapada Diamantina é uma região serrana, com uma vegetação predominantemente conhecida como campo rupestre, mais rasteira, seu território é composto por mais de um bioma, com áreas de caatinga, cerrado e mata atlântica, resultando em uma rica biodiversidade (SENAC, 2013). O município de Andaraí está situado na zona fisiográfica da Chapada Diamantina, na região centro-sul do Estado Bahia, faz fronteira com os municípios de Lajedinho, Ibiquera, Lençóis, Ibicoara, Itaetê, Nova Redenção e Mucugê totalizando uma área territorial de 1.590,316 km², estando situado a 414 km da capital baiana, Salvador (IBGE, 2022).

Figura 1 – Mapa do município de Andaraí – Bahia.



Elaboração: Rocha, J. 2023.

De acordo o último censo feito pelo *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística* (IBGE) de 2022, o município de Andaraí apresentou uma população de 13.080 habitantes.

Apresenta uma densidade demográfica de 8,22 hab/km² e Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0,555, tendo alcançado no ano de 2021 um PIB per capita de R\$ 10.254,35.

Andiray (depois transformado no topônimo Andaraí) significa *andira* (morcego) e *y* (rio) = rio de morcegos, historicamente município de Andaraí foi habitado por indígenas Cariris e Maracás, ocupação que pode ser indicada pela presença de pinturas rupestres na região que apontam para a existência dessas etnias (IPHAN, 2014). Essas pinturas não apenas oferecem compreensão sobre a vida cotidiana, mas também destacam a importância histórica e arqueológica da região.

A ocupação e colonização de suas terras ocorram entre 1845 e 1846 devido ao ciclo dos minérios, o garimpo de especialmente diamantes que impulsionou e a modificação de toda a região conhecida como “lavras diamantinas” (IPHAN, 2014). O garimpo faz parte da história da região sendo uma atividade que ocorreu de forma intensa, no entanto, nos dias atuais não é uma atividade predominante, pois a exploração de diamantes foi significativamente reduzida e regulamentada. Atualmente o turismo representa uma atividade econômica de destaque, diante da diversidade ambiental, histórica e cultural, atraindo visitantes de todas as partes do mundo.

4.1.2 COLÉGIO ESTADUAL DE TEMPO INTEGRAL EDGAR SILVA

A presente investigação foi desenvolvido no Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva (CETIES), pertencente ao Núcleo Territorial de Educação (NTE) 03, Território de Identidade Chapada Diamantina, Código do INEP 29425166, Código SEC 1178017. O então Colégio Estadual Edgar Silva foi inaugurado em 26 de abril de 2002, na Praça do Sossego – Centro e reinaugurado no dia 30 de abril de 2023, localizado na Rua do Campo, Bairro Alto do Ibirapitanga, s/n, Andaraí – Ba (Figura 1). Atualmente a instituição oferece as modalidades de Ensino Médio Regular (parcial e integral), Educação de Jovens e Adultos (EJA) e o Curso Técnico Profissionalizante em Gastronomia integrado ao Ensino Médio.

Figura 2- Fachada do CETIES, Andaraí-Ba.



Fonte: Acervo do autor, 2024.

O Colégio funciona nos três turnos (matutino, vespertino e noturno) onde foram contempladas no ano de 2024, dezesseis turmas, sendo que nove turmas permanecem na escola integralmente, quatro turmas ficam na escola parcialmente (manha ou tarde) e três turmas no turno noturno; sendo atendidos um total de 564 alunos. Com relação à estrutura física a escola conta com 01 Módulo Principal composto por 12 salas de aula, 01 secretaria, 01 reprografia, 01 recepção, 01 biblioteca (dois pavimentos), 01 sala da diretoria, 01 sala para Coordenação Pedagógica, 01 sala para Coordenação de Estágio, 01 sala dos professores (copa, sala de estudos, de reunião e banheiros), 02 laboratórios de linguagens, 01 sala de informática, 01 sala Educação Especializada, 01 sala de atendimento socioemocional, 02 laboratório de Ciências, 01 laboratório de Ciências da Natureza, 01 laboratório de Ciências Exatas, 01 laboratório de gastronomia, 01 sala de monitoramento e vigilância, 01 sala multiuso, 01 sala de dança, 01 almoxarifado, 01 teatro (camarins, banheiros, depósito, sala de áudio-som). No modulo esportivo, temos 01 portaria, 01 sala de administração, 02 depósitos, banheiros, 01 piscina semi-olímpica, 01 campo de futebol society, 01 quadra de esportes, pista de atletismo. Para o módulo do restaurante: 01 sala de refeições, com cozinhas, 01 sala de nutrição, 01 recepção, 02 depósitos, 02 sala de refrigeração e banheiros de funcionários.

No que se refere a recursos humanos, a escola apresenta um quadro de funcionários composto por 17 professores, 01 secretária escolar, 03 assistentes administrativos, 01 diretora, 01 vice-diretor, 2 porteiros, 07 cozinheiras, 05 agentes de limpeza, 04 funcionários de serviços gerais, 06 vigilantes, totalizando 47 funcionários; além de 10 oficineiros (Programa Educa Mais).

4.1.3 CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA

O Curso Técnico em Gastronomia integra o eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, sendo ofertado na modalidade da Educação Profissional Técnica de Nível Médio (EPTNM) Essa modalidade contempla cursos técnicos integrados ao Ensino Médio, oferecidos em tempo integral, com duração de três anos. Atualmente, o CETIES oferta uma única turma do curso, iniciada em 2022, composta por 33 (trinta e três) estudantes com idades entre 17 e 19 anos.

A modalidade EPTNM de acordo com as diretrizes do Governo do Estado da Bahia visa uma educação integral e contextualizada onde na Educação Profissional da Bahia, a matriz curricular contempla as bases científica e humana. Utiliza, para isso, a Base Nacional Comum Curricular (disciplinas das áreas de conhecimento Linguagens, Ciências Exatas e Naturais e Ciências Humanas) e a Formação Técnica Específica (disciplinas de caráter técnico, específicas para cada curso), mediada pela Formação Técnica Geral (disciplinas fundamentais para a compreensão e atuação no mundo do trabalho) (BAHIA, 2024).

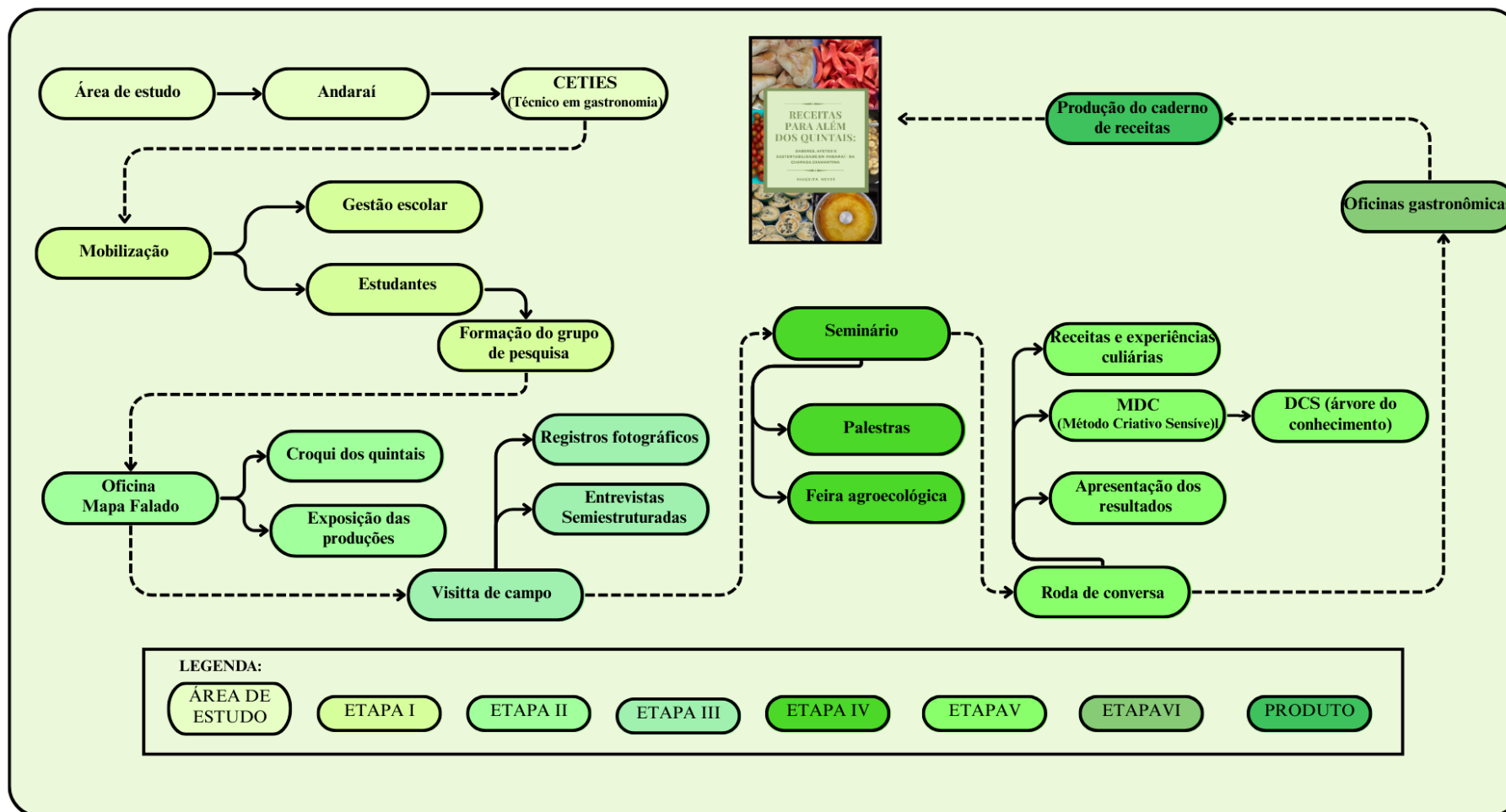
4.2 ETAPAS DA PESQUISA

A intervenção seguiu um Plano de Trabalho organizado para contemplar as documentações e autorizações necessárias, como a autorização da escola e a dos responsáveis pelos estudantes. A pesquisa teve início em outubro de 2023 e foi concluída em dezembro de 2024. Inicialmente, realizou-se uma reunião presencial entre a gestão do CETIES e a pesquisadora, que também integra o corpo docente da unidade escolar. A partir dessa reunião, foi feita a apresentação e o detalhamento da proposta de pesquisa ao Colegiado Escolar e, posteriormente, solicitada a autorização para que a investigação ocorresse no ambiente escolar.

Este estudo, por envolver seres humanos, foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) nº 78251324.8.0000.0053, sendo aprovado pelo parecer nº 7.192.091. O CEP é responsável por revisar, aprovar e monitorar estudos científicos envolvendo seres humanos, garantindo que a pesquisa seja conduzida de acordo com padrões éticos e legais, priorizando a proteção dos participantes envolvidos.

Essa pesquisa foi desenvolvida a partir seis etapas metodológicas, sistematizadas na Figura 3, e descritas seguidamente.

Figura 3 -Fluxograma com as etapas desenvolvidas durante a pesquisa



4.2.2 MOBILIZAÇÃO

Conforme Thiollent (1985) é fundamental estabelecer com precisão a ação a ser realizada, os agentes participantes e os principais objetivos a serem alcançados, considerando os obstáculos e as exigências de conhecimento gerado. Nesse sentido, a primeira etapa da pesquisa dedicou-se à mobilização dos estudantes do Curso Técnico em Gastronomia do CETIES, fase crucial para garantir seu engajamento contínuo. O principal propósito dessa iniciativa foi estabelecer um diálogo aberto com os estudantes, explicitando não só os objetivos e a relevância acadêmica do estudo, mas também os benefícios de sua participação ativa na construção do conhecimento gastronômico.

O encontro presencial, realizado em ambiente institucional, constituiu-se como um espaço de interlocução no qual foram detalhados os aspectos centrais da pesquisa, incluindo sua fundamentação teórica, o escopo da participação esperada e os cuidados éticos envolvidos. Essa abordagem permitiu não apenas elucidar eventuais dúvidas, mas também criar um vínculo de confiança entre pesquisador e participantes, fator determinante para a manutenção do interesse ao longo das etapas subsequentes.

Todos os participantes da pesquisa receberam e analisaram previamente os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) disponível no apêndice I e, quando aplicável, o Termo de Assentimento Esclarecido (TALE) disponível no apêndice II, documentos estes aprovados pelo CEP.

4.2.1 OFICINA: MAPA FALADO

A segunda etapa da pesquisa (Quadro1) foi dedicada à realização de uma oficina de mapas falados, ou seja, um desenho representativo do espaço ou território que está sendo objeto de reflexão, que permite discutir diversos aspectos da realidade de forma ampla, sendo muito utilizada como técnica exploratória, no início de um diagnóstico (Faria; Ferreira Neto, 2006). Metodologia participativa combina representações gráficas e narrativas para compreender a relação dos estudantes com seus quintais produtivos.

O método, baseado nos trabalhos de Faria e Ferreira Neto (2006), mostrou-se particularmente adequado para capturar não apenas a configuração física desses espaços, mas também seus significados culturais, afetivos e utilitários na perspectiva dos participantes.

A atividade foi realizada em uma sala de aula do CETIES, com a participação dos 33 estudantes, e teve duração total de 150 minutos. Para estimular a expressão criativa dos alunos,

foram disponibilizados diversos materiais gráficos, como folhas de papel A3, canetas coloridas, lápis de cor, lápis de cera e post-its. A condução da oficina seguiu uma estrutura cuidadosamente planejada, iniciando-se com um momento de sensibilização no qual foram apresentadas questões norteadoras sobre as características, usos e importância dos quintais na vida dos participantes. Perguntas como Como é o seu quintal?; Quais plantas são cultivadas em seu quintal?; De que forma essas plantas são utilizadas?; São usadas na alimentação ou como remédio?; Algum alimento do seu quintal é vendido?; Quem cuida desse quintal? Serviram como estímulo para a reflexão individual antes da etapa de produção gráfica.

Quadro 1 – Planejamento 01: Mapa falado

OBJETIVO PRINCIPAL	Identificar e caracterizar unidades familiares com quintais produtivos entre discentes do curso técnico em gastronomia.
ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	Sondagem inicial: Questionamento guiado sobre características dos quintais. Produção cartográfica: Elaboração participativa de mapas falados individuais. Socialização: Apresentação dialogada dos mapas com exploração de significados.
RECURSOS MATERIAIS	Folha A3; canetas coloridas; lápis de pintar; lápis de cera; bloco colorido de post-it.
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	Contagem de espécies representada Análise de conteúdo das narrativas associadas aos elementos mapeados
PARTICIPANTES	33 estudantes do curso técnico em gastronomia.

Durante a confecção dos mapas, a pesquisadora circulou pela sala observando atentamente o processo criativo, registrando as narrativas espontâneas que emergiam durante a atividade. Essa abordagem permitiu captar dimensões do conhecimento que muitas vezes transcendem a representação visual, incluindo histórias pessoais, práticas tradicionais e relações afetivas com o espaço. Após a conclusão dos desenhos, cada participante foi convidado a apresentar seu mapa para o grupo, momento que revelou camadas adicionais de significado através das explicações e comentários dos autores sobre suas criações.

A análise dos mapas falados seguiu critérios qualitativos e quantitativos, considerando tanto a diversidade de elementos representados quanto a riqueza das narrativas associadas. Para selecionar os quintais que seriam visitados posteriormente, priorizou-se aqueles que demonstravam: (1) maior variedade de espécies, (2) múltiplos usos dos recursos disponíveis e (3) narrativas que indicavam forte vínculo afetivo ou cultural com o espaço. Essa etapa metodológica revelou-se fundamental não apenas para o planejamento das visitas de campo subsequentes, mas também para estabelecer uma relação de confiança e colaboração entre

pesquisadora e participantes, que se reconheceram como co-autores no processo de construção do conhecimento.

4.2.2 VISITA DE CAMPO E ENTREVISTA

A etapa de visitas de campo e entrevistas semiestruturadas (Quadro 2) constituiu uma fase fundamental da pesquisa, permitindo a validação e aprofundamento dos dados obtidos através da técnica dos mapas falados. O processo iniciou-se com o contato telefônico aos responsáveis pelos seis quintais previamente selecionados, momento em que foram apresentados os objetivos da pesquisa, sua relevância acadêmica e as etapas metodológicas previstas. Após o aceite dos participantes, procedeu-se ao agendamento das visitas conforme a disponibilidade de cada família, garantindo-se todos os aspectos éticos através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Quadro 2 – Planejamento 2: Estudo de Campo

OBJETIVO PRINCIPAL	Analisar a diversidade de plantas alimentícias cultivadas em quintais de estudantes do curso técnico em gastronomia.
ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS	Visita de campo nos quintais; Aplicação de entrevista semiestruturada.
RECURSO PEDAGÓGICO	Celular (gravador e câmera), bloco de anotações, fichas e formulários de pesquisa.
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	Diversidade de espécies; Análise de conteúdo das narrativas sobre práticas culinárias; Mapeamento de técnicas tradicionais de conservação.
PARTICIPANTES	Seis famílias selecionadas.

Segundo Tozoni-Reis (2009) a pesquisa de campo caracteriza-se pela ida do pesquisador ao campo, aos espaços para coleta de dados, com o objetivo de compreender os fenômenos que nele ocorrem, é uma atividade em que os pesquisadores vão a um local específico para estudar e coletar informações diretamente do ambiente real. Dessa forma, aos visitar tais quintais foi possível ter uma compreensão completa dos ambientes e qualificar a análise dos dados.

Durante as visitas foi aplicada uma entrevista (Apêndice III), sendo essa uma das técnicas mais usadas pelas pesquisas de campo das ciências sociais, podendo contribuir para a construção do saber educacional e o avanço dos processos permitindo uma compreensão mais detalhada e contextualizada do local, suas características físicas, dinâmicas e particularidades

(TOZONI-REIS, 2009). Através dela os pesquisadores buscam obter informações, ou seja, coletar dados objetivos e subjetivos. Para Haguette (1997) a entrevista pode se definida como um o processo de interação social entre o pesquisador e o entrevistado.

A entrevista aplicada caracteriza-se como semiestruturada, que indica forma como foi à abordagem adotada pelo entrevistador. Nesse caso, o entrevistador usa um roteiro flexível, pois permite sair do roteiro para que o entrevistado possa discorrer subjetivamente sobre a questão colocada e de seu interesse (Lüdke; André, 2013). Nessa conjuntura, podendo levar a respostas mais detalhadas e a uma compreensão mais profunda dos tópicos discutidos.

A preparação da entrevista é uma das etapas mais importantes da pesquisa exigindo planejamento, ao fim disponibilidade do entrevistado em fornecer a entrevista que deverá ser marcada com antecedência garantindo as condições favoráveis para o entrevistado discorrer sobre o segredo de suas confidências e de sua identidade e, por fim, a preparação específica que consiste em organizar o roteiro (Lakatos; Marconi 1996). As entrevistas foram aplicadas de forma individual, durante as visitas realizadas, com o objetivo de caracterizar o perfil dos entrevistados e identificar os diferentes usos atribuídos aos quintais produtivos. Cada sessão teve duração média de 30 a 60 minutos, sendo as espécies vegetais mencionadas ou observadas confrontadas com repositórios especializados para validação e registro.

4.2.3 SEMINÁRIO E FEIRA AGROECOLÓGICA

Durante o percurso investigativo, esta pesquisa foi enriquecida pela participação no II Seminário Quintais Produtivos de Segurança Alimentar e Nutricional para Mulheres no Território da Chapada Diamantina, evento promovido pela comunidade quilombola remanescente Lagoa dos Pretos em parceria com o Instituto Agregar. Realizado no CETIES, o seminário contou com a participação discente do Curso Técnico em Gastronomia, que atuaram como ouvintes nas palestras e nos relatos de experiências, além de integrarem a feira agroecológica organizada pela comunidade. Nesse espaço, os quilombolas expuseram e comercializaram produtos originários de seus quintais, constituindo uma demonstração prática do tema em estudo.

Essa imersão extrapolou o caráter informativo, configurando-se como uma experiência pedagógica territorializada. Por meio do contato direto com os saberes e práticas da comunidade, os estudantes puderam compreender a função dos quintais produtivos não apenas como espaços de cultivo, mas como estratégia de garantia da SAN, de geração de renda e de fortalecimento cultural em contextos tradicionais. A vivência permitiu-lhes ampliar a percepção

sobre a origem dos alimentos, o manejo agroecológico e a profunda relação entre gastronomia, território e autonomia socioproductiva.

4.2.4 RODA DE CONVERSA

Esta etapa da pesquisa concentrou-se na apresentação dos resultados obtidos nas etapas anteriores (mapa falado, visitas de campo e entrevistas) e na validação coletiva dos dados por meio de uma roda de conversa metodologicamente estruturada (Quadro 3). Este encontro, realizado nas dependências do CETIES, teve duração de 3 horas e meia e contou com a participação dos 33 estudantes envolvidos no processo investigativo. A atividade foi concebida como espaço dialógico para: (1) socialização dos achados científicos; (2) resgate de memórias alimentares; e (3) cocriação de conhecimentos gastronômicos.

Quadro 3 – Planejamento 03 – Roda de conversa

OBJETIVO PRINCIPAL	Analisar coletivamente a diversidade de plantas alimentícias cultivadas nos quintais e seus usos na alimentação.
ESTRATÉGIA METODOLÓGICA	<p>Exposição dialogada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentação interativa dos resultados preliminares; • Debate coletivo para validação e complementação; • Integração da Agenda 2030 e dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), propostos pela ONU, ao diálogo. <p>Dinâmica Árvore do Conhecimento – Planta da Memória:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seleção afetiva de espécies significativas; • Narrativas sobre usos e significados culturais; • Construção do painel “Árvore do conhecimento”. <p>Oficina de cocriação gastronômica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento de receitas inovadoras em grupos; • Discussão sobre sustentabilidade e acessibilidade alimentar.
RECURSO PEDAGÓGICO	Smartphone com função de gravação (áudio e vídeo); Projetor multimídia para apresentação de slides; Catálogo de plantas identificadas (Quadro 5); Fichas para registro de receita; Formulários de avaliação (Apêndice IV); Materiais para anotação (blocos, canetas coloridas); Amostras de plantas.
CRITERIOS DE AVALIAÇÃO	Observação participante das interações; Registro das contribuições individuais; Aplicação de ficha de avaliação.
PARTICIPANTES	33 estudantes do curso técnico em gastronomia.

Para isso, realizou-se uma roda de conversa que fundamentou-se nos pressupostos teóricos de Moura e Lima (2014) e Henares e Cruz (2014), configurando-se como estratégia dialógica essencial para validação dos resultados. Esta abordagem metodológica caracteriza-se como dispositivo participativo que ultrapassa a mera coleta de dados, estabelecendo-se como espaço de construção coletiva de conhecimento.

Moura e Lima (2014) conceituam a roda de conversa como técnica interativa que promove um processo reflexivo circular, onde todos os participantes – incluindo o pesquisador assumem simultaneamente os papéis de falantes e ouvintes ativos. Essa dinâmica possibilita a emergência de saberes que frequentemente permanecem ocultos em métodos tradicionais de investigação, particularmente quando se trabalha com conhecimentos tradicionais e memórias alimentares.

Henares e Cruz (2014) complementam esta perspectiva ao destacar que a roda de conversa se diferencia de outras técnicas grupais por sua ênfase na livre expressão de perspectivas diversas, sem a pretensão de homogeneização de discursos. Neste formato, as divergências são valorizadas como elementos enriquecedores da análise, permitindo mapear a complexidade do fenômeno estudado em suas múltiplas dimensões.

A roda de conversa foi organizada em três momentos. O primeiro momento foi dedicado a um diálogo interativo sobre os resultados apresentados. A partir das Tabelas 1, 2, 3 e 4, que listavam as plantas alimentícias, os saberes tradicionais e as receitas compartilhadas, facilitou-se uma discussão para validação, complementação e, principalmente, para contextualizar essas descobertas no marco dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

O segundo momento consistiu na realização da dinâmica “Árvore do Conhecimento–Planta da memória”, desenvolvida para resgatar memórias alimentares vinculadas aos quintais produtivos. Para tanto, empregou-se o Método Criativo Sensível (MCS). Este método possibilita a construção coletiva do conhecimento, partindo dos saberes individuais adquiridos por meio das vivências dos participantes (Cabral; *et al.*, 2023). A atividade foi mediada pela Dinâmica de Criatividade e Sensibilidade (DCS) denominada “Árvore do Conhecimento”.

As Dinâmicas de Criatividade e Sensibilidade (DCS) proporcionam um espaço dialógico onde os participantes atuam ativamente na produção de dados. Além disso, favorecem a troca de saberes e valorizam a singularidade de cada indivíduo no encontro grupal. Elas conjugam técnicas consolidadas de coleta de dados da pesquisa qualitativa – como discussão grupal e observação participante –, constituindo-se como um recurso que estimula o senso crítico e reflexivo (Cabral; *et al.*, 2023).

A atividade foi conduzida em três etapas principais, inicialmente, cada participante selecionou individualmente uma planta alimentícia identificada durante as visitas aos quintais que possuísse especial significado em seu contexto familiar. Esta escolha foi orientada por critérios afetivos e culturais, privilegiando espécies que despertassem lembranças significativas.

Na sequência, realizou-se o compartilhamento coletivo, onde os estudantes narraram oralmente histórias associadas às plantas escolhidas. Paralelamente à exposição oral, implementou-se um registro simbólico dessas narrativas. Cada participante transcreveu os elementos centrais de sua história em folhas de papel recortadas no formato de folhas vegetais, contendo: o nome popular da planta, uma breve descrição de seu uso tradicional e o significado pessoal atribuído. Estas “folhas-memória” foram então afixadas em um painel central que representava o tronco de uma árvore, permitindo a construção gradual de uma “Árvore do conhecimento” coletiva.

No terceiro momento, realizou-se uma dinâmica de grupo intitulada “Receitas e Experiências Culinárias”. Para Perpétuo e Gonçalves (2005), essa metodologia constitui um valioso instrumento educacional, aplicável ao processo ensino-aprendizagem quando se opta por uma concepção educativa que valoriza tanto a teoria quanto a prática, considerando todos os envolvidos como sujeitos ativos.

Nesse momento os 33 estudantes foram divididos em pequenos grupos de 6 a 7 pessoas com o objetivo de criar de forma colaborativa, uma receita utilizando algumas das plantas do quintal ou reproduzir alguma das receitas que foram compartilhadas durante as entrevistas. Cada grupo recebeu uma lista de plantas disponíveis e foi desafiado a elaborar uma receita que utilizasse pelo menos uma delas, descrevendo detalhadamente como o prato seria preparado. Após a criação, os grupos apresentaram suas receitas para os demais participantes da roda de conversa, discutindo as ideias propostas e selecionando aquelas com maior potencial para serem reproduzidas posteriormente.

Por fim, o encerramento incluiu um resumo dos principais pontos discutidos ao longo da roda de conversa, seguido pela degustação de uma das receitas compartilhadas pelas entrevistadas. Em complemento, os participantes foram convidados a oferecer *feedbacks* adicionais por meio de uma ficha de avaliação (Apêndice IV), promovendo uma reflexão final sobre a experiência.

4.2.5 OFICINAS GASTRONÔMICAS

A fase prática desta pesquisa materializou os saberes identificados nas etapas anteriores, convertendo o conhecimento teórico em experiências culinárias concretas. Para tal, foram realizadas cinco oficinas gastronômicas, baseadas na dinâmica “Receitas e Experiências Culinárias”. Nessas atividades, os estudantes prepararam as receitas selecionadas durante a roda de conversa, utilizando o laboratório de gastronomia disponível no CETIES, espaço equipado para garantir a execução adequada das preparações.

Quadro 4 – Planejamento 04 –Oficinas gastronômicas

OBJETIVO PRINCIPAL	Colocar em prática as receitas identificadas e desenvolvidas durante a roda de conversa, transformando o conhecimento teórico em experiência culinária concreta.
ESTRATÉGIA METODOLÓGICA	Oficinas temáticas gastronômicas.
RECURSO PEDAGÓGICO	Laboratório de gastronomia equipado, utensílios, ingredientes selecionados, fichas técnicas detalhadas com receitas e modos de preparo, câmeras para registro fotográfico do processo, e formulários de avaliação sensorial.
AValiação	Observação do domínio técnico e trabalho em equipe; Degustação e análise sensorial afetiva.
PARTICIPANTES	33 estudantes do curso técnico em gastronomia.

Para a execução das oficinas, os alunos foram divididos em equipes, sendo cada grupo responsável/eis por criar ou cocriar uma das receitas selecionadas. Essa divisão possibilitou a participação ativa de todos, promovendo colaboração e trabalho em equipe. A organização logística foi cuidadosamente planejada: as sessões tiveram duração média de três horas e foram estruturadas para ampla participação. Embora o grupo inicial (6-7 alunos) tenha protagonizado a concepção dos temas e receitas, as oficinas foram abertas a demais colegas do curso, com 16 participantes por sessão para garantir qualidade no acompanhamento e profundidade das experiências. Esse equilíbrio entre idealizadores e novos participantes enriqueceu o processo com diferentes perspectivas.

O planejamento seguiu a estrutura detalhada no Quadro 4, assegurando eficiência nas oficinas temáticas: Oficina I: Bolos Tradicionais; Oficina II: Sorvetes de Frutas; Oficina III: Escondidinho de Carne de Jaca; Oficina IV: Receitas Criativas com Palma e Oficina V: Doces com Frutas.

Quadro 5 - Etapas das oficinas gastronômicas

PREPARAÇÃO PRÉVIA:	Os ingredientes e utensílios necessários para cada receita foram organizados previamente, garantindo um fluxo eficiente das atividades e o uso racional dos recursos disponíveis.
ORIENTAÇÕES E TÉCNICAS:	As equipes receberam orientações detalhadas, que incluíam explicações sobre as técnicas culinárias a serem aplicadas, o tempo estimado para cada etapa do preparo e dicas para alcançar o melhor resultado possível.
EXECUÇÃO DAS RECEITAS:	Durante as oficinas, os alunos seguiram as receitas passo a passo, aplicando as técnicas ensinadas.
AValiação COLETIVA:	Após a finalização das receitas, os resultados foram avaliados em uma degustação coletiva. Os alunos discutiram os resultados, destacando pontos positivos e sugerindo possíveis melhorias.

Cada oficina iniciou-se com a preparação prévia de ingredientes e utensílios – etapa crucial para fluxo harmonioso. Os participantes receberam fichas técnicas detalhadas com receitas e modos de preparo, permitindo familiarização antecipada.

Para avaliação, realizou-se degustação coletiva pelos estudantes com discussão de aprimoramentos. Nas Oficinas IV e V, os produtos foram apresentados e avaliados pela comunidade escolar (estudantes de outras turmas, professores, funcionários e gestores). Os alunos do técnico lideraram toda a organização: uma sala no CETIES foi preparada para exposição, degustação e aplicação de fichas de avaliação (Apêndice V).

Para o avaliação das receitas foi adotado como método o teste sensorial afetivo, cujo objetivo é mensurar a preferência e aceitação de produtos alimentícios e como instrumento de medida, utilizou-se a escala hedônica, que quantifica a aceitação por meio de categorias como "gostei muito" a "desgostei muito", viabilizando análise estatística precisa das preferências (Scarparo; Bratkowski, 2017). Neste caso, aplicou-se especificamente o teste de aceitação, técnica que avalia o grau de aprovação/rejeição do alimento. Os estudantes instruíram os participantes sobre o preenchimento, recolheram as fichas e tabularam os dados, calculando o percentual de aprovação das receitas.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO – PRÁTICAS EDUCATIVAS E SABERES POPULARES: O QUINTAL COMO ESPAÇO DE APRENDIZAGEM E INOVAÇÃO

5.1 MOBILIZAR PARA TRANSFORMAR

A mobilização constituiu a primeira fase da pesquisa, desenvolvida com os estudantes do Curso Técnico em Gastronomia. Durante o encontro, foi destacada a importância dos quintais produtivos como espaços de diversidade alimentar e preservação de saberes tradicionais, conectando o tema às práticas gastronômicas. Essa abordagem permitiu que os alunos compreendessem plenamente o escopo da pesquisa, suas contribuições potenciais e o papel que poderiam desempenhar como colaboradores.

Como resultado, todos os 33 estudantes presentes manifestaram interesse em participar do estudo, formalizando sua adesão. Validando a relevância do tema e demonstrando o sucesso da estratégia de comunicação adotada, que combinou clareza na exposição dos objetivos com uma abordagem motivadora, destacando a importância da participação coletiva para o êxito da pesquisa. A receptividade dos alunos reforçou o potencial do estudo em unir conhecimentos tradicionais e formação técnica em gastronomia, estabelecendo as bases para as próximas etapas do trabalho.

5.2 DESENHANDO E FALANDO DO MEU QUINTAL

Nesta etapa da pesquisa, foi realizada a Oficina I (Figura 4) na qual os participantes foram convidados a desenhar seus quintais, utilizando a metodologia do mapa falado. A proposta foi bem recebida, e todos os participantes, inclusive aqueles com menos aptidão para o desenho, engajaram-se ativamente na atividade.

Segundo Andrade (2005) a elaboração de mapas constitui relevante instrumento de representação ambiental, revelador de imagens muito particulares, uma importante ferramenta de representação revelando traços que caracterizam o lugar. Dessa forma pode-se dizer que o desenho é uma maneira facilitada e por vezes lúdica de expressar sentidos e significados do lugar vivido.

Figura 4 - Oficina I construção dos mapas falados



Fonte: (A) a (H) — Estudantes elaborando desenhos representativos de seus quintais. Acervo da autora, 2024.

A percepção expressa nos mapas não apenas retratou os elementos presentes nos quintais, mas também os sentimentos e significados a eles associados. Destacou-se o papel central dos avós, especialmente das avós, nos relatos dos participantes, revelando uma ligação direta entre essas figuras e os quintais. Nessa perspectiva para Meyer (2017):

O quintal representa um lugar predominantemente feminino e a dedicação das avós é enfatizada com os verbos gostar, adorar, que remetem a um passado enraizado na roça. Ter loucura por planta ultrapassa as fronteiras da razão e dá vazão a ter tudo que imaginar. As plantas, para as avós, não são apenas vegetais, recursos naturais ou outras denominações didáticas e econômicas. Elas transcendem, são criaturas como ela, um espelho – a vida dela, pessoinhas de quem cuidam, conversam (Meyer, 2017, p.110).

Essa conexão emergiu tanto nos desenhos quanto nas narrativas, evidenciando que os quintais transcendem sua função de cultivo, constituindo-se como espaços impregnados de significados afetivos e culturais. Segundo Silva et al. (2022b), as práticas ancestrais vinculadas às nossas avós permanecem vivas em nossas memórias e, sobretudo, nos inspiram a sistematizar esse saber que marcou nossas vidas.

Neste contexto, um exemplo é dado por uma participante que relata que, quando sua avó cuidava do quintal, ele era diversificado, contendo frutas, verduras, plantas medicinais e animais. Entretanto, após o falecimento da avó, o quintal não recebe tantos cuidados e não

possui tantas plantas como antes. Esse caso ilustra como a perda de saberes tradicionais pode impactar diretamente a manutenção e a produtividade dos quintais, além de enfatizar o papel dos avós como guardiões desses conhecimentos. Outro participante menciona que em seu quintal há uma grande variedade de frutas e vegetais, os quais são cuidados pela avó. Ele observa que sua avó dedica grande parte do seu tempo ao cultivo das plantas, muitas das quais são utilizadas na alimentação, evidenciando a integração entre quintais produtivos e gastronomia.

A transmissão dessas práticas está intrinsecamente ligada ao que podemos denominar de memórias bioculturais. Conforme Pereira et al. (2025), os saberes bioculturais da população são importantes para manter a cultura do uso das plantas; a memória cultural que os moradores carregam na forma de manejo da terra é uma das formas de compartilhar experiências com os seus filhos, pais e avós, através do conhecimento tradicional que possuem. Essas memórias não são apenas um repositório de técnicas, mas um legado vivo que conecta gerações e modela identidades.

Andrade (2008) reforça essa perspectiva ao afirmar que as memórias são importantes registros vividos que partem das lembranças e eternizam lugares como referências e cenários para uma constante visita ao passado. Esse passado é trazido ao presente através de sentimentos documentados e afluídos em narrativas e percepções, estratificando a memória no lugar. As histórias contadas, tempo a tempo, impregnadas no meio e sedimentadas na saudade, buscam registros e sinais da ausência que descrevem a memória do lugar.

As diversas relações nos quintais podem ser entre humanos e/ou entre humanos e não-humanos, revelando que os saberes associados a essas trocas de plantas compreendem a dicotomia entre natureza e cultura de forma mais fluída (Silva; Almada; Oliveira, 2018). Esta fluidez é majoritariamente sustentada pelo conhecimento cotidiano, notadamente das mulheres. Silva et al. (2021) destacam que esse conhecimento sobre cultivo, propriedades nutricionais e medicinais das plantas sustenta a soberania alimentar e nutricional das comunidades, pois são elas que, cotidianamente, cuidam dos quintais produtivos.

Durante a oficina, foi possível observar o afeto na maneira como os participantes descrevem a relação entre suas avós e os quintais, compartilhando histórias e memórias de suas próprias experiências de vida. Esta vinculação afetiva com os quintais vai além da funcionalidade produtiva; trata-se de um espaço carregado de significado emocional, onde o cuidado com as plantas se confunde com o cuidado com as relações familiares e a própria história pessoal. O quintal transforma-se, assim, em uma paisagem afetiva, onde o trabalho da avó não é apenas um cultivo, mas um ato de amor e um meio de estar presente, mesmo após

sua partida. Isso conecta as gerações através de narrativas pessoais e familiares, destacando como os quintais produtivos têm uma relação profunda e significativa com os avós. Eles proporcionam oportunidades para compartilhar conhecimentos, fortalecer laços familiares, transmitir tradições, promover aprendizado prático e cultivar valores importantes.

Nesse sentido, a elaboração de mapas falados, como proposto por Faria e Ferreira Neto (2006), facilita diálogos entre os participantes, permitindo que expressem suas ideias e se abram para novos entendimentos uns com os outros. Esta metodologia se mostra potente justamente por dar voz a essas memórias bioculturais e às vinculações afetivas que lhes dão suporte, transformando a narrativa individual em uma construção coletiva de significado, onde o quintal é reafirmado como um núcleo de vida, cultura e afeto.

Figura 5 - Participantes com seus mapas falados



Fonte: Acervo do autor, 2024.

Durante o evento, foi possível observar uma rica troca de conhecimentos entre os colegas de turma, que compartilharam experiências sobre os alimentos cultivados em seus quintais e suas formas de utilização. Entre os exemplos citados estavam o uso de folhas de boldo e erva-cidreira para preparo de chás medicinais por seus familiares, o consumo do "cortadinho" de palma e mamão verde durante as refeições, e o aproveitamento de frutas do quintal para sucos. Nesse contexto, nota-se que os processos de diálogo podem contribuir para a construção de relações sociais mais harmônicas, trazendo implícita a compreensão de que este é também o caminho para a formação de cidadãos e cidadãs mais participativos, reflexivos e, portanto, mais ativos diante da realidade (Faria; Ferreira Neto, 2006).

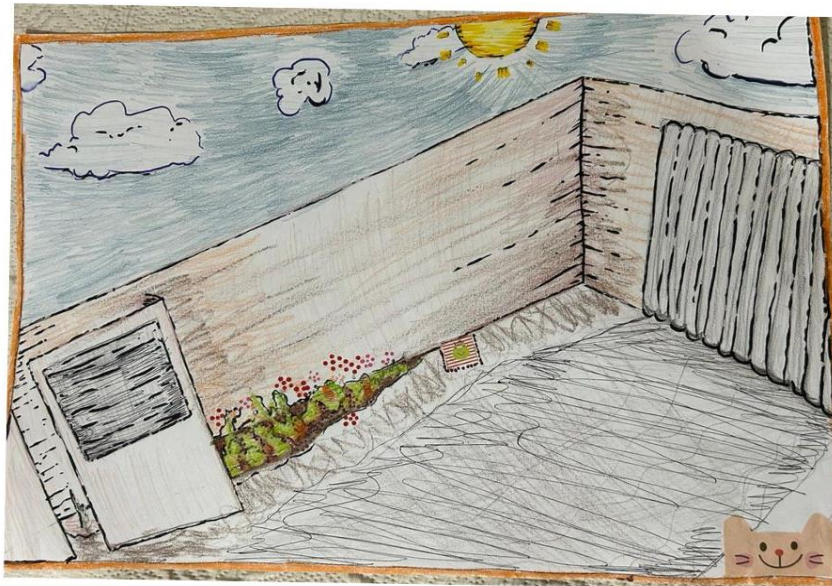
Por meio da oficina de mapas falados, os participantes puderam retratar, através de desenhos e relatos, os quintais de suas residências, destacando os alimentos cultivados e

consumidos em seus contextos familiares. Como resultado dessa atividade, identificou-se que, dos 33 estudantes envolvidos, 29 (87,9%) confirmaram possuir quintais produtivos.

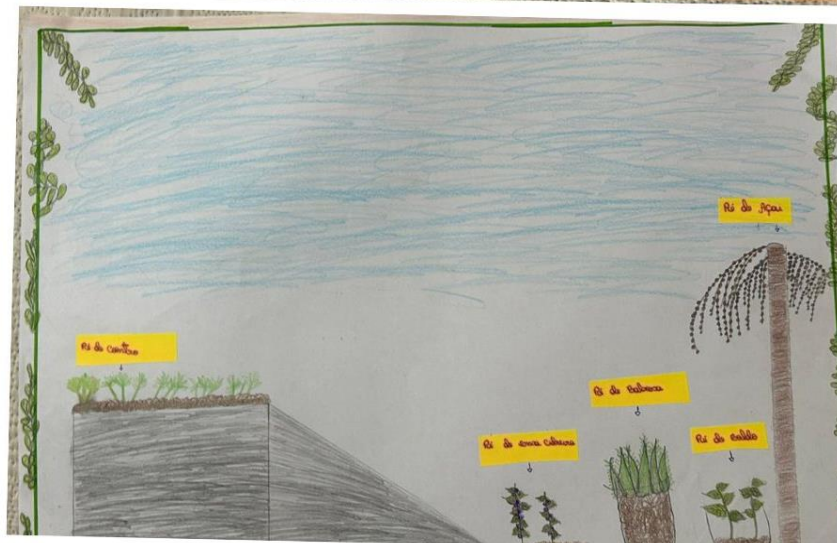
Os mapas revelaram não apenas a diversidade de representações dos quintais, mas também a riqueza de experiências e percepções dos estudantes sobre esses espaços. Além de destacar a variedade de alimentos cultivados, as ilustrações trouxeram um forte componente afetivo, frequentemente incluindo referências às pessoas responsáveis pelo cuidado desses locais. Essa dimensão pessoal reforçou a conexão entre os quintais e as memórias familiares, evidenciando como esses espaços contribuem para a construção da identidade alimentar e cultural dos participantes. A Figura 6 apresenta alguns dos desenhos elaborados durante a oficina, que materializam visualmente essas conexões entre afeto, memória e cultivo.



(VII)

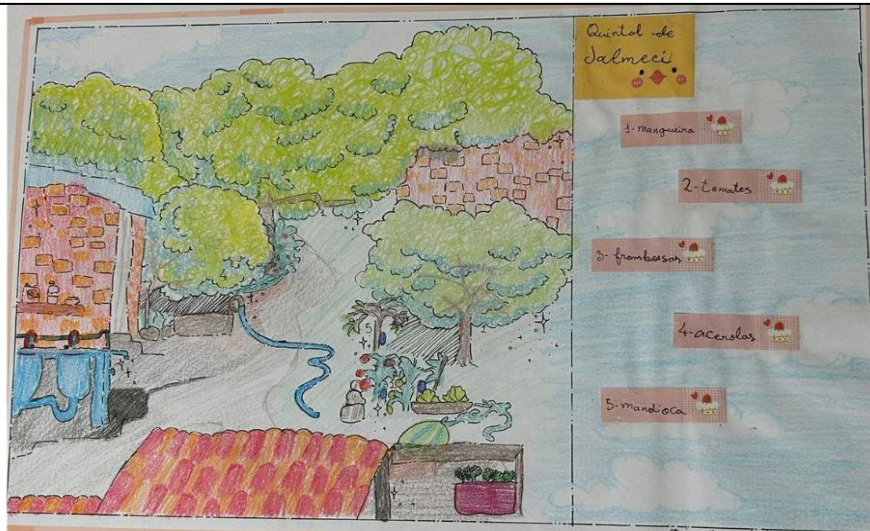


(VIII)



(IX)

Nos desenhos VII, VIII e IX, é possível observar a representação dos quintais que os estudantes criaram durante a Oficina I.



(IV)



(V)



(VI)

Nos desenhos VI, V e VI, é possível observar a representação dos quintais que os estudantes criaram durante a Oficina I.

Para a etapa seguinte da pesquisa, foram selecionados seis quintais (20,7% do total identificado), com base em critérios que priorizaram a diversidade de plantas, a riqueza dos relatos associados a esses espaços e a disponibilidade dos participantes. A análise dos mapas foi fundamental nesse processo, pois permitiu identificar não apenas a variedade botânica presente nos quintais, mas também seu significado prático e simbólico para as famílias. Essa seleção garantiu que a amostra contemplasse diferentes perfis de cultivo, assegurando que os quintais selecionados representassem uma amostra diversificada.

Essa abordagem alinha-se à perspectiva de Silva, Almada e Oliveira (2018), para quem a compreensão da agrobiodiversidade em quintais requer ir além do inventário botânico, considerando também as memórias, saberes, práticas, sentimentos e crenças das pessoas que cultivam esses lugares. Segundo os autores, as trocas que envolvem os quintais não se resumem a uma dimensão material, tratando-se também de partilhas simbólicas indissociáveis do manejo cotidiano da agrobiodiversidade nesses espaços. Dessa forma, a seleção dos quintais considerou justamente essa dupla dimensão – material e simbólica – que caracteriza esses ambientes domésticos.

Os resultados dessa etapa reforçaram a importância dos mapas falados como ferramenta metodológica, capazes de capturar tanto aspectos objetivos (como a composição e estrutura dos quintais) quanto subjetivos (como as memórias bioculturais e os afetos vinculados a esses espaços). A combinação entre representações gráficas e narrativas orais enriqueceu substancialmente a compreensão do papel multifacetado desses ambientes na vida dos participantes, fornecendo subsídios valiosos para as fases posteriores da investigação ao revelar como a agrobiodiversidade é, em última instância, cultivada e perpetuada por meio de relações afetivas e transmissão geracional de saberes.

5.3 VISITANDO OS QUINTAIS

Após a etapa de mapeamento e desenhos, a pesquisa avançou para a fase de visitas de campo. Nessa etapa, foram realizadas visitas aos seis quintais selecionados, que representavam uma amostra diversificada em termos de variedade de plantas, práticas de cultivo e relevância para a alimentação e o cotidiano das famílias. As visitas incluíram observações *in loco* e entrevistas semiestruturadas (Apêndice III) com as responsáveis pelos quintais, buscando compreender em profundidade as práticas, saberes e significados associados a esses espaços.

As visitas foram conduzidas ao longo dos meses de março a maio de 2024, e logo se observou que todas as entrevistadas e mantedoras dos quintais eram mulheres assim como mencionado durante a Oficina I- Mapas falados, essas são as responsáveis pelo cuidado dos quintais que foram selecionados, com idades variando entre 27 e 93 anos. Durante as visitas e entrevistas, foi possível identificar quais plantas são utilizadas na alimentação, bem como as múltiplas maneiras pelas quais elas se integram ao cotidiano, seja como ingredientes em refeições, sucos ou chás. Além disso, observaram-se diferentes abordagens para o cuidado dos quintais, evidenciando que cada um possui sua particularidade e significado para aqueles que o mantêm.

5.3.1 QUINTAIS TRADICIONAIS

Cada quintal visitado mostrou-se único, refletindo as particularidades, necessidades e significados profundos para cada família. Nas Figuras 6, 7, 8, 9, 10 e 11, são apresentados registros fotográficos feitos durante as visitas, destacando principalmente as plantas alimentícias encontradas. Para preservar a confidencialidade dos proprietários, os nomes dos quintais foram escolhidos pelos estudantes pertencentes a cada família, que sugeriram palavras que representassem adequadamente seus espaços. Sequencialmente, segue a descrição analítica dos quintais visitados:

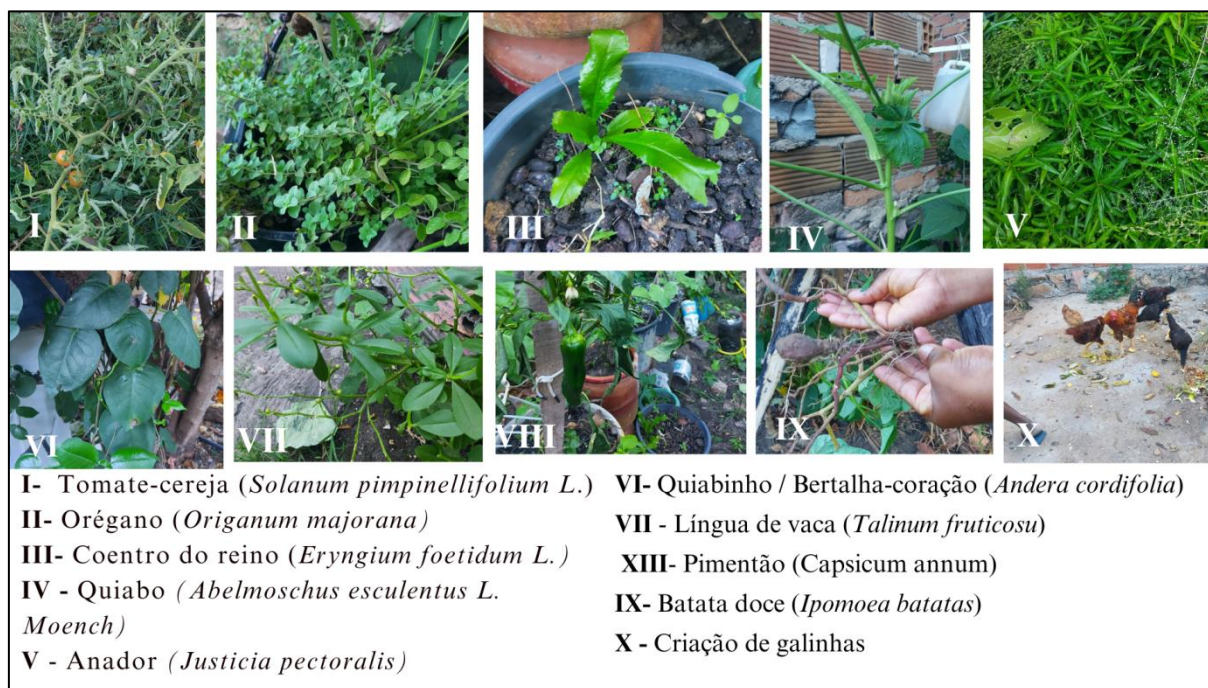
a) Quintal Quitanda

O primeiro quintal visitado foi batizado de Quitanda (Figura 7), nome sugerido pela estudante, que explicou:

No quintal da miha avó tem de tudo: folhas de chá, comida, temperos, parece uma verdadeira quitanda (Estudante JK , 2024).

Cuidado pela avó da estudante, de 54 anos, o quintal é um espaço de orgulho e afeto. Durante a entrevista, a avó expressou sua felicidade ao ver o desenho feito pela neta, surpreendendo-se com a visão tão carinhosa que a jovem tinha do espaço.

Figura 7- Quintal Quitanda



Fonte: Acervo da autora, 2024.

No quintal Quitanda, observou-se uma grande variedade de plantas, a maioria utilizada na alimentação da família de diversas formas. Folhas e ervas são usadas para chás e temperos, frutas para sucos e consumo *in natura*, folhas e raízes e para refogados. A avó, que sempre teve quintais ao longo da vida, compartilhou: “Gosto de plantar coisas para comer, gosto de comer o que foi plantado por mim”.

Entre as receitas e formas de usar os alimentos do seu quintal, ela menciona algumas que fazem parte do seu dia a dia, como os cortadinhos: de palma, de língua de vaca, de mamão verde, de folha de quiabo, de quiabinho (bertalha-coração), e o ensopado de banana verde, prato típico da Chapada Diamantina, conhecido como godó.

O godó configura-se como alimento identitário tradicional em municípios da Chapada Diamantina, cuja origem está intrinsecamente vinculada às heranças culturais do ciclo do garimpo (Oliveira; Menezes, 2024). Esta iguaria representa um elemento importante da cultura gastronômica local, sendo amplamente consumida e apreciada na comunidade. A banana verde,

principal componente do godó, é frequentemente cultivada nos quintais das famílias, demonstrando como esses espaços produtivos sustentam e enriquecem a culinária tradicional.

Além das preparações culinárias, o quintal Quitanda também é fonte de plantas medicinais. A avó destacou o uso do chá das folhas da amoreira (*Morus nigra* L.), que ela prepara para aliviar os sintomas da menopausa. "O chá de amoreira é um remédio caseiro que sempre usei. Me ajuda com os sintomas da menopausa". Essa prática reflete a integração entre os saberes tradicionais e o cuidado com a saúde, evidenciando como os quintais funcionam como espaços multifuncionais, que atendem tanto às necessidades físicas quanto emocionais das famílias.

Essa prática ancestral encontra respaldo científico: estudos etnomedicinais confirmam a eficácia da *M. nigra* L. no tratamento dos sintomas do climatério — período de declínio hormonal natural que ocorre em mulheres entre 35 e 60 anos. Miranda *et al.* (2010) destacam suas propriedades biotivas, capazes de atenuar sintomas específicos, criando uma barreira fisiológica contra os desconfortos da menopausa. De acordo com Silva, Silveira e Fernandes (2022), o chá de amora representa uma alternativa terapêutica natural, contribuindo para a melhora da qualidade do sono, da atratividade, da capacidade funcional e da saúde mental.

A diversidade do quintal quitanda também inclui temperos como manjerição, coentro do reino e orégano, além da criação de patos e galinhas, cujos ovos e carne complementam a alimentação. O esterco dos animais é utilizado como adubo, fechando um ciclo sustentável de produção e consumo. Esta integração entre componentes vegetais e animais caracteriza os quintais domésticos como sistemas agroecológicos que valorizam saberes tradicionais e fortalecem a segurança e soberania alimentar através da diversificação de recursos produzidos (Silva *et al.*, 2022b).

Dessa forma, o relato evidencia o potencial pedagógico dos saberes tradicionais; trazer práticas como o uso do chá de amoreira para o ambiente escolar pode despertar o interesse dos estudantes por conhecimentos intergeracionais, promovendo o respeito à cultura local e o diálogo entre ciência e tradição. A emoção da avó ao ver o desenho da neta sobre o quintal reforça o valor afetivo e identitário desses espaços, que se configuram como laboratórios vivos de aprendizagem, conectando cultura, alimentação saudável, saúde e sustentabilidade de forma prática e significativa.

b) Quintal Florescer

O quintal Florescer (Figura 8) é cuidado pela mãe da estudante, de 27 anos. Durante a entrevista, ela compartilhou que, antes, a avó era a principal responsável pelo espaço, mas, após sua partida, assumiu a tarefa de mantê-lo. Apesar das demandas do dia a dia, ela faz questão de cultivar alimentos que são utilizados de diversas formas na alimentação da família. Entre os alimentos cultivados, destacam-se a banana, usada para bolos e vitaminas, o mamão verde e a palma, que viram cortados, pratos típicos da região, frequentemente servidos como acompanhamento em refeições, especialmente na feijoada.

Figura 8- Quintal Florescer



Fonte: Acervo da autora, 2024.

Esses ingredientes integram a identidade gastronômica da Chapada Diamantina. Andrade (2008) destaca o cortadinho de palma, o godó e o cortado de mamão verde como pratos emblemáticos da região, argumentando que seu legado cultural — expresso em temperos e costumes — traduz valores identitários oriundos de tempos históricos difíceis, configurando, de forma coletiva, um patrimônio imaterial que agrega valor simbólico ao território.

O cortado de mamão verde é uma preparação tradicional que envolve ralar ou cortar em pequenos pedaços o mamão ainda verde e refogá-lo com temperos como cebola, alho e pimenta, resultando em um prato saboroso. Já o cortado de palma, feito com a palma forrageira, é outro acompanhamento comum na região, especialmente apreciado por sua textura e versatilidade. Ambos os pratos são exemplos de como os quintais contribuem para a gastronomia local, utilizando ingredientes frescos e cultivados no próprio espaço.

A mãe também mencionou o uso de pimentas, que, além de temperos, são transformadas em conservas, agregando sabor e praticidade à culinária familiar. No entanto, ela expressou o desejo de dedicar mais tempo ao cultivo: “Gostaria de ter mais tempo para cultivar alimentos no quintal. Nele, muitas vezes conseguimos economizar, mas, com a correria do trabalho e do dia a dia, fica difícil”. Essa fala reflete um desafio comum enfrentado por muitas mulheres que conciliam múltiplas responsabilidades, como o trabalho formal, os cuidados domésticos e a manutenção dos quintais.

Apesar das dificuldades, o quintal Florescer continua a ser um espaço de resistência e resiliência, onde a família mantém viva a tradição de cultivar e consumir alimentos frescos e saudáveis. A mãe da estudante ressaltou o prazer que sente ao colher e preparar os alimentos que ela mesma cultivou, reforçando a importância dos quintais como espaços de autonomia e conexão com a natureza.

Dessa forma, a experiência no quintal Florescer transcende o cultivo doméstico, configurando-se como um repositório vivo de saberes gastronômicos e identidade cultural. A manutenção do espaço pela mãe da estudante, mesmo diante das demandas cotidianas, evidencia não apenas a permanência de práticas tradicionais como o preparo do cortado de mamão verde e cortadinho de palma, mas também seu valor pedagógico para a Educação Profissional e Tecnológica (EPT), em especial para cursos de Gastronomia. Nesse contexto, o uso de ingredientes regionais em práticas de cozinha e o estudo de pratos tradicionais tornam-se bases para uma aprendizagem técnica e histórica significativa.

c) Quintal Cana-de-Açúcar

O nome do Quintal Cana-de-Açúcar foi escolhido pelo estudante porque a cana-de-açúcar é seu alimento preferido cultivado no quintal. Ele relembra como todos os familiares – mãe, pai e irmã – costumam se reunir no quintal para chupar cana e conversar. O quintal cana-de-açúcar (Figura 9) é mantido pela mãe do estudante, que tem 36 anos.

Durante a entrevista algumas práticas foram reveladas, como a forma de adução das plantas esta sempre utiliza estrume de animais e cascas de ovos (que deixa secar e tritura). Além disso, ela sempre faz muda de pimentas para doação ou presentear pessoas de quem gosta. O uso de esterco de animais e cascas de ovos como adubo é uma forma eficaz de enriquecer o solo com nutrientes naturais, melhorando a saúde e a produtividade das plantas. A criação e distribuição de mudas de pimentas também demonstram um espírito de generosidade e compartilhamento, fortalecendo os laços comunitários e promovendo o cultivo de alimentos frescos e saudáveis entre amigos e vizinhos.

Figura 9 – Quintal Cana-de-açúcar



Fonte: Acervo do autor, 2024.

Entre as formas de utilizar os alimentos, ela destaca especialmente os chás, que são frequentemente usados como remédios ou como uma bebida no final da tarde, seguindo uma tradição familiar. Os chás são preparados com folhas de limão, folhas de laranja, erva-cidreira, boldo, alecrim, folhas de acerola e capim-santo. O uso de chás na alimentação destaca uma prática tradicional e saudável, frequentemente adotada tanto por seus benefícios medicinais quanto por seu sabor reconfortante.

Entre esses chás, Pereira e Gonçalves (2021) ressaltam que o boldo é uma fonte de benefícios que auxiliam no tratamento de problemas da vesícula e gastrite, atuando no bom funcionamento do fígado e intestino, sendo uma solução relaxante para o sistema digestivo, regulando seu melhor funcionamento. Os autores destacam que, para a maioria dos adultos, o boldo é seguro quando consumido a curto prazo, não sendo recomendado para mulheres grávidas.

O quintal Cana de Açúcar revela uma rica diversidade de usos tradicionais para suas plantas. O alecrim e o suco limão são amplamente utilizados como temperos, conferindo um sabor característico aos pratos locais. Valorizadas por suas propriedades que realçam o sabor dos alimentos e por seu fácil cultivo no quintal.

Quanto às bebidas, a família aproveita os frutos: o maracujá do mato, com seu sabor intenso e levemente ácido, e a acerola são transformados em sucos naturais. O coco é consumido como água fresca, enquanto a polpa é aproveitada em diversas preparações, como, por exemplo, como ingrediente do bolo de puba, onde o coco fresco integra a massa.

Dessa forma, essas práticas demonstram como o quintal cana-de-açúcar se integra profundamente ao cotidiano alimentar da família, fornecendo desde temperos básicos até ingredientes para preparações mais elaboradas. Cada planta cultivada possui múltiplos usos, mostrando o conhecimento aprofundado que a família desenvolveu sobre o aproveitamento integral dos recursos naturais disponíveis em seu espaço doméstico.

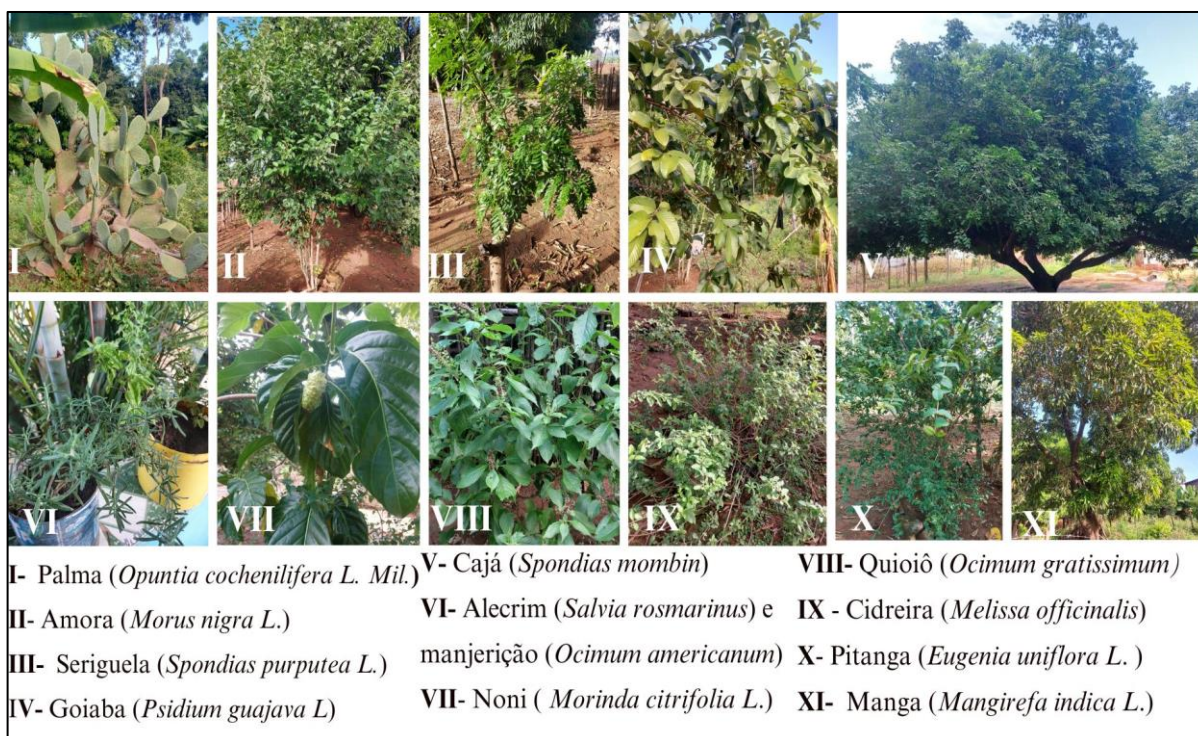
d) Quintal Cajazeira

O quintal Cajazeira (Figura 10) recebeu esse nome em homenagem ao imponente pé de cajá que domina o espaço, árvore querida pelo estudante e considerada o símbolo do local. Cuidado com carinho por ele e sua avó de 93 anos, o quintal é mais que um espaço produtivo - é um lugar de terapia e memórias afetivas. A avó, com sua sabedoria acumulada em décadas de cultivo, compartilhou: “Nos dias de hoje, gostaria de ter mais saúde para cuidar melhor do meu quintal. Cuidar das plantas é onde esqueço os problemas e me sinto feliz. Sempre tive quintal e sempre passei horas preciosas nele”. Esse depoimento revela a profunda conexão emocional que mantém com esse espaço, onde cada planta carrega histórias e significados.

A cajazeira é a estrela do quintal, produzindo frutos abundantes que são aproveitados de diversas formas: consumidos *in natura*, transformados em sucos ou até mesmo compartilhados com vizinhos quando a colheita é farta. Além dela, o quintal abriga uma

diversidade de fruteiras que enriquecem a alimentação da família. Nesse sentido, Rocha (2017) destaca que os quintais produtivos possibilitam a produção de frutas tanto para consumo "in natura" quanto para processamento (como sucos) e, ao mesmo tempo, criam ambientes equilibrados e saudáveis, livres da aplicação de agrotóxicos ou outros produtos químicos.

Figura 10- Quintal Cajazeira



Fonte: Acervo da autora, 2024.

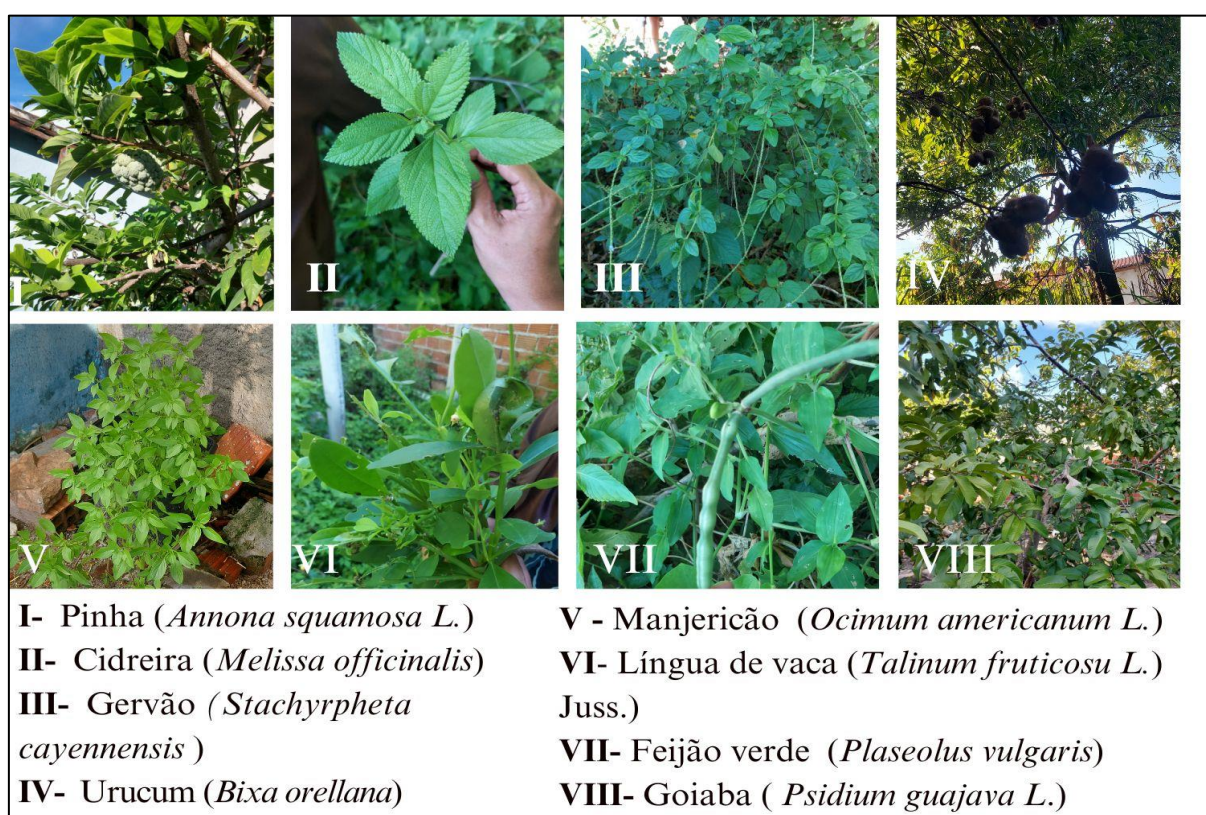
As folhas para chá também têm lugar especial: folha de pitanga, quioiô, folha de amora, hortelã, erva-cidreira e alecrim são cuidadosamente colhidas e preparadas, seja para momentos de tranquilidade ao final do dia, seja para alívio de pequenos desconfortos do cotidiano. Esses saberes tradicionais sobre o uso das plantas medicinais são passados entre gerações, mantendo viva uma farmácia natural no quintal.

Dessa forma, o quintal Cajazeira é, assim, um espaço que nutre tanto o corpo quanto a alma. Nele, a produção de alimentos se entrelaça com a preservação de memórias familiares e saberes ancestrais, demonstrando como esses espaços domésticos transcendem sua função prática para se tornarem verdadeiros patrimônios afetivos e culturais.

e) Quintal Reisado

O quintal Reisado (Figura 11) foi nomeado em homenagem ao avô do estudante, que fazia parte do Terno de Reis, uma manifestação religiosa tradicional de Andaraí-BA, ele era quem cuidava do quintal juntamente com sua avó, que atualmente, é quem cuida. Sua avó tem 64 anos, relata que gostaria de cuidar mais do quintal, mas devido a problemas de saúde, não consegue dedicar tanto tempo tendo que pagar alguém para ajudá-la a limpar.

Figura 11- Quintal Reisado



Fonte: Acervo da autora, 2024.

A família aproveita diversos alimentos cultivados no quintal para a alimentação diária, incluindo feijão verde, pimentas, urucum, frutas e folhas de chá. Além disso, criam patos e galinhas que também são usados na alimentação. Nesse sentido, Silva, Jardim e Lopes (2024) ressaltam a multifuncionalidade dos quintais produtivos: além de promoverem a biodiversidade ao reunir espécies frutíferas, hortaliças, animais, plantas medicinais e espirituais, constituem-se como espaços de troca cultural, transmissão de conhecimentos e experimentação, práticas impulsionam a renda familiar e asseguram a soberania alimentar.

Durante uma visita ao quintal, o estudante recordou que, quando era mais jovem, costumava preparar temperos com o avô utilizando o urucum plantado ali. As memórias do estudante reforçam a importância emocional do quintal. Ele lembra com carinho de preparar temperos com o avô, usando o urucum cultivado ali. Essas lembranças não só destacam o valor prático do quintal, mas também o seu papel como um espaço de aprendizagem e conexão entre gerações.

Assim, tal como afirma Silva *et al.* (2024), o quintal Reisado confirma que esses espaços são núcleos de resistência cultural, biodiversidade e soberania alimentar, onde práticas cotidianas sustentáveis preservam identidades, cultura familiar e transmissão de conhecimentos entre gerações.

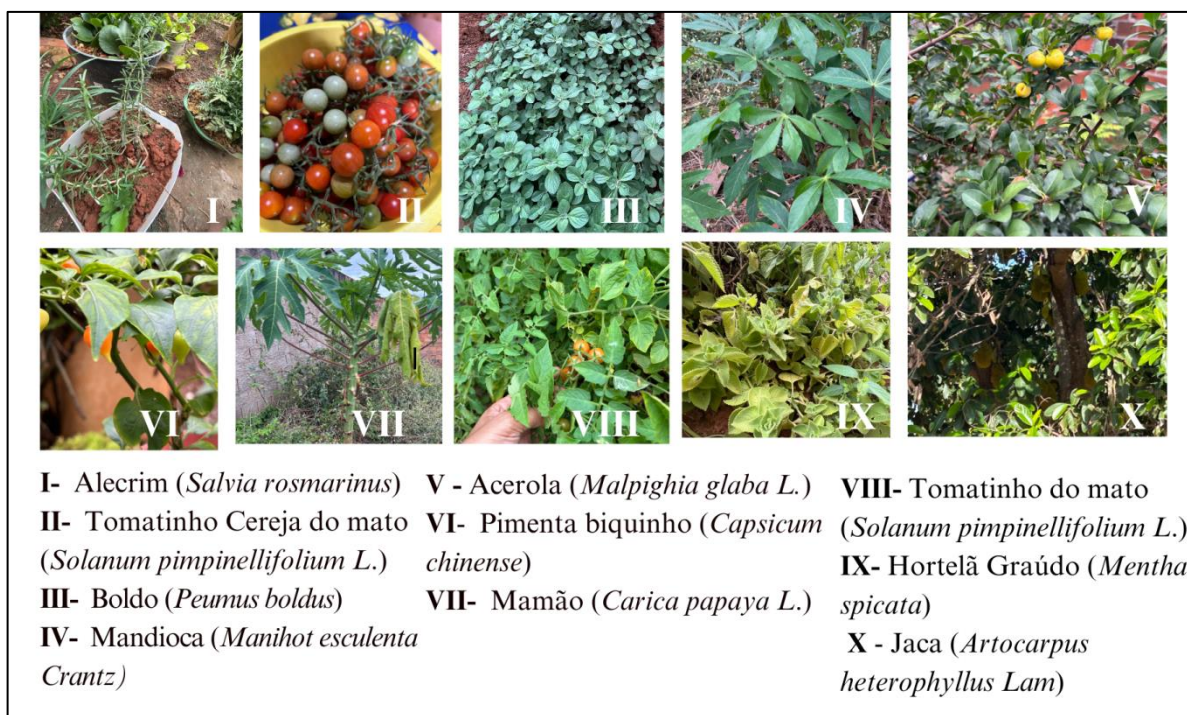
f) Quintal Medicinal

O sexto e último quintal visitado recebeu o nome de Quintal Medicinal (Figura 12), sugestão da neta da entrevistada, estudante participante da pesquisa. A escolha reflete o uso do espaço para a preparação de remédios caseiros, chás e banhos pela avó, como o banho com boldo, utilizado para limpeza e purificação. Nessa perspectiva para Meyer (2017):

O quintal ganha destaque pelo valor utilitário, religioso e simbólico. Ele parece uma botica, onde mães e avós, com intimidade e sabedoria, manipulam chás medicinais e hortaliças saudáveis colhidas da horta, na hora. Desta forma, ele ocupa um papel relevante e sagrado como provedor de ervas que têm poder de cura, através dos alimentos, chás, rezas e benzeções (Meyer, 2017,p.110).

Braga *et al.* (2024), que destacam a importância dos banhos de ervas para purificação e limpeza espiritual nas religiões de matriz africana, considerados essenciais na prevenção de doenças. Assim, os quintais representam espaços de saberes e práticas ancestrais, onde as plantas medicinais cumprem múltiplos papéis.

Figura 12 - Quintal Medicinal



Fonte: Acervo da autora, 2024.

A entrevistada, de 67 anos, compartilhou conhecimentos sobre o uso de plantas medicinais e receitas do seu cotidiano. Durante a entrevista, ressaltou seu compromisso em manter um quintal ao longo da vida, mesmo após múltiplas mudanças de residência. Para ela, este espaço é essencial, permitindo o cultivo e a colheita direta do que planta. Entre as plantas medicinais citadas, destacam-se: o boldo utilizado para dores estomacais e em banhos purificantes, folha de acerola empregada no tratamento de gripes e o alecrim usado para melhorar a circulação.

Quanto às receitas a entrevistada destacou a do molho de tomate caseiro, preparado com tomatinho cereja do mato, utilizado em pratos como macarrão e pizza. Além disso, também mencionou a sua filha (mãe da aluna) que costuma preparar geleias artesanais com as frutas do quintal, como a de acerola.

Dessa forma, a experiência no Quintal Medicinal demonstra que o quintal é um sistema integrado de cuidado: o mesmo boldo que alivia cólicas em forma de chá é utilizado em banhos de limpeza espiritual (Braga *et al.*, 2024), enquanto a acerola — cujas folhas combatem gripes — transforma-se em geleias artesanais. Essa multifuncionalidade, quando trazida para o ambiente escolar, pode despertar nos estudantes de gastronomia o interesse em resgatar práticas ancestrais — como o processamento de frutas em geleias caseiras —, transformando saberes de seus próprios quintais em técnicas profissionais carregadas de identidade.

Com os resultados das visitas aos quintais produtivos identificou-se que desempenham um papel significativo na vida das pessoas, servindo como espaços ricos em conhecimento, histórias, receitas e práticas de autocuidado. Cada quintal é único, refletindo as práticas e tradições de quem o cultiva. Conforme Rocha (2017), além de permitirem a produção de frutas para consumo direto ou preparo de sucos, esses espaços contribuem para a criação de ambientes saudáveis, caracterizados por sistemas naturais equilibrados que dispensam produtos químicos ou agrotóxicos, promovendo sustentabilidade e saúde ambiental.

A importância cultural e social dos quintais é destacada por Brandão (1981), que sublinha seu papel na valorização do conhecimento tradicional sobre plantas e métodos de plantio. Eles não apenas preservam essas tradições, mas também funcionam como atividade ocupacional relevante para idosos, proporcionando engajamento e atividade física. Para Melo (2019), o quintal transcende a mera área ao redor das casas: é um espaço de lazer e terapia.

No âmbito da segurança alimentar e nutricional, os quintais garantem produção de alimentos de qualidade e ampliam a diversidade alimentar, essencial para uma nutrição equilibrada (Rocha *et al.*, 2022). Silva (2011) reforça que são sistemas agrícolas capazes de suprir necessidades diárias de subsistência, enquanto Rocha (2017) aponta que a produção doméstica reduz gastos familiares com alimentação. Brito (2020) corrobora, enfatizando que o acesso a variedades de espécies alimentícias proporciona alimentação saudável e livre de agrotóxicos. Vale notar que, conforme o contexto estudado, as famílias utilizam esses produtos exclusivamente para autoconsumo, sem comercialização.

Adicionalmente, os quintais estimulam a melhoria de hábitos alimentares, minimizando o consumo de industrializados (Rocha *et al.*, 2022). Melo (2019) complementa que fortalecem a autonomia da agricultura familiar, permitindo a escolha de cultivos conforme preferências e tradições locais, o que reduz a dependência de mercados. Essa dinâmica reflete-se concretamente nos quintais estudados: alimentos como palma, banana verde, feijão verde, tomatinho cereja do mato entre outros citados, diversificam cotidianamente a alimentação, enriquecendo a culinária regional, garantindo acesso regular a nutrientes essenciais e preservando saberes culinários tradicionais.

Os quintais produtivos exercem impacto significativo na promoção de práticas alimentares saudáveis, na ampliação do acesso a alimentos e conhecimentos nutricionais (Garcia *et al.*, 2017). Complementando essa perspectiva, Santos *et al.* (2024) reforçam a relevância desses espaços ao destacar sua baixa utilização de agrotóxicos e insumos externos, caracterizando-os como modelos de agricultura sustentável e orgânica. Essa abordagem não

apenas melhora a qualidade dos alimentos produzidos, mas também estimula o consumo de frutas e vegetais pelas famílias, consolidando hábitos alimentares mais saudáveis.

Os quintais produtivos transcendem sua função inicial de autoconsumo familiar, convertendo-se em espaços de reflexão crítica e transformação de práticas socioculturais. Nesse contexto, a mulher emerge como figura central na gestão desses ambientes - realidade observada durante a pesquisa. Conforme Santos (2021), esses espaços concentram diversidade funcional sob liderança feminina: espécies alimentícias, medicinais, ornamentais, frutíferas, madeireiras e criação animal.

Essa multifuncionalidade é potencializada pela percepção multidimensional das mulheres que, como evidenciam Silva, Anjos e Anjos (2016), impulsionam ativamente a biodiversidade nesses locais. Tais saberes materializam-se cotidianamente no manejo ecológico, no conhecimento diferenciado de plantas medicinais e na inovação de receitas que convertem herança cultural em saúde comunitária (Silva *et al.*, 2021). As experiências femininas nesses quintais são cruciais para: garantia da segurança alimentar nutricional, valorização da produção para autoconsumo e preservação de cultivos alimentares locais.

Contraditoriamente, esse trabalho é frequentemente naturalizado como extensão das tarefas domésticas. A persistente divisão sexual do trabalho com raízes históricas profundas - ancora-se na dicotomia que atribui aos homens às atividades "produtivas" (lavouras comerciais, comércio) e às mulheres as esferas "reprodutivas" (quintais, cuidados familiares), perpetuando desvalorização econômica e sobrecarga de jornadas múltiplas (Silva; Silva, 2022).

Apesar desses desafios estruturais, os quintais configuram-se como territórios de empoderamento feminino: ao assumirem sua gestão, as mulheres ampliam autonomia decisória, resgatam saberes tradicionais e consolidam-se como agentes de transformação socioambiental nos âmbitos familiar e comunitário.

Durante as visitas realizadas, foram identificadas 55 diferentes espécies de plantas utilizadas na alimentação. A identificação botânica foi realizada por meio de comparação com amostras pré-determinadas por especialistas botânicos, depositadas em herbários indexados, principalmente o Re flora o herbário virtual.

Essas espécies, pertencentes a diferentes famílias botânicas, possuem uma ampla variedade de usos medicinais e múltiplos usos, incluindo folhas, frutos, sementes, raízes e outras partes comestíveis. A Tabela 1 apresenta uma visão detalhada dessas plantas, suas famílias botânicas, nomes científicos, partes utilizadas na alimentação e a frequência com que foram encontradas nos quintais visitados.

Tabela 1 - Plantas alimentícias encontradas nos quintais

Nome popular	Família	Nome Científico	Parte usada na alimentação	Nº de vezes que foram citadas
Abacate	Lauraceae	<i>Persea americana</i>	Fruto	04
Abobora	Cucurbitaceae	<i>Cucurbita máxima</i>	Fruto	01
Acerola	Malpighiaceae	<i>Malpighia glaba</i> .	Fruto/folhas	04
Alecrim	Lamiaceae	<i>Salvia rosmarinus</i>	Folhas	04
Alface	Asteraceae	<i>Lactuca sativa</i> .	Folhas	01
Alfavaca/ Quioiô	Lamiaceae	<i>Ocimum gratissimum</i> .	Fruto	04
Alfazema	Lamiaceae	<i>Lavandula officinali Chaix</i>	Folhas	01
Amora preta	Moraceae	<i>Morus nigra</i>	Fruto/folhas	02
Anador	Acanthaceae	<i>Justicia pectoralis</i>	Folhas	01
Arruda	Rutaceae	<i>Ruta graveolens</i>	Folhas	01
Banana	Musaceae	<i>Musa ssp.</i>	Fruto	05
Batata doce	Convolvulaceae	<i>Ipomoea batatas</i>	Fruto	01
Berinjela	Solanaceae	<i>Solanum melongena</i> .	Fruto	01
Boldo	Monimiaceae	<i>Peumus boldus</i>	Folhas	04
Cajá	Anacardiaceae	<i>Spondias mombin</i>	Fruto	01
Cana	Poaceae	<i>Saccharum officinarum</i>	Colmo	03
Capim Santo	Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i>	Folhas	05
Coco	Arecaceae	<i>Cocos nucifera</i>	Fruto	02
Coentro	Apiaceae	<i>Coriandrum sativum</i> .	Folhas	01
Coentro do Reino	Apiaceae	<i>Eryngium foetidum</i>	Folhas	01
Embaúba	Urticaceae	<i>Cecropia peltata</i>	Folhas	02
Erva Cidreira	Verbenaceae	<i>Melissa officinalis</i>	Folhas	04
Feijão verde	Fabaceae	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Semente	01
Gervão	Verbenaceae	<i>Stachyrpheta cayennensis</i>	Folhas	03
Goiaba	Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i>	Fruto	04
Graviola	Annonaceae	<i>Annona muricata</i>	Fruto	02
Hortelã	Lamiaceae	<i>Mentha spicata</i>	Folha	02
Hortelã graúda	Apiaceae	<i>Thachyspermum ammi</i>	Folha	03
Jabuticaba	Myrtaceae	<i>Plinia cauliflora</i>	Fruto	02
Jaca	Moraceae	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Fruto	02
Laranja	Rutaceae	<i>Citrus sinensis</i>	Fruto/Folhas/Casca	03
Limão galego	Rutaceae	<i>Citrus aurantiifolia</i>	Fruto/Folhas	01
Limão Taiti	Rutaceae	<i>Citrus latifolia</i>	Folhas/ Fruto	02
Losna	Asteraceae	<i>Artemisia absinthium</i>	Folhas	01
Língua de vaca	Talinaceae	<i>Talinum fruticosu</i>	Folhas	03
Mamão	Caricaceae	<i>Carica papaya L.</i>	Fruto	03
Mandioca	Euphorbiaceae	<i>Manihot esculenta Crantz</i>	Raiz	02
Manga Espada	Anacardiaceae	<i>Mangifera indica</i>	Fruto	03
Manjeriço	Lamiaceae	<i>Ocimum americanum</i> .	Folhas	04
Maracujá do mato	Passifloraceae	<i>Passiflora cincinnata Mast</i>	Fruto	01
Noni	Rubiaceae	<i>Morinda citrifolia</i>	Fruto	02
Orégano	Lamiaceae	<i>Origanum majorana</i>	Folhas	01
Palma	Cavtaceae	<i>Nopalea cochenillifera</i>	Filocládios	04
Pimenta biquinho	Solanaceae	<i>Capsicum chinense</i>	Folhas	04
Pimenta malagueta	Solanaceae	<i>Capsicum frutescens</i> .	Fruto	02
Pimentão	Solanaceae	<i>Capsicum annum</i>	Fruto	01
Pinha	Annonaceae	<i>Annona squamosa</i>	Fruto	03
Pitanga	Myrtaceae	<i>Eugenia uniflora</i>	Fruto e folhas	02
Quiabinho/ bertalha coração	Basellaceae	<i>Anredera cordifolia</i>	Folhas	01

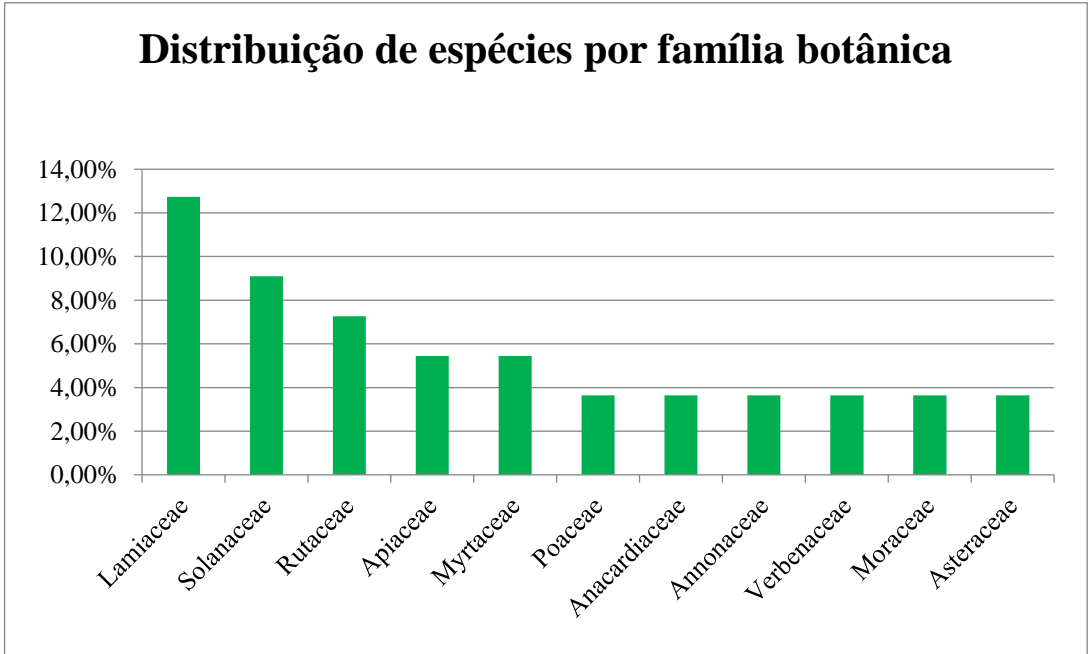
Quiabo	Malvaceae	<i>Abelmoschus esculentus</i>	Fruto e folhas	01
Rúcula	Brassicaceae	<i>Eruca vesicaria</i>	Folhas	01
Salsa	Apiaceae	<i>Petroselinum crispum</i>	Folhas	01
Seriguela	Acacardiaceae	<i>Spondias purpurea</i>	Fruto	03
Tomatinho cereja do mato	Solanaceae	<i>Solanum pimpinellifolium.</i>	Fruto	03
Urucum	Bixaceae	<i>Bixa orellana</i>	Fruto	01

O uso múltiplo das plantas alimentícias identificadas nos quintais evidencia não apenas a versatilidade desses recursos, mas também a ampliação da diversidade alimentar das famílias. Nesse contexto, Shiling et al. (2025) destacam que a variedade de espécies presentes nesses espaços reflete um profundo conhecimento local, sendo os quintais importantes para a manutenção da biodiversidade e a promoção de práticas agrícolas sustentáveis, atuando como verdadeiros reservatórios de diversidade vegetal.

Os resultados observados refletem, portanto, não apenas a riqueza de espécies e a biodiversidade local, mas também a profundidade do conhecimento tradicional a elas associado, no qual uma mesma espécie pode ser aproveitada para fins tanto nutricionais quanto medicinais.

Essa riqueza é quantificada na amostragem: a análise dos dados revelou que, das 55 espécies alimentícias catalogadas, estão representadas 29 famílias botânicas (Gráfico 1).

Gráfico 1 - Distribuição das principais espécies encontradas os quintais por família botânica



A distribuição das famílias nos quintais produtivos evidenciou as plantas da família lamiaceae foi a mais representativa 12,7% das espécies; (7/55) incluindo alecrim, alfavaca e

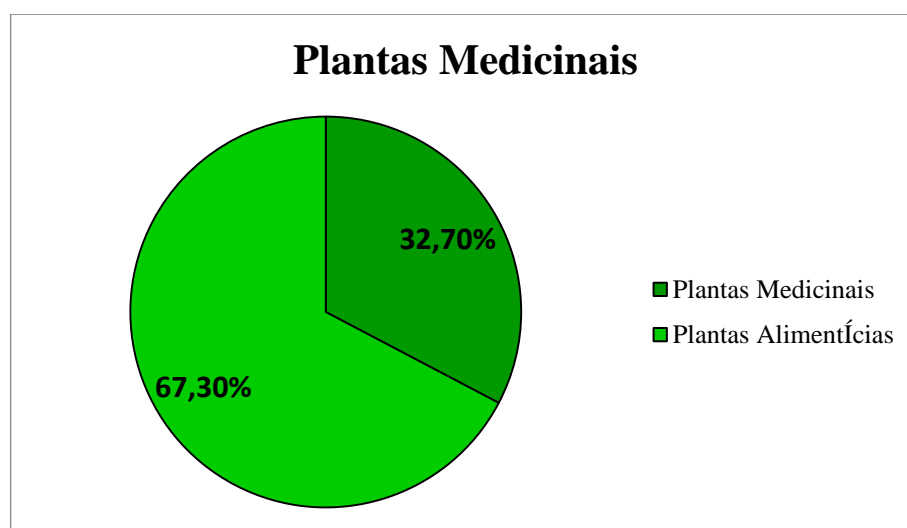
manjeriço, e a Solanaceae em segundo lugar (9,1%), reforçando a importância de cultivos básicos como pimentas, berinjela e tomatinho.

A expressiva fragmentação botânica observada onde 18 famílias (32,7% do total) são representadas por apenas uma espécie cada, como Fabaceae (feijão verde) e Bixaceae (urucum), evidencia a riqueza da biodiversidade local. Esse padrão de heterogeneidade corrobora, como a pesquisa de Bortoluzzi, Moreira e Vieira (2021) em Várzea Grande, Mato Grosso que relata que a heterogeneidade das plantas dentro dos quintais se dá pela necessidade de alimentos diversificados na alimentação, como aponta um seus resultados no bairro Passagem da Conceição, onde 139 plantas distribuídas em 31 famílias, destacado as Rutaceae (23); Anacardiaceae (21) como principais encontradas. Nesse sentido, ambos os casos demonstram que a diversificação de espécies em quintais atende à necessidade de variedade alimentar e adaptação aos sistemas produtivos locais.

5.3.2 PLANTAS MEDICINAIS

Os quintais estudados revelaram expressiva diversidade de espécies medicinais, representando 32,7% (18/55) das plantas identificadas (Gráfico 2).

Gráfico 2: Plantas medicinais



Conforme Gadelha *et al.* (2019), plantas medicinais são aquelas cujo uso tradicional é reconhecido por uma comunidade, capazes de prevenir, aliviar ou curar enfermidades. De acordo com Magalhães (2019), sua utilização para tratamento é uma prática ancestral que acompanha a trajetória da humanidade. Este conhecimento tem sido transmitido entre gerações

ao longo dos séculos, principalmente por via oral (Lisboa, *et al.*, 2006). Na Tabela 2, estão listadas as plantas medicinais mencionadas pelas entrevistadas, as partes utilizadas, suas formas de preparo e os usos populares atribuídos.

Tabela 2- Plantas Medicinais observadas nos quintais

Nome popular	Parte usada	Preparo	USO POPULAR ATRIBUÍDO
Acerola	Folhas	Chá (Infusão)	Imunidade e gripe
Alecrim	Folhas	Chá (Infusão)	Dores musculares e circulação
Alfavaca/ Quioiô	Folhas	Chá (Infusão)	Digestão
Alfazema	Folhas	Chá (Infusão) Maceração	Calmante
Amora preta	Folhas	Chá (Infusão)	Alívio de sintomas da menopausa
Anador	Folhas	Chá (Infusão)	Calmante, alívio de dores de cabeça e relaxante muscular
Arruda	Folhas	Chá (Infusão)	Alívio de cólicas e propriedades calmantes.
Boldo	Folhas	Chá (Infusão e banho)	Problemas estomacais
Capim Santo	Folhas	Chá (Infusão) Suco	Calmante e controle da pressão arterial
Embaúba	Folhas	Chá (Infusão)	Propriedades expectorantes, tratamento de bronquites e alívio de tosse.
Erva Cidreira	Folhas	Chá (Infusão)	Calmante e alívio de cólicas abdominais
Gervão	Folhas	Chá (Infusão)	Alívio de cólicas menstruais, inflamações e melhora da digestão.
Hortelã	Folhas	Chá (Infusão)	Gripe, digestão e dores de cabeça.
Laranja	Folhas e casca	Chá (Infusão)	Propriedades calmantes, combate à insônia e gripe
Limão galego	Folhas	Chá (Infusão/ decocção)	Gripe
Limão Taiti	Folhas	Chá (Infusão)	Gripe
Noni	Fruto	Suco	Diabetes
Pitanga	Folhas	Chá (Infusão)	Melhora da digestão e diarreia

Nesse contexto, observou-se predomínio de folhas no preparo de chás. Conforme Santo *et al.* (2022), em comunidades pantaneiras de Mato Grosso, 56% das preparações utilizam folhas, sendo o chá a forma principal (82% dos casos), majoritariamente por infusão, método igualmente predominante neste estudo.

A técnica de infusão, é detalhada por Marisco e Correia (2022), envolve adicionar água fervente às partes planta, mantê-las em repouso por 5-10 minutos em recipiente, sendo então coado para ingestão. Os mesmo autores destacam a crescente importância dessas plantas nos cuidados de saúde primária, sobretudo em países em desenvolvimento, apontando o chá como principal forma de consumo doméstico. Os resultados reforçam a relevância das plantas medicinais nos quintais como recurso fundamental para a saúde e bem-estar familiar. A

diversidade de espécies mencionadas e seus usos populares consolidam esses espaços como fontes de recursos naturais, prática ancestral e cuidado comunitário.

Nunes *et al.* (2015), em seu estudo sobre plantas medicinais usadas por pessoas com hipertensão, identificaram espécies como hortelã, capim-santo e erva-cidreira — também citadas nas entrevistas desta pesquisa. O estudo evidencia a ação anti-hipertensiva dessas plantas e revela que 70,0% dos usuários eram mulheres. Essa predominância justifica-se pelo fato de serem elas as principais detentoras desse conhecimento. Nesse contexto, Silva *et al.* (2022a) ressaltam que os quintais representam espaços nos quais as mulheres exercem autonomia, decidindo o que cultivar e onde plantar, além de assumirem um papel histórico e central no cultivo dos alimentos.

Na revisão de Paixão *et al.* (2016) sobre plantas medicinais para doenças crônicas em feiras baianas, destacam-se alecrim (*Salvia rosmarinus*), anador (*Justicia pectoralis*), capim-santo (*Cymbopogon citratus*), erva-cidreira (*Melissa officinalis*), hortelã (*Mentha spicata*) e alfavaca/quioiô (*Ocimum gratissimum*) – usados contra cefaleia, cólicas, digestão e como calmantes (estas também citadas pelas entrevistadas). Embora reconhecidas como recurso terapêutico ancestral e vital para populações vulneráveis, os autores enfatizam a necessidade de orientação profissional sobre interações medicamentosas para prevenção de riscos clínicos. O uso correto de plantas medicinais aliado à responsabilidade em cultivo sustentável e reconhecimento das espécies para correta aplicação e manipulação fazem-se necessários para o sucesso do tratamento.

A Política e Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos (PNPMF), instituída pelo Decreto nº 5.813/2006, configura-se como pilar estratégico das políticas públicas brasileiras, integrando dimensões de saúde, meio ambiente e desenvolvimento socioeconômico. Seu escopo prioritário é garantir acesso seguro e uso racional de plantas medicinais e fitoterápicos à população, promovendo simultaneamente a conservação da biodiversidade e o fortalecimento da cadeia produtiva nacional, com ênfase na inclusão de agricultores familiares e comunidades tradicionais (BRASIL, 2006).

Nesse contexto, destaca-se a Relação Nacional de Plantas Medicinais de Interesse ao SUS (RENISUS), publicada em 2009, que elenca 71 espécies vegetais com comprovado potencial terapêutico. Essa relação tem como finalidade orientar pesquisas e subsidiar a oferta pública de fitoterápicos seguros e eficazes. Entre as espécies listadas, corroborando os achados desta pesquisa em quintais produtivos, figuram: Alfavaca/quioiô (*Ocimum gratissimum*), amora (*Morus nigra.*), hortelã (*Mentha*) e pitangueira (*Eugenia uniflora*).

A presença dessas espécies em quintais produtivos, como observado no estudo de caso de Afogados da Ingazeira (PE), evidencia a sinergia entre políticas públicas e práticas comunitárias. Nesse município, o cultivo orgânico de plantas da RENISUS em sementeiras municipais permite a produção de fitoterápicos prescritos na Atenção Básica, associando resgate de saberes locais a estratégias de saúde coletiva (Brito; Rodrigues, 2022).

Conforme Lisboa, Ferreira e Silva (2006), o conhecimento empírico funciona como base para o desenvolvimento do conhecimento científico, podendo conduzir à descoberta de fármacos de origem vegetal, viabilizando estratégias de desenvolvimento sustentável para comunidades detentoras desse saber tradicional. Os quintais, além de oferecerem alimentos, desempenham um papel essencial como fontes de remédios naturais, fortalecendo a relação entre as comunidades e seus saberes ancestrais. Eles simbolizam a interseção entre sustentabilidade, cultura e autonomia no cuidado com a saúde, ressaltando sua relevância na vida familiar e comunitária.

5.3.3 PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS — (PANC)

Outro parâmetro relevante para análise dos quintais são as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) identificadas (Tabela 3). O termo PANC, cunhado pelo biólogo Valdely Kinupp em 2008, constitui um marco no reconhecimento de espécies vegetais subutilizadas na alimentação brasileira, muitas das quais apresentam alto potencial nutricional e adaptativo. Conforme destacado por Kelen *et al.* (2015), essas plantas, sejam espontâneas ou cultivadas, nativas ou exóticas, possuem partes comestíveis excluídas dos circuitos convencionais de consumo, seja por desconhecimento, estigma cultural ou substituição por cultivos comerciais. Kinupp e Lorenzi (2021) ampliam essa concepção, definindo PANC como espécies cujas partes comestíveis (folhas, frutos, rizomas, sementes) não integram o hábito alimentar majoritário de uma região ou país, ainda que possuam valor histórico em contextos locais.

Segundo Tuler, Peixoto e Silva (2019), os quintais configuram-se como espaços vitais para a conservação e manejo das PANC, constituindo a fonte primária de obtenção desses recursos. Sua pesquisa evidencia que o consumo das PANC transcende a dimensão nutricional, integrando-se profundamente às práticas alimentares familiares como expressão de herança cultural e valor histórico. No presente estudo, 29,1 % das espécies catalogadas (16 das 55) enquadram-se como PANC, conforme critérios estabelecidos pelos autores supracitados. A Tabela 3 detalha essas espécies, indicando as partes utilizadas e seus usos específicos citados.

Tabela 3- PANC encontradas nos quintais

Nome popular	Parte Utilizada	Uso culinário
Alfavaca	Folhas	Tempero
Amora preta	Fruto	<i>In natura</i>
Banana verde	Fruto verde	Cortadinho
Coentro no Reino	Folhas	Tempero
Hortelã graúda	Folhas	Tempero
Jabuticaba	Fruto maduro	In natura, sucos e geleias.
Língua de vaca	Folhas	<i>In natura</i> (salada) Refolgada
Mamão	Fruto verde	Cortadinho e doce
Maracujá do mato	Fruto maduro	Suco e licor
Noni	Frutos	Suco
Palma	Ficocládios	Cortadinho
Pitanga	Frutos	<i>In natura</i>
Quiabinho (bertalha coração)	Folhas	Refolgado
Quiabo	Folhas	Refolgado
Seriguela	Frutos maduros	<i>In natura</i> e suco
Tomatinho cereja do mato	Fruto	Salada e molho

O Brasil, detentor de aproximadamente 20% da biodiversidade global, enfrenta um paradoxo: seu imenso potencial biológico permanece subexplorado, especialmente no âmbito alimentar (Biondo *et al.*, 2021). Como destacam Santiago e Coradin (2018), menos de 5% das espécies vegetais comestíveis do país são efetivamente utilizadas, resultando em padrões alimentares restritos a um núcleo reducionista de cultivos comerciais, cenário que Batistella, Souza e Paschoal (2018) associam ao consumo excessivo de carne vermelha e produtos derivados de monoculturas. Esse modelo, além de comprometer a diversidade nutricional, amplia pressões ambientais, como desmatamento e erosão genética, inerentes aos sistemas produtivos intensivos.

Os quintais produtivos analisados neste estudo emergem como espaços de resistência, preservando espécies e variedades tradicionais. Nesse contexto, as PANC configuram-se como pilares estratégicos para a soberania alimentar e nutricional (Biondo *et al.*, 2021). Espécies como a bertalha coração (*Anredera cordifolia*) e a língua-de-vaca (*Talinum fruticosum*), por exemplo, complementam a dieta com micronutrientes (ferro, vitamina A, antioxidantes) escassos em alimentos ultraprocessados, conforme atestam análises bromatológicas de PANC (Kinupp; Lorenzi, 2021). Além disso, seu cultivo em pequena escala reduz a dependência de insumos externos, oferecendo alternativas acessíveis e ecologicamente regenerativas.

A presença expressiva de PANC como: Banana verde (*Musa ssp*), palma (*Nopalea cochenillifera*), tomatinho cereja do mato (*Solanum pimpinellifolium*), língua-de-vaca

(*Talinum fruticosum*) entre outros, revela não apenas a resiliência dos agroecossistemas domésticos, mas também a preservação de saberes associados a plantas.

Essa riqueza biológica está intrinsecamente ligada à diversidade sociocultural brasileira. Povos e comunidades tradicionais que reúnem um inestimável acervo de conhecimentos tradicionais sobre conservação e uso da biodiversidade. Essas culturas, que mantêm uma forte relação com a biodiversidade do ambiente em que vivem, são guardiões de um enorme acervo de conhecimentos tradicionais, envolvendo saberes, crenças e costumes (Biondo *et al.*, 2021). Assim, os quintais produtivos transcendem sua função agrícola, tornando-se repositórios vivos de biodiversidade e cultura espaços onde a resistência alimentar se entrelaça à preservação de identidades territoriais.

Para Santos (2011), o saber culinário tradicional — preservado, sistematizado e transmitido entre gerações — carrega em sua essência categorias analíticas como identidade, tradição e comensalidade, se expressam tanto nas escolhas alimentares quanto nas técnicas de preparo, revelando como as práticas culinárias são moldadas por regras culturais enraizadas na trajetória de famílias ou grupos sociais.

Nesse contexto, as receitas vinculadas aos quintais produtivos (Tabela 4) emergem como gastronomia de resistência, onde as PANC transcendem a mera subsistência, assumindo papel central na preservação da memória afetiva e cultural.

Tabela 4 - Receitas compartilhadas por quintais produtivos

RECEITAS	QUINTAL DE ORIGEM
Bolo de aipim	Quitanda e cajazeira
Bolo de banana	Florescer
Bolo de limão	Cana-de-açúcar
Bolo de puba com coco fresco	Cana-de-açúcar
Cortadinho de folha de quiabo	Quitanda
Cortadinho de mamão verde	Quitanda, florescer e cana-de-açúcar
Cortadinho de palma	Quitanda, florescer, cajazeira
Cortadinho de quiabinho (bertalha coração)	Quitanda
Doce de mamão verde	Quitanda
Ensopado de banana verde (godó)	Quitanda, florescer, reisado e cajazeira.
Feijão verde refolgado	Reisado
Geleias de frutas (acerola e goiaba)	Medicinal
Língua de vaca refolgada	Quitanda, reisado e cajazeira
Molho de tomatinho cereja do mato	Medicinal

Conforme demonstrado na Tabela 4 que registra receitas compartilhadas durante as entrevistas, as PANC (Tabela 3) atuam como elemento central de pratos típicos como godó e cortados (à base de palma, mamão verde ou língua-de-vaca). Essas plantas fazem, parte da culinária, onde técnicas culinárias tradicionais expressam relações ancestrais com o ecossistema local.

Transmitidas oralmente, essas receitas funcionam como arquivos vivos de biodiversidade e resistência cultural. O "*Cortadinho de palma*", por exemplo, utiliza filocládios da palma (*Nopalea cochenillifera*), cactácea adaptada a solos áridos e rica em mucilagens, ignorada pela indústria, mas vital para a segurança alimentar em regiões semiáridas. Já o Molho de tomatinho cereja do mato (*Solanum pimpinellifolium*), resgata variedades que, como destacam Kinupp e Lorenzi (2021), são estratégicas para a diversificação nutricional.

A gastronomia globalizada, muitas vezes associada a ingredientes padronizados (ex.: trigo, soja), entra em tensão com as práticas culinárias tradicionais documentadas nos quintais. O "*Bolo de puba com coco fresco*", feito com massa de puba (fécula fermentada de mandioca), contrasta com a dependência de farinhas industrializadas, reforçando a soberania alimentar através de técnicas ancestrais.

Além disso, a repetição de receitas como o "*Cortadinho de mamão verde*" em múltiplos quintais (Quitanda, Florescer e Cana de Açúcar) sugere uma rede de compartilhamento de saberes, onde o ato de cozinhar se torna veículo de resistência identitária. Como apontam Biondo *et al.* (2021), a culinária tradicional é um ato político: ao manter vivas receitas com PANC, as comunidades desafiam a erosão cultural imposta pela homogeneização dos hábitos alimentares.

Segundo Schittini e Rodrigues (2023), reconhecer as plantas alimentícias não convencionais e suas partes na alimentação não apenas resgata aspectos culturais da culinária, mas também fortalece a autonomia e a soberania alimentar dos povos, evita que essas plantas desapareçam do dia a dia, contribuindo para a conservação e o uso sustentável da biodiversidade, assim promovendo a SAN, ao ampliar e diversificar a oferta de alimentos. Essa prática não apenas preserva espécies negligenciadas, mas também fortalece laços comunitários, transformando cada quintal em um espaço pedagógico onde saberes técnicos e afetivos se entrelaçam

Desta forma, tão importante quanto conhecer as formas de transmissão de um saber culinário é buscar compreender como se origina este tipo de conhecimento, que posteriormente será resguardado e repassado para as gerações futuras (Santos, 2011). As receitas dos quintais

produtivos, ao transformarem PANC em pratos carregados de significado, revelam-se mais que técnicas culinárias: são manifestações de resistência.

5.4 SEMINÁRIO E FEIRA AGROECOLÓGICA

Durante a participação no II Seminário Quintais Produtivos de Segurança Alimentar e Nutricional para Mulheres no Território da Chapada Diamantina, os estudantes puderam observar como essas práticas permitem a formação de conhecimentos baseados nas histórias individuais, nas relações com as plantas e nas trocas com os grupos sociais (vizinhos e familiares) envolvidos no plantar, colher e conservar. A participação dos estudantes no seminário reforçou a noção, apontada por Carniello *et al.* (2010), de que os quintais funcionam como importantes espaços educativos, onde pessoas de diversas idades experimentam, diariamente, o cultivo e o manejo de plantas.

As palestras e debates do evento aprofundaram-se em práticas sustentáveis, como o manejo agroecológico e a conservação de sementes crioulas, além de reflexões sobre a valorização dos saberes tradicionais transmitidos por gerações de mulheres quilombolas. Essas discussões evidenciaram como os quintais produtivos, além de serem espaços pedagógicos e de construção de conhecimento comunitário, garantem autonomia alimentar e representam uma alternativa econômica viável para as famílias rurais.

Figura 13 - Participação no II Seminário Quintais Produtivos



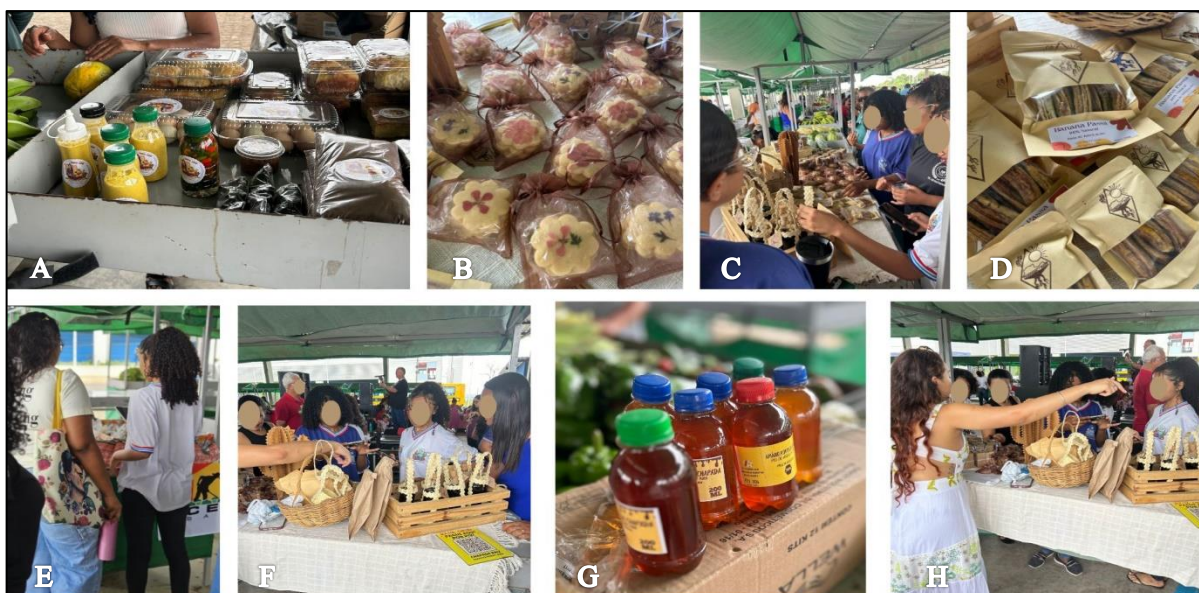
Fonte: (A) Pesquisadora e estudantes no seminário; (B), (C), (D) e (E) Participação dos estudantes no seminário. Acervo da autora, 2024.

O seminário também contou com uma Feira Agroecológica (Figura 13), na qual a comunidade de Lagoa dos Pretos expôs e comercializou produtos cultivados e processados em

seus próprios quintais, como mel, farinha de mandioca, bolos, biscoitos, verduras, hortaliças, frutas e ervas medicinais. A feira não apenas concretizou, na prática, os temas abordados nas palestras, como também fortaleceu a economia solidária ao conectar produtores locais a consumidores conscientes.

Regis *et al.* (2025) ressaltam que as feiras agroecológicas apresentam grande potencial como espaços de expressão dos saberes e práticas tradicionais regionais, impulsionados pelo protagonismo feminino e evidenciados na diversidade de produtos oferecidos. Os estudantes tiveram a oportunidade de interagir diretamente com as expositoras, aprendendo sobre técnicas, estratégias e as histórias por trás de cada produto.

Figura 14- Feira Agroecológica



Fonte: (A) Molhos de pimenta, ovos, café e salgados produzidos e comercializados pela comunidade; (B) Biscoitos com flores produzidos e comercializados pela comunidade; (C) Interação entre estudantes e feirantes; (D) Banana desidratada produzida e comercializada pela comunidade; (E) Pesquisadora e estudantes; (F) Interação entre estudantes e feirantes; (G) Mel produzido e comercializado pela comunidade; (H) Interação entre estudantes e feirantes. Acervo da autora, 2024.

A experiência permitiu aos alunos compreender, na prática, como os quintais produtivos integram sustentabilidade, cultura e economia. Além disso, a vivência reforçou a importância de políticas públicas que apoiem iniciativas comunitárias, garantindo acesso a recursos técnicos e a mercados capazes de ampliar o alcance dessas práticas. Para os estudantes, essa vivência fortaleceu a aprendizagem além da sala de aula, ao proporcionar contato direto com saberes ancestrais e práticas alimentares sustentáveis. O protagonismo das mulheres da comunidade destacou a importância do papel feminino na preservação da biodiversidade e na transmissão

de conhecimentos intergeracionais, ampliando a compreensão dos alunos sobre justiça social e segurança alimentar.

Segundo Silva e Silva (2022), atividades educacionais que abordam temas relacionados à alimentação podem promover mudanças significativas no conhecimento e nas práticas alimentares. Nesse sentido, essa experiência corrobora com os princípios norteadores da EPTNM, conforme disposto na Resolução CNE/CEB nº 6/2012, que estabelece:

Art. 6º - VIII - Contextualização, flexibilidade e interdisciplinaridade na utilização de estratégias educacionais favoráveis à compreensão de significados e à integração entre a teoria e a vivência da prática profissional, envolvendo as múltiplas dimensões do eixo tecnológico do curso e das ciências e tecnologias a ele vinculadas (BRASIL, 2012).

Nesse contexto, as feiras agroecológicas assumem o papel de ambientes educativos não formais, promovendo, entre os jovens, a conscientização sobre o direito à alimentação saudável (Regis *et al.*, 2025). Para os futuros técnicos em gastronomia, o seminário representou uma oportunidade para repensar toda a cadeia alimentar — desde a escolha dos ingredientes até o diálogo com os produtores locais. A conexão entre gastronomia responsável e justiça socioambiental tornou-se concreta, inspirando os participantes a valorizar a biodiversidade da Chapada Diamantina e seus guardiões culturais.

Assim, a participação no seminário e na feira agroecológica evidenciou a relevância dos quintais produtivos como espaços de construção de saberes, promoção da segurança alimentar e fortalecimento da economia solidária. A experiência reforçou a importância de práticas pedagógicas contextualizadas na formação de profissionais conscientes do papel social da gastronomia e comprometidos com a valorização da cultura e da biodiversidade.

5.5 RODA DE CONVERSA: INTEGRAÇÃO DE SABERES E DIÁLOGO COLETIVO

A roda de conversa constituiu um momento essencial de síntese e reflexão sobre os dados coletados nas etapas anteriores da pesquisa com os estudantes do curso técnico. Segundo Lima (2020), essa metodologia caracteriza-se como um processo coletivo que cria espaços dialógicos, nos quais os participantes podem expressar-se mutuamente e, sobretudo, escutar uns aos outros e a si mesmos, possibilitando tanto o conhecimento do outro quanto o autoconhecimento.

No primeiro momento da roda de conversa, foi realizada uma síntese reflexiva dos dados coletados, com a apresentação e discussão coletiva dos resultados das entrevistas e das visitas aos quintais. As discussões se organizaram em torno de eixos temáticos interligados, revelando a complexidade dos sistemas alimentares baseados em quintais produtivos. Conforme Melo *et al.* (2016), o diálogo entre o conhecimento científico e o saber popular representa uma oportunidade singular para o desenvolvimento de competências e habilidades.

Como ponto de partida para as reflexões, foram apresentados os seis quintais visitados durante a pesquisa. Entre os aspectos abordados, destacaram-se: formas de utilização das plantas na alimentação, uso medicinal, o papel das PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais) e as receitas compartilhadas. As Tabelas 1, 2, 3 e 4 sistematizaram essas informações, evidenciando a importância desses alimentos no cotidiano e dos saberes associados a eles.

Um dos aspectos mais relevantes que emergiram das discussões foi o reconhecimento do papel central das mulheres na manutenção e gestão dos quintais produtivos. Como relatou um dos alunos participantes:

Minha mãe é quem cuida de tudo no nosso quintal. Ela não apenas planta e colhe, mas sabe exatamente como usar cada erva para remédio ou para a comida. O que colhemos no quintal faz muita diferença em casa. Deixamos de comprar algumas coisas porque temos nosso próprio cultivo (Estudante MR¹, 2024).

Essa percepção foi reforçada quando os alunos relacionaram suas observações com as experiências vivenciadas no seminário “Quintais Produtivos de Segurança Alimentar e Nutricional para Mulheres no Território da Chapada Diamantina”, no qual as mulheres agricultoras ocuparam lugar central nas discussões. Os participantes notaram com surpresa como esse padrão se repetia em seu próprio cotidiano — mães, tias e avós assumem, quase

¹ Os participantes são identificados pelas suas iniciais para preservar sua confidencialidade.

sempre, a responsabilidade pelos quintais familiares, detendo conhecimentos sobre cultivo, uso medicinal e preparo dos alimentos colhidos.

As discussões evidenciaram que esses quintais, muito além de sua função produtiva, configuram-se como espaços de empoderamento feminino, onde as mulheres desempenham papel fundamental na garantia da segurança alimentar familiar, na preservação da biodiversidade e na manutenção de tradições que conferem sentido à vida comunitária. Os relatos mostraram que essa atuação feminina acontece de forma naturalizada no dia a dia, muitas vezes sem o devido reconhecimento, mas é essencial para a sustentabilidade desses sistemas alimentares domésticos.

Para aprofundar a compreensão sobre os resultados, foram apresentadas as Tabelas 1, 2, 3 e 4, que sistematizam a diversidade de alimentos cultivados nos quintais visitados — hortaliças, frutas, ervas medicinais e PANC —, além das receitas compartilhadas. Mais do que a variedade de alimentos, chamou atenção o modo como às receitas articulam tradição e pertencimento. Muitas dessas preparações, transmitidas oralmente ao longo das gerações, incorporam ingredientes locais de forma tradicional e afetiva, evidenciando como os quintais podem inspirar uma gastronomia mais autêntica e sustentável.

Durante a roda de conversa, foi estabelecida uma importante conexão entre a pesquisa e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU). Os ODS compõem a Agenda 2030, um plano global criado pela ONU com vistas a erradicar a pobreza extrema e a fome, garantir educação de qualidade, proteger o planeta e promover sociedades pacíficas e inclusivas até 2030. São 17 objetivos que orientam ações em diversas áreas (ONU, 2025).

Os alunos, que já possuíam conhecimento prévio sobre a Agenda 2030 por terem trabalhado o tema ao longo do ano letivo, foram questionados sobre qual ODS mais se relacionava com o estudo realizado. A maioria apontou o ODS 2 — Fome Zero e Agricultura Sustentável, destacando que os quintais produtivos estudados desempenham papel fundamental na promoção da segurança alimentar e nutricional das famílias.

Esses espaços revelaram-se sistemas integrados de produção, nos quais a diversidade de cultivos contribui para uma alimentação mais variada e acessível no cotidiano doméstico. Além disso, os alunos ressaltaram que os quintais não apenas fornecem alimentos, mas também fortalecem práticas sustentáveis. Outros ODS citados foram: ODS 3 (Saúde e Bem-Estar), pelo uso de plantas medicinais e alimentos nutritivos; ODS 4 (Educação de Qualidade), pela valorização dos saberes tradicionais no contexto da formação técnica em gastronomia; e a ODS

5 (Igualdade de Gênero), pelo reconhecimento do protagonismo das mulheres na gestão desses espaços.

Essas múltiplas conexões evidenciam como os quintais produtivos funcionam como sistemas integrados, revelando a interdependência dos diferentes objetivos da Agenda 2030 no cotidiano das comunidades.

Figura 15- Apresentação dos resultados - Roda de conversa



Fonte: (A) Pesquisadora apresentando os resultados da pesquisa aos estudantes; (B) Amostras de plantas alimentícias citadas durante as visitas aos quintais; (C) Estudantes analisando livro sobre as PANC; (D) Pesquisadora conduzindo a roda de conversa; (E) Participantes durante a roda de conversa; (F) Pesquisadora em diálogo com os alunos. Acervo da autora, 2024.

Um dos momentos mais ricos da discussão foi à análise das tabelas que sistematizavam as PANC identificadas nos quintais. Como destacam Schittini e Rodrigues (2023), esses espaços transcendem sua função produtiva para se tornarem espaços educativos: não apenas preservam saberes transmitidos oralmente, mas também geram novos conhecimentos, fomentando um pensamento crítico que alimenta processos educativos emancipatórios.

Embora os alunos do curso de Gastronomia já conhecessem o conceito de PANC pela grade curricular, a observação das Tabelas 3 e 4 — que catalogavam receitas tradicionais com essas plantas — suscitou uma provocação central da pesquisadora: "PANC são não convencionais para quem?", já que muitas delas já fazem parte do cotidiano alimentar das famílias locais.

Esse questionamento gerou um debate profundo sobre o significado do termo PANC. A aluna CM concordou com a classificação, argumentando que essas plantas realmente são

diferentes dos alimentos comumente consumidos. Já a aluna RE trouxe uma perspectiva mais crítica:

Para mim, essas plantas não são nada não convencionais — a gente sempre comeu. Mas entendo que, para quem vem de fora, pode ser algo novo, diferente (Estudante RE, 2024)

Ela citou como exemplo um vídeo do professor Valdely Kinupp sobre PANC que assistiu em aulas anteriores, mencionando que, embora muitas plantas listadas fossem familiares em sua região, outras ela sequer conhecia, evidenciando como a convencionalidade varia conforme o contexto cultural e geográfico.

Muitos alunos concordaram com essa reflexão. O aluno N, por exemplo, mencionou o livro "Plantas Alimentícias Não Convencionais no Brasil" dos autores Valdely Kinupp e Harri Lorenzi, que estava disponível durante a roda de conversa (e que continha marcações nas plantas identificadas). Ele relatou que várias espécies apresentadas no livro eram de fato não convencionais para ele e seus colegas, pois não faziam parte de sua alimentação cotidiana.

A discussão evidenciou que, embora o termo "PANC" seja útil para destacar plantas subutilizadas em escala global, ele pode não refletir a realidade de comunidades onde essas espécies já são parte essencial da alimentação. Isso levantou questões sobre como valorizar esses ingredientes sem desconsiderar seu papel tradicional na cultura local. Nessa perspectiva, os estudantes concluíram que, independentemente da nomenclatura, o importante é preservar e difundir esses saberes, garantindo que continuem vivos tanto na gastronomia quanto na memória afetiva das famílias.

Essa conclusão ecoa Melo *et al.* (2016), para quem rodas de conversa são espaços de tessitura de conhecimentos, onde reflexões coletivas ampliam redes de significado sempre inacabadas. Na linha de Urbanetz e Bastos (2021), o diálogo na EPT revelou-se, assim, um exercício de liberdade epistêmica: ao problematizar categorias aparentemente consolidadas, os estudantes construíram aprendizagens significativas, ancoradas no respeito aos saberes locais e abertas à inovação responsável.

Na segunda etapa da roda de conversa, foi realizada a dinâmica “Árvore do Conhecimento– Planta da Memória”, que se revelou um instrumento valioso ao demonstrar a conexão emocional e afetiva dos estudantes com os quintais produtivos, por meio de narrativas ricas em tradição e significado. Os relatos dos participantes trouxeram à tona memórias e vivências pessoais ligadas às plantas presentes em seus quintais familiares.

As histórias fluíram de forma espontânea, com a participação da maioria dos estudantes presentes. Alguns deles destacaram os usos tradicionais das plantas, descrevendo técnicas de

preparo, como, por exemplo, o modo particular de fazer chá de ervas para diferentes males. Outros compartilharam memórias afetivas vívidas, associando certas plantas a momentos especiais, aromas ou receitas que remetiam à infância.

Nesse contexto, a estudante JK descreveu com especial carinho o bolo de aipim preparado por sua avó, destacando não apenas a textura única — “*macio como pudim*” —, mas também a habilidade singular da avó em fazê-lo. Já a estudante ES compartilhou diversas lembranças que ilustram a versatilidade produtiva desses espaços, desde o cortado de palma e mamão verde que acompanhava as feijoadas dominicais, até os inúmeros derivados do coqueiro de sua avó, transformados em geladinhos, sorvetes e cocadas que marcaram sua infância.

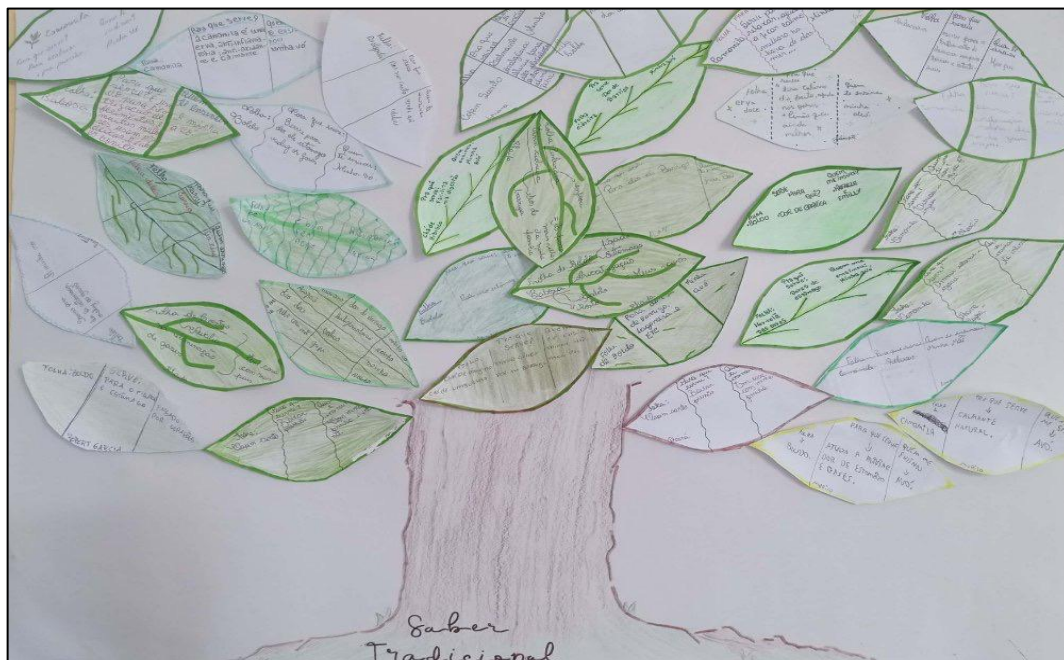
A estudante MR trouxe uma perspectiva histórica e econômica sobre a importância dos quintais, relembrando como sua família comercializava a mandioca e se unia no processo coletivo de transformação do produto em farinha e beiju. Esse depoimento, em especial, ilustra como os quintais produtivos vão além de sua função alimentar, constituindo-se também como espaços de sustento econômico e cooperação familiar.

As narrativas evidenciaram de forma contundente o papel central das mulheres na preservação e transmissão de saberes tradicionais, tanto culinários quanto medicinais — um ponto que se destacou fortemente. A estudante RE relatou a eficácia do chá de orégano preparado por sua mãe como remédio caseiro para cólicas, enquanto a estudante VR descreveu com precisão a receita ancestral do melaço de hortelã graúda, aprendido com sua avó — um preparado que, após quatro dias de repouso com açúcar, transformava-se em um remédio caseiro para gripes e resfriados. Os estudantes RC, TS e VB mencionaram a folha de boldo usada em chás preparados por suas avós para aliviar dores de estômago. Outros participantes citaram ainda chás feitos com folhas de limão, laranja e acerola, adoçados com mel, como tratamento para gripes.

Esses resultados materializam na prática o modelo de ensino integrado defendido por Peres e Aride (2020). As dimensões essenciais apontadas pelos autores — trabalho (visível no processamento coletivo da mandioca, na produção de alimentos e no sustento econômico relatado por MR), ciência (expressa nos saberes medicinais transmitidos pelas mulheres sobre propriedades de plantas e preparo de chás) e cultura (encarnada nas memórias afetivas, receitas ancestrais e tradições familiares) — emergiram organicamente nas narrativas dos estudantes. A conexão entre os quintais produtivos e as histórias de vida demonstra que, ao valorizar tais saberes, a educação pode efetivamente responder às necessidades sociais, culturais e econômicas dos jovens, formando sujeitos críticos e vinculados ao seu território.

À medida que as histórias eram compartilhadas, os participantes as registravam em folhas de papel que, pouco a pouco, iam compondo um painel coletivo em forma de árvore (Figura 15).

Figura 16 - Árvore do saberes



Fonte: Acervo da autora, 2024.

Esse recurso visual e simbólico acabou se tornando algo maior do que o previsto — não apenas um registro das memórias, mas uma representação viva da teia de saberes que conecta pessoas, plantas e tradições. A atividade, mostrou-se uma poderosa ferramenta para documentar saberes tradicionais, ao mesmo tempo em que fortalecia, entre os participantes, o sentimento de pertencimento e a importância de preservar essas conexões entre pessoas, plantas e memórias.

No terceiro momento da atividade Receitas e experiências culinárias, os estudantes foram organizados em cinco grupos, cada um com seis a sete participantes, para desenvolver ou adaptar receitas utilizando plantas identificadas nos quintais ou preparações tradicionais compartilhadas anteriormente. A proposta foi estimular a criatividade culinária a partir dos ingredientes locais, valorizando tanto os saberes tradicionais quanto as possibilidades de inovação.

Para orientar o processo, algumas perguntas norteadoras foram apresentadas "Como essas plantas podem tornar a cozinha mais acessível, sustentável e saborosa?". Esses questionamentos ajudaram os grupos a refletir sobre o potencial gastronômico dos ingredientes locais, considerando desde seu valor afetivo até sua aplicação prática na alimentação cotidiana. Os estudantes tiveram cerca de trinta minutos para discutir e definir suas propostas (Quadro 6),

resultando em cinco preparações distintas, cada uma explorando diferentes aspectos das plantas disponíveis.

Quadro 6 - Receitas propostas

GRUPO	RECEITAS	ALIMENTO USADO
Grupo I	Diferentes tipos de doces caseiros com frutas – (doce em calda e/ou geleias).	Diferentes frutas dos quintais
Grupo II	Esfirra e quiche com recheio de palma	Palma
Grupo III	Escondidinho de carne de jaca	Jaca
Grupo IV	Sorvete caseiro de frutas	Coco, cajá, acerola com hortelã e maracujá do mato.
Grupo V	Bolo de aipim e bolo puba com coco fresco.	Aipim e coco

No desenvolvimento das receitas, cada grupo trouxe contribuições significativas que mesclaram saberes tradicionais e possibilidades inovadoras. O Grupo I focou em doces caseiros como geleias e doces em calda, destacando não apenas o valor afetivo dessas preparações, mas também seu potencial econômico. Os participantes relataram que muitas frutas dos quintais acabam sendo desperdiçadas quando em excesso, e que transformá-las em doces poderia ser uma forma simples de gerar renda.

O Grupo II explorou a versatilidade da palma, propondo seu uso como recheio para salgados como: esfirra e quiche. Os estudantes compartilharam que, embora a palma seja comum em seus quintais, geralmente é consumida de formas limitadas. A proposta de incorporá-la em receitas diferentes surgiu como forma de ampliar seu consumo, tornando este alimento regional mais atrativo para um público maior.

Uma das propostas mais inovadoras veio do Grupo III, que desenvolveu um escondidinho usando "carne" de jaca. Os participantes admitiram que, embora já tivessem ouvido falar sobre esse preparo, nunca haviam experimentado. Acreditam que essa versão vegetal da receita poderia agradar não apenas vegetariano/veganos, mas também despertar a curiosidade de quem consome carne, mostrando como ingredientes locais podem oferecer alternativas sustentáveis.

Já o Grupo IV apostou no potencial das frutas para sobremesas refrescantes, criando sorvetes caseiros de cajá, acerola com hortelã e maracujá-do-mato. Essa abordagem valorizou a riqueza sensorial dos ingredientes locais, transformando frutas muitas vezes subutilizadas em opções de sobremesa saborosas e naturais.

O Grupo V manteve-se fiel às receitas tradicionais, desenvolvendo bolos de aipim e puba com coco fresco. Um dos estudantes, cuja família reside no Mocó - assentamento rural de Andaraí-BA, compartilhou como a puba fresca é produzida artesanalmente a partir da mandioca cultivada no quintal familiar. Esse relato reforçou a importância de preservar esses saberes tradicionais, que representam não apenas técnicas culinárias, mas toda uma cultura alimentar enraizada na relação das comunidades com sua terra e seus recursos naturais.

As propostas desenvolvidas demonstraram como os ingredientes dos quintais podem ser a base para uma gastronomia ao mesmo tempo tradicional e inovadora, conectando gerações através do paladar enquanto exploram novas possibilidades de uso e valorização desses recursos locais. Essa complexidade formativa corrobora a perspectiva de Lima (2020), para quem a roda de conversa como prática permanente promove o desenvolvimento integral dos participantes, estimulando progressivamente maior capacidade crítica, análise aprofundada, participação ativa e equilíbrio nas interações.

Figura 17- Roda de conversa



Fonte: (A) Participante relatando suas experiências; (B), (C) e (D) Estudantes durante a roda de conversa; (E) Participação da gestão da escola; (F) Momento de degustação do godó; (G) e (H) Participantes analisando as tabelas. Acervo da autora, 2024.

Após a realização da roda de conversa, foi aplicada uma ficha de avaliação (Apêndice IV) para mensurar a experiência dos participantes. Dos 33 alunos envolvidos, 26 responderam ao formulário, representando 78,8% do total. Os resultados revelaram um balanço positivo da

atividade, com a maioria dos estudantes avaliando sua experiência como "excelente" (65,4%) ou "boa" (23,1%), enquanto 11,5% consideraram-na "regular".

Quanto à relevância dos temas discutidos, 61,5% dos participantes classificaram o conteúdo como "muito relevante", e 38,5% como "relevante", indicando que as discussões atingiram seu objetivo de abordar questões significativas para o grupo. No entanto, quando questionados sobre o conforto em compartilhar ideias durante a atividade, os números mostraram uma variação: 57,7% afirmaram ter se sentido à vontade para participar ativamente, 30,8% declararam ter contribuído apenas "parcialmente" e 11,5% admitiram não ter se sentido confortáveis em expor suas opiniões.

A análise das fichas de avaliação revelou percepções ricas e diversificadas sobre a experiência da roda de conversa. Quando questionados sobre os principais aprendizados, os estudantes destacaram diferentes camadas de compreensão. A aluna AP demonstrou uma visão contextualizada ao afirmar que:

As PANC são encontradas praticamente em todos os quintais, sendo convencionais ou não dependendo da região e suas tradições, e cada uma carrega uma história afetiva para nossas famílias (Estudante AP. 2024)

Essa observação revela como a atividade ampliou a compreensão sobre a relatividade cultural do conceito de plantas alimentícias. Já a aluna RE compartilhou uma transformação pessoal:

Aprendi a olhar minha realidade de forma diferente, valorizando mais as práticas cotidianas e os alimentos que temos ao nosso redor (Estudante RE, 2024).

Demonstrando como a discussão ressignificou sua relação com o ambiente familiar. Outro aspecto marcante foi o crescimento interpessoal, exemplificado pela fala da aluna ML sobre *"respeitar opiniões diferentes e a importância de se expressar"*, mostrando que os benefícios ultrapassaram o conteúdo técnico. Sobre a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos, ML planeja *"inovar nas receitas, enriquecendo o valor nutricional com uso sustentável de talos, raízes e flores"* revelando uma apropriação criativa dos conceitos. RE pretende *"usar mais PANC no dia a dia, tornando essa prática frequente"*, indicando a incorporação dos aprendizados na rotina alimentar. Já JP, com visão profissional, afirmou: *"Vou aplicar em minha carreira na gastronomia e compartilhar esses conhecimentos com família e amigos"*, demonstrando o potencial multiplicador da atividade. Essas declarações comprovam que os conceitos discutidos foram internalizados de forma significativa e prática.

Quanto às sugestões de melhoria, predominou uma avaliação extremamente positiva. ST considerou que "*a experiência foi suficiente*", OM não teve "*nada a acrescentar*" e CS resumiu: "*Foi tudo perfeito*". Essa unanimidade nas avaliações positivas, embora possa refletir genuíno contentamento, também levanta questões sobre possíveis barreiras à crítica construtiva. A ausência de sugestões de melhoria pode indicar tanto satisfação plena quanto possível receio em expressar opiniões divergentes, aspecto que merece atenção em futuras atividades.

Os depoimentos revelam que a roda de conversa estabeleceu-se como um ambiente fértil para aprendizagens multidimensionais, onde conhecimentos técnicos sobre plantas alimentícias dialogaram organicamente com reflexões sobre identidade cultural, memória afetiva e sustentabilidade. Os estudantes demonstraram não apenas ter assimilado informações sobre plantas alimentícias, mas também ter desenvolvido novas lentes para interpretar suas próprias práticas alimentares e relações com o território. Essa transformação qualitativa vai ao encontro do que propõe Lima (2020), quando destaca o potencial formativo das rodas de conversa para além da aquisição de conhecimentos pontuais, abrangendo dimensões cognitivas, afetivas e sociais da aprendizagem.

A diversidade de aplicações planejadas pelos participantes — que vão desde a inovação em preparações culinárias até a disseminação do conhecimento em âmbito familiar — demonstra o caráter transformador da atividade. Como observa Lima (2020), práticas dialógicas como esta não apenas fortalecem relações interpessoais, mas também se revelam ferramentas pedagógicas valiosas, permitindo aos educadores identificar o repertório de conhecimentos dos estudantes e estimulá-los a refletir criticamente sobre temas relevantes para seu contexto sociocultural.

Os resultados evidenciam que a experiência foi além da transmissão de conteúdos específicos, plantando sementes para mudanças reais nos hábitos e perspectivas dos alunos. A conjugação entre as avaliações positivas e os relatos de aplicação prática indica que a metodologia alcançou seu principal objetivo: estabelecer uma ponte entre a teoria discutida e a realidade cotidiana dos participantes, inspirando-os a levar esses aprendizados para suas práticas profissionais, familiares e comunitárias. Nessa perspectiva:

Propagar os atos dialógicos nas ambiências da EPT implica intensificar as oportunidades dos e das estudantes consolidarem suas construções protagonistas individuais e coletivas de conhecimentos significativos, pois farão suas apreensões de mundo com liberdade. Assim, eles(as) intensamente exercem suas habilidades de sujeitos humanos em interagir consigo mesmos e com os seus semelhantes, organizam suas ideias para elaborar os seus argumentos, verbalizam sobre os seus ideais, ou sobre suas compreensões

acerca dos conhecimentos adquiridos, socializam e aprendem a compartilhar com os outros suas visões de mundo, a fim de construir com sentido e significado saberes inovadores para suas sociabilidades presentes e vindouras (Urbanetz; Bastos, 2021).

Corroborando a perspectiva de Lima (2020) sobre o valor das rodas de conversa como espaços privilegiados de construção coletiva do conhecimento, onde os saberes prévios dos alunos dialogam com novos conceitos, gerando compreensões mais profundas e aplicáveis. A Roda de Conversa mostrou-se um instrumento pedagógico revelou eficaz no fortalecimento da cidadania, promovendo a aceitação das diferenças e o diálogo construtivo.

Para finalizar a roda de conversa de maneira significativa, foi servido o godó, um prato típico frequentemente mencionado nas entrevistas como parte importante da cultura alimentar local. Essa escolha não foi aleatória – o godó transcende sua função como simples alimento, representando um verdadeiro símbolo da identidade regional.

Tradicionalmente consumido em refeições cotidianas e, especialmente, em ocasiões festivas, o godó carrega consigo histórias de compartilhamento e celebração. Sua presença no encerramento da atividade reforçou o vínculo entre os saberes discutidos e as práticas alimentares da comunidade. A preparação do godó – que segue técnicas transmitidas por gerações – exemplifica perfeitamente o tema central da pesquisa: a importância de preservar e valorizar os conhecimentos tradicionais associados aos quintais produtivos.

Ao servir este prato emblemático, a atividade não apenas proporcionou uma experiência gustativa, mas criou um momento de reconhecimento coletivo do valor cultural da culinária local. O godó, em sua simplicidade e profundidade cultural, sintetizou os principais temas discutidos: sustentabilidade, identidade e a transmissão intergeracional de saberes.

5.6 OFICINAS GASTRONÔMICAS - PARA ALÉM DOS QUINTAIS PRODUTIVOS

Após as reflexões nas rodas de conversa, consolidaram-se cinco oficinas gastronômicas temáticas. Estas atividades, planejadas para transformar saberes comunitários em experiências pedagógicas, articularam tradição e inovação sob mediação docente. Conforme Backes *et al.* (2021), oficinas gastronômicas emergem como elementos transformadores na EPT, potencializando a confiança discente e fomentando transdisciplinaridade ao integrar saberes que transcendem os limites da sala de aula.

Nessa perspectiva, as práticas pedagógicas na EPT, conforme Frandji e Paixão (2024) são pautadas numa concepção de integralidade da formação humana, tendo a integração como

princípio pedagógico norteador, pressupondo o compromisso com a formação ampla, o desenvolvimento de múltiplas capacidades, a teoria e a prática educativa como eixo de articulação. “práticas educativas são ações em processos dialógicos com os quais emergem nosso ser coletivamente” (Boakari; Silva, 2021). Assim, as oficinas não apenas aprimoram o processo de ensino-aprendizagem, mas também preparam os indivíduos para desempenharem papéis ativos e significativos em suas comunidades.

As oficinas gastronômicas tiveram como objetivo desenvolver receitas pensando no princípio da sustentabilidade, segurança alimentar, e na gastronomia sustentável que segundo Godoy, Felipe e Ferrari (2023), fundamenta-se na produção consciente de alimentos e abrange todo o processo culinário, desde sua origem. Ela valoriza a culinária tradicional e local, os ingredientes frescos e os pequenos produtores, promovendo a biodiversidade, a SAN, a saúde e o alcance dos ODS.

Cada oficina foi concebida como laboratório de experimentação criativa, onde os futuros técnicos em gastronomia tiveram a oportunidade de ressignificar ingredientes tradicionais muitos deles colhidos diretamente dos quintais familiares mencionados na pesquisa através de técnicas profissionais variadas.

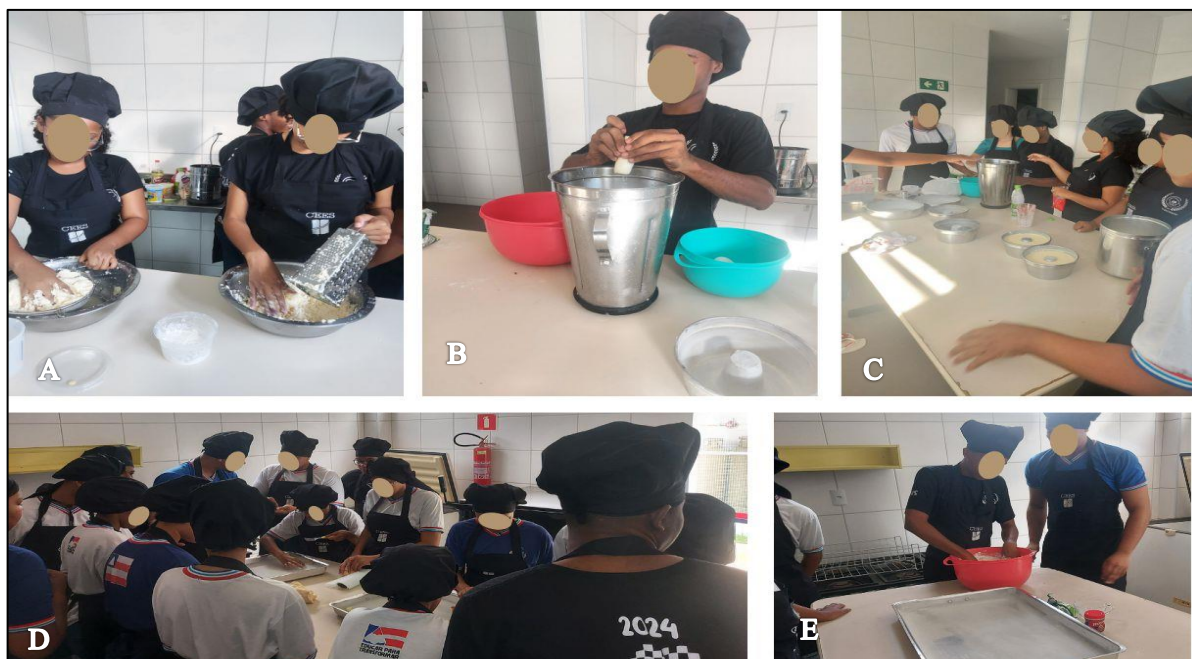
5.6.1 BOLOS TRADICIONAIS

A primeira oficina dedicou-se aos bolos tradicionais, com destaque para o bolo de aipim e o bolo de puba com coco fresco. A puba, produto derivado da fermentação natural da mandioca (conhecida regionalmente como aipim), representa muito mais que um simples ingrediente culinário. Ela encarna saberes ancestrais profundamente arraigados na cultura de diversas comunidades tradicionais, constituindo-se como verdadeiro patrimônio cultural imaterial.

A oficina revelou a dupla importância da puba: enquanto elemento de preservação cultural e como recurso gastronômico contemporâneo. Além de seu valor simbólico, o ingrediente mostrou-se versátil na cozinha, destacando-se particularmente como alternativa naturalmente isenta de glúten - característica que amplia seu potencial na gastronomia atual, cada vez mais atenta às demandas por inclusão alimentar.

A preparação dos bolos seguiram as técnicas tradicionais (Figura 18), utilizando aipim ralado manualmente e coco fresco. A puba empregada na receita foi trazida por um dos alunos, cuja família mantém viva a produção artesanal desse ingrediente.

Figura 18 – Oficina I - Bolos tradicionais



Fonte: (A) Estudantes ralando o aipim; (B) Adição dos ingredientes ao liquidificador; (C) Porcionamento dos bolos em formas; (D) e (E) Produção dos bolos. Acervo da autora, 2024.

Os bolos produzidos durante a oficina foram inicialmente degustados pelos próprios alunos, momento que permitiu não apenas a avaliação sensorial das preparações, mas também a troca de impressões sobre as técnicas utilizadas e os sabores obtidos. Essa primeira etapa de compartilhamento interno reforçou o caráter formativo da atividade, criando um espaço de aprendizado coletivo onde os participantes puderam analisar criticamente os resultados de seu trabalho.

Os excedentes da produção foram então destinados a uma iniciativa empreendedora: os estudantes organizaram uma barraca de vendas dentro da instituição de ensino, com o objetivo de arrecadar recursos. Essa experiência prática ampliou significativamente o escopo educativo da oficina, permitindo aos alunos vivenciarem todo o ciclo - desde a produção até a comercialização - de um produto gastronômico baseado em ingredientes tradicionais.

A atividade ganhou dimensão comunitária quando as mães dos estudantes passaram a contribuir com a “Barraquinha da Gastronomia Afetiva” – nome dado pelos estudantes –, adicionando à oferta outros sabores de bolos caseiros, como os de milho, limão e chocolate.

Essa participação familiar não apenas diversificou o cardápio disponível, mas também fortaleceu os vínculos entre a escola e as famílias, demonstrando na prática como a gastronomia pode servir como eixo de integração comunitária. A colaboração espontânea das mães evidenciou o reconhecimento por parte da comunidade do valor educativo da iniciativa,

transformando uma atividade acadêmica em um evento que congregou diversos atores do entorno escolar.

Figura 19 - Barraquinha Gastronomia Afetiva



Fonte: (A) Bolo de aipim; (B) Bolo de puba; (C) Bolo embalado para venda; (D) Exposição dos bolos na barraca; (E) Barraquinha Gastronomia Afetiva. Acervo da autora, 2024.

Essa extensão natural da oficina para além dos muros da sala de aula revelou-se particularmente significativa. Por um lado, os alunos experimentaram na prática a viabilidade econômica de produtos baseados em ingredientes tradicionais; por outro, a comunidade teve a oportunidade de participar ativamente do processo educativo, validando e enriquecendo com seu conhecimento empírico as aprendizagens formais. Corroborado os princípios das Práticas educativas em EPT, estabelecidas pela Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de Janeiro de 2021, onde:

Art. 3º - IX - utilização de estratégias educacionais que permitam a contextualização, a flexibilização e a interdisciplinaridade, favoráveis à compreensão de significados, garantindo a indissociabilidade entre a teoria e a prática profissional em todo o processo de ensino e aprendizagem (BRASIL, 2021).

Nessa perspectiva, a oficina transformou-se, assim, em um espaço de diálogo entre o saber acadêmico e o saber popular, onde técnicas profissionais e tradições familiares se encontraram de forma produtiva e complementar. Demonstrando como atividades aparentemente simples - como a produção e venda de bolos tradicionais - podem englobar múltiplas dimensões formativas: desde o resgate e valorização de saberes alimentares locais até o desenvolvimento de competências empreendedoras, passando pelo fortalecimento dos laços entre instituição de ensino e comunidade. Essa multiplicidade de significados e aprendizados revela o potencial transformador da gastronomia como ferramenta pedagógica.

5.6.2 SORVETE DE FRUTAS ARTESANAL

A segunda oficina (Figura 20) teve como foco a produção de sorvetes artesanais de frutas (coco e maracujá-do-mato) buscando não apenas valorizar sabores locais, mas também incentivar a inovação gastronômica sustentável. Usando uma fruta que por vezes considerada não convencional (maracujá do mato) para produção de um sorvete.

Figura 20 - Oficina sorvetes de frutas - Laboratório de Gastronomia



Fonte: (A) Armazenamento do sorvete após homogeneização; (B) Seleção do coco; (C) Despolpamento e seleção do maracujá do mato; (D) Homogeneização do sorvete de maracujá do mato; (E) Retirada da casca do coco; (F) Despolpamento e seleção do maracujá do mato; (G) Homogeneização do sorvete de coco; (H) Despolpamento e seleção do maracujá do mato. Acervo da autora, 2024.

Durante a oficina, os participantes aprenderam técnicas de processamento da fruta desde a seleção cuidadosa dos frutos até a transformação em uma base cremosa para sorvete, combinando métodos tradicionais com inovações para realçar seu sabor único.

A oficina teve um resultado produtivo e interativo: os sorvetes artesanais, elaborados pelos participantes, foram degustados e avaliados coletivamente durante a atividade. Essa troca permitiu que o grupo identificasse pontos de melhoria, como ajustes na textura e no equilíbrio de doçura do sorvete de maracujá-do-mato, além de sugestões para realçar o aroma do coco. Paralelamente, os sabores que atingiram a excelência — como a combinação harmoniosa entre o azedo marcante do maracujá e a cremosidade do coco — foram amplamente aprovados, destacando-se como propostas promissoras para comercialização.

Figura 21 - Sorvete produzidos na oficina



Fonte: (A) Sorvete de maracujá do mato; (B) Sorvete de coco; (C) Amostra dos sorvetes produzidos. Acervo da autora, 2024.

Ao final, foi avaliada como um sucesso não apenas pelo aprendizado técnico, mas pela dinâmica colaborativa. Os participantes ressaltaram a importância das avaliações em tempo real, que transformou a experiência em um processo educativo ajustável, garantindo que os produtos finais refletissem tanto a identidade regional quanto padrões de qualidade.

Dessa forma, durante a oficina, os participantes vivenciaram todas as etapas produtivas da elaboração de alimentos (seleção, processamento e transformação), alinhando-se à formação técnica contextualizada. Nesse sentido para Urbanetz e Bastos (2021):

Promover a participação dos (as) estudantes no âmbito da EPT é, portanto, dinamizar as ações em prol de processos que sejam favoráveis à formação integral dos educandos e das educandas, possibilitando, assim, maiores e melhores condições concretas à democratização dos espaços educacionais.

Nessa perspectiva, a inovação sustentável emergiu como síntese entre tradição e mercado, potencializando o desenvolvimento local, em diálogo com os princípios da ETP – especialmente o Art. 3º, VIII, que assegura a interdisciplinaridade no planejamento curricular e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos (BRASIL, 2021). Sendo assim, oficina transcendeu o ensino técnico ao articular sustentabilidade e interdisciplinaridade.

5.6.3 ESCONDIDINHO DE CARNE DE JACA

A terceira oficina gastronômica (Figura 22) focou-se na elaboração de um escondidinho de carne de jaca, prato que reinterpreta uma preparação tradicional brasileira substituindo a proteína animal por uma alternativa vegetal. A atividade foi conduzida em parceria com o Professor Fernando Oliveira, docente do Curso Técnico em Gastronomia, cuja expertise em técnicas de substituição de ingredientes enriqueceu o processo.

Figura 22- Preparação do escondidinho de carne de jaca



Fonte: (A) Carne de jaca; (B) Escondidinho de carne de jaca; (C) Estudantes refogando os temperos; (D) Purê de batata; (E) Desfibramento da jaca. Acervo da autora, 2024.

O processo teve início com a seleção criteriosa da jaca que deveria estar verde, escolhida por sua textura fibrosa e capacidade de absorver sabores. Sob orientação do professor, os alunos realizaram a higienização do fruto e iniciaram o cozimento em panela de pressão, método que garante a maciez ideal para a próxima etapa: o desfibramento manual. Essa fase exigiu paciência e precisão, já que as fibras da jaca precisavam reproduzir a textura semelhante à carne desfiada tradicional.

Após o desfibramento, a jaca foi refogada em uma base aromática de alho e cebola, complementada por uma mistura de temperos (sal, páprica defumada, curry e colorau), que conferiu profundidade e um sabor robusto ao preparo. A técnica de refogar em fogo baixo foi essencial para realçar os aromas e integrar os ingredientes.

Paralelamente, os estudantes prepararam o purê de batata inglesa, base clássica do escondidinho. As batatas foram cozidas até atingirem o ponto ideal, amassadas manualmente para preservar uma leve rusticidade, e misturadas com leite para obter a cremosidade característica.

A degustação coletiva revelou resultados surpreendentes: os participantes aprovaram unanimemente a textura e o sabor da preparação, considerando-os equivalentes à versão tradicional de carne desfiada. Durante a avaliação, um aluno surpreendeu-se ao comentar: *"Não imaginava que ficaria tão gostoso! Não senti o sabor da jaca, e a textura parece a da carne"*. O sucesso do prato gerou debates entusiasmados entre os estudantes, que exploraram questões práticas como acessibilidade — discutindo formas de adaptar as técnicas a ambientes domésticos, com utensílios simples e ingredientes acessíveis — e comercialização, levantando hipóteses sobre a viabilidade de oferecer opções veganas economicamente competitivas em mercados locais.

A terceira oficina gastronômica, desenvolvida em parceria com o Professor Fernando Oliveira do Curso Técnico em Gastronomia, exemplificou práticas educativas alinhadas à educação profissional ao articular teoria e técnica com inovação sustentável.

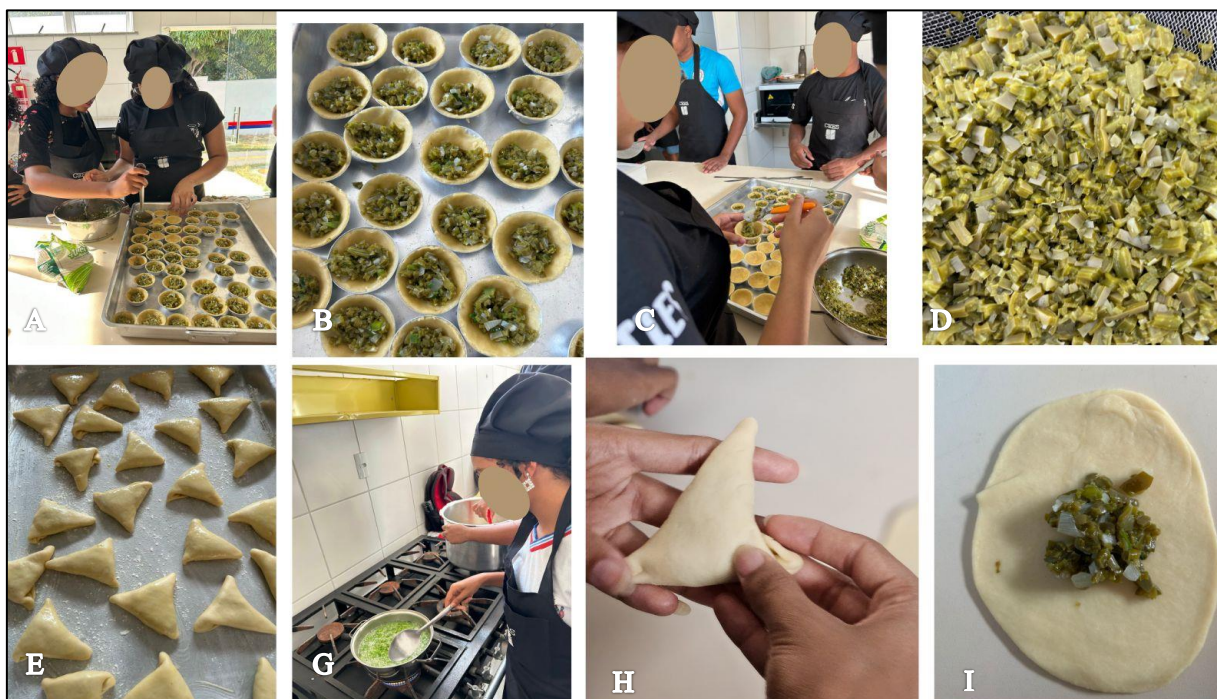
A atividade não apenas capacitou os alunos em técnicas culinárias, mas também operacionalizou o Art. 3º XIX da Lei 14.113/2021 que fomenta a “promoção da inovação em todas as suas vertentes, especialmente a tecnológica, a social e a de processos, de maneira incremental e operativa” (BRASIL, 2021).

5.6.4 RECEITAS CRIATIVAS COM PALMA - NUTRINDO A CULTURA E A SUSTENTABILIDADE

A oficina IV (Figura 23) propôs desenvolver usos gastronômicos da palma, ampliando suas aplicações além da culinária tradicional. Na Chapada Diamantina, região marcada por riqueza histórica e cultural, a gastronomia local se destaca pelo protagonismo de ingredientes como a palma, que transcende sua função nutritiva para se tornar símbolo de identidade. Como o cortado de palma, que carrega narrativas ancestrais, conectando gerações e preservando saberes regionais.

Botanicamente classificada como parte da família *Cactaceae*, a palma engloba cerca de 130 gêneros e mais de 1.400 espécies, sendo historicamente reconhecida como forragem para ruminantes. No entanto, seu potencial vai além: no sertão baiano, ela emerge como alternativa alimentar humana, comprovando sua versatilidade (Macedo *et al.*, 2020). Apesar dessas qualidades, sua subutilização persiste muitas vezes ofuscada por ingredientes mais convencionais no mercado.

Figura 23 - Oficina IV – Receitas criativas com palma



Fonte: (A) Adição do recheio de palma nas quiches; (B) Preparo das quiches de palma; (C) Adição do recheio de palma nas quiches; (D) Palma após o cozimento; (E) Esfirras antes de assar; (G) Cozimento da palma; (H) Moldando a esfirra; (I) Adição do recheio de palma à esfirra. Acervo da autora, 2024.

Durante a oficina, os participantes exploraram combinações inovadoras, elaborando quiche e esfirra, nas quais a palma foi incorporada como recheio principal. Essas criações não apenas desafiaram percepções limitadas sobre o ingrediente, mas também estimularam reflexões sobre como integrá-lo a cardápios contemporâneos, unindo tradição e criatividade. A iniciativa reforçou o papel da palma como vetor de sustentabilidade, capaz de aliar segurança alimentar, preservação cultural e inovação gastronômica, sem perder de vista seu enraizamento nas práticas ancestrais da região.

A prática foi desenvolvida com o objetivo de compartilhar as receitas elaboradas durante a oficina com a comunidade escolar, incluindo alunos de outras turmas, professores e funcionários por meio de uma degustação interativa. Após o preparo das receitas, um espaço foi organizado no CETIES para acolher os participantes convidados para experimentar as criações culinárias à base de palma. Durante o evento (Figura 24), os convidados avaliaram os pratos utilizando fichas de avaliação (Apêndice V), que incluíam uma escala hedônica para mensurar o grau de satisfação geral com o produto.

Figura 24 - Degustação e avaliação da esfirra e quiche de palma pela comunidade escolar



Fonte: (A) Esfirra de palma; (B) e (C) Participação da comunidade escolar na degustação e avaliação sensorial das receitas; (D) Quiche de palma; (E), (F) e (G) Participação da comunidade escolar na degustação e avaliação sensorial das receitas; (H) Pesquisadora e estudantes apresentando as receitas. Acervo da autora, 2024.

O momento foi marcado por grandes trocas de conhecimento e protagonismo estudantil. Os alunos dos cursos técnicos assumiram a responsabilidade integral pela organização e

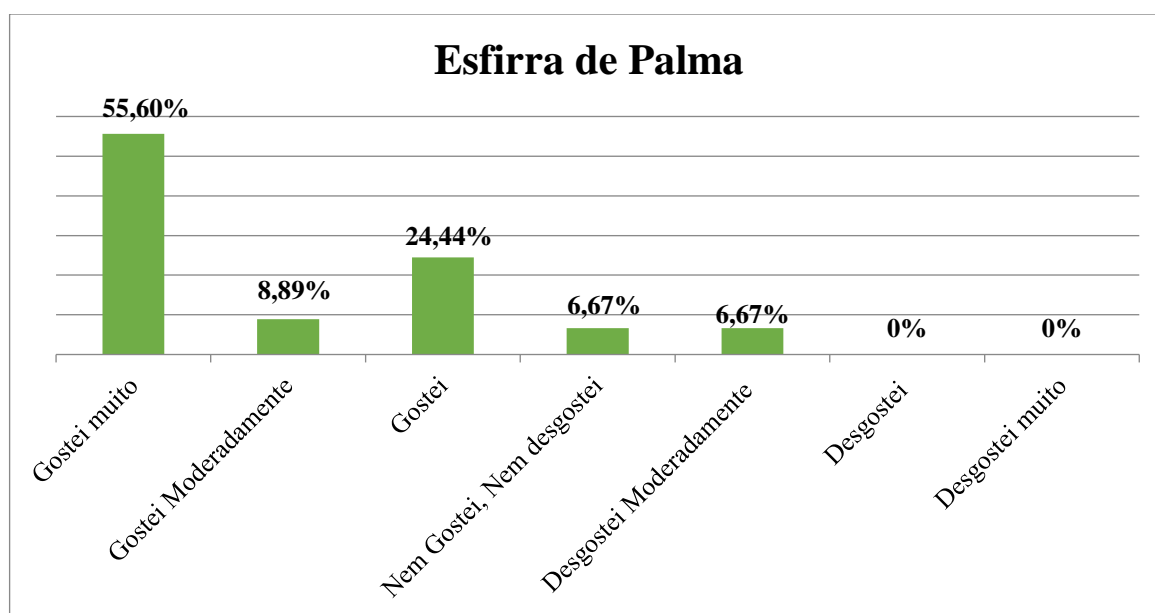
apresentação das receitas, destacando a palma como ingrediente emblemático da culinária local e explicando como ela foi reinventada de forma criativa nas preparações.

Durante a exposição, os estudantes não apenas descreveram o processo de criação dos pratos, mas também contextualizaram o papel da palma na cultura alimentar da região, conectando saberes tradicionais à inovação gastronômica.

Além da apresentação, coube a eles orientar os convidados sobre a dinâmica da avaliação: entregaram as fichas de avaliação, explicaram os critérios sensoriais e recolheram os formulários preenchidos após a degustação. Essa interação dinâmica entre alunos e público reforçou o caráter educativo da atividade, transformando a experiência em um espaço de aprendizado colaborativo e valorização da identidade cultural – ação que dialoga diretamente com o Artigo 6º, IV, da ETPNM (BRASIL, 2012), ao articular Educação Básica e Profissional na perspectiva da integração de saberes para intervenção social, assumindo a pesquisa como princípio pedagógico.

Após a degustação, os alunos assumiram a etapa de processamento dos dados, responsabilizando-se por analisar e tabular os resultados das fichas de avaliação. Os dados coletados foram sintetizados em dois gráficos, que traduziram as respostas dos participantes em indicadores visuais. No Gráfico 3 são apresentados os resultados específicos da avaliação da esfirra de palma.

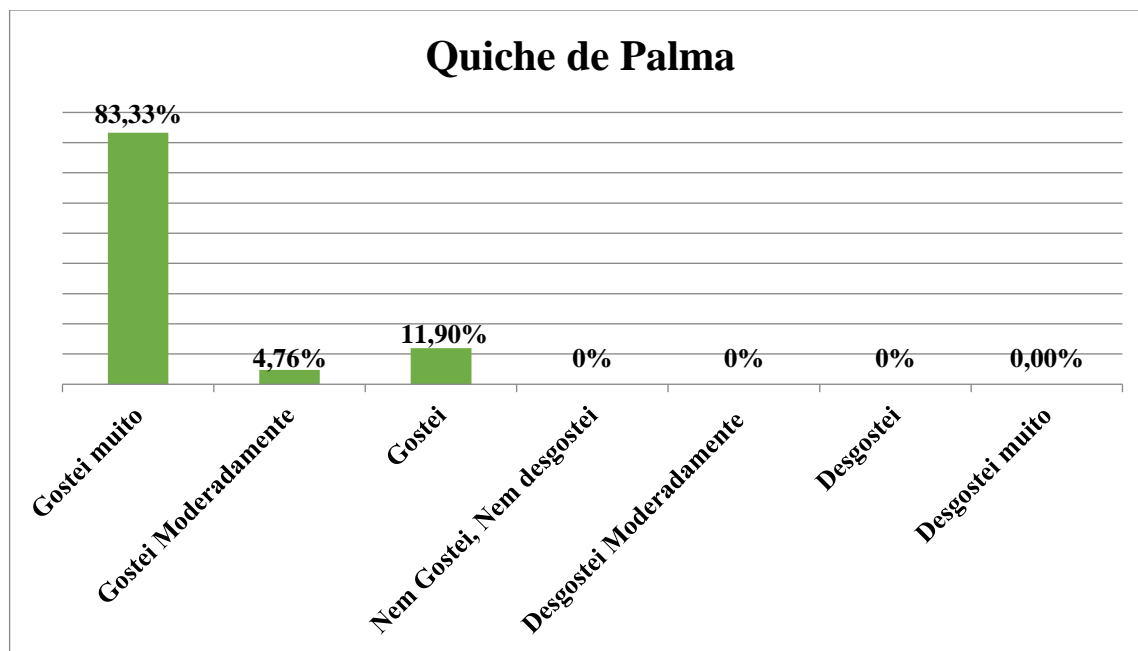
Gráfico 3 - Resultado do teste de aceitação para esfirra de palma



Para esfirra de palma 46 pessoas fizeram a experimentação, e dessas 55,6% dos participantes classificaram o prato nas categorias mais altas da escala hedônica ("gostei muito"),

evidenciando uma alta taxa de aceitação. Em contrapartida, apenas 6,67% dos degustadores expressaram uma avaliação moderadamente negativa ("desgostei moderadamente"). Esses dados reforçam que a receita não apenas superou expectativas em relação ao uso da palma, mas também conquistou a preferência da maioria. No gráfico 4 são ilustrados os resultados da avaliação da quiche de palma.

Gráfico 4- Resultado do teste de aceitação para a quiche de palma



Para a quiche de palma 42 pessoas fizeram experimentação, os resultados revelaram uma aceitação excepcional: 83,33% dos participantes atribuíram ao prato as categorias mais altas da escala hedônica ("gostei muito"). Além disso, 4,76% dos degustadores manifestaram aprovação moderada ("gostei moderadamente"), enquanto 11,90% optaram pela categoria "gostei". É notável a ausência total de avaliações negativas, indicando que o prato foi bem-recebido.

Quando comparados os resultados dos dois gráficos, fica evidente que tanto a esfirra quanto a quiche de palma alcançaram índices expressivos de aprovação, com mais de 80% das avaliações concentradas nas faixas positivas da escala. Esse êxito não apenas valida a viabilidade gastronômica das receitas, mas também ressalta a importância da oficina em reposicionar ingredientes locais subutilizados, como a palma, no cenário culinário contemporâneo.

Os resultados da Oficina IV reforçam o potencial educativo da iniciativa: ao envolver os alunos na análise dos dados, a atividade promoveu habilidades em metodologia científica e

interpretação estatística, enquanto a positiva receptividade da comunidade escolar fortaleceu a valorização da cultura alimentar local. Nessa perspectiva, a atividade com a palma materializou o princípio Art. 3º VII da Lei 14.113/2021, que prever:

“indissociabilidade entre educação e prática social, bem como entre saberes e fazeres no processo de ensino e aprendizagem, considerando-se a historicidade do conhecimento, valorizando os sujeitos do processo e as metodologias ativas e inovadoras de aprendizagem centradas nos estudantes” (BRASIL, 2021).

Nesse sentido, conforme destacado por Freire (1996), “a educação só se faz quando dialoga com o universo cultural do educando”. Valorizar a palma como símbolo identitário, transformando-a em ferramenta pedagógica para resgatar narrativas ancestrais e inovar na gastronomia. A Oficina IV, portanto, transcendeu o âmbito culinário, tornando-se uma ferramenta de empoderamento comunitário e disseminação de práticas sustentáveis.

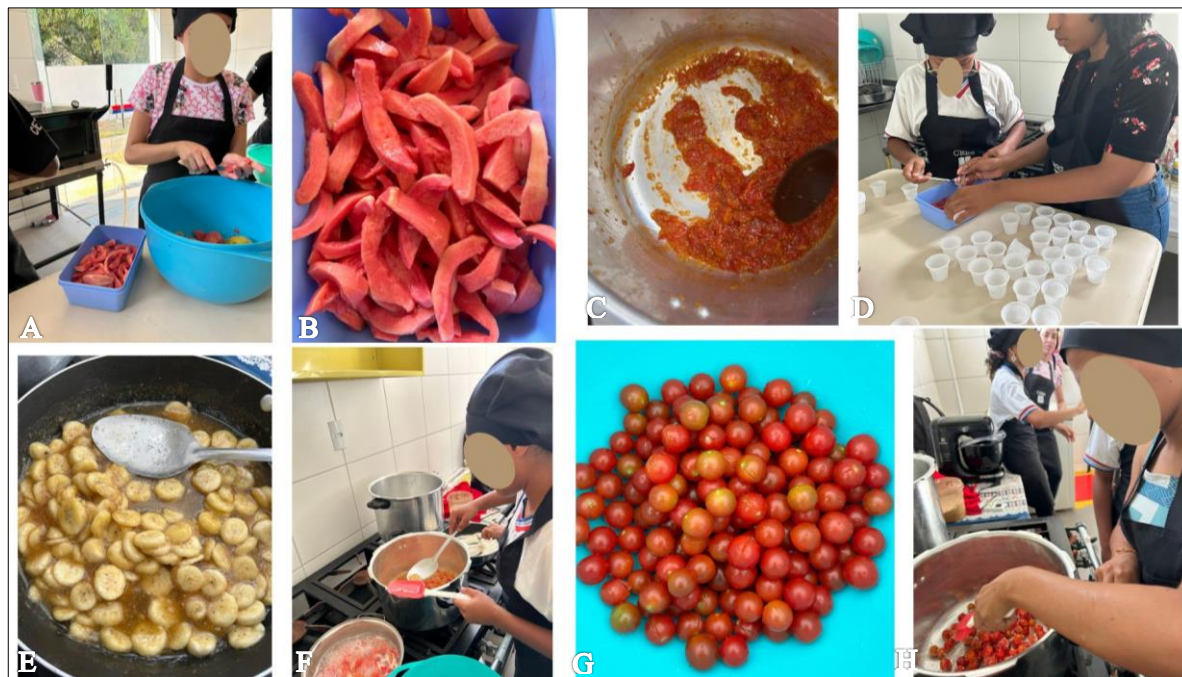
5.6.5 TODO QUINTAL TEM UMA FRUTA E TODA FRUTA PODE VIRAR UM DOCE

A Oficina V teve como objetivo desenvolver doces caseiros com frutas, muitas vezes subutilizadas. Para isso, foram desenvolvidos quatro tipos de doces: compota de goiaba, doce de caju em calda, doce de banana e geleia de tomatinho cereja do mato com pimenta.

A oficina (Figura 25) partiu do princípio de aproveitar frutas excedentes de quintais, muitas vezes desperdiçadas por excesso de produção ou falta de uso imediato como foi mencionado durante as entrevistas. Assim ao desenvolver receitas tendo como base plantas alimentícias encontradas nos quintais, não apenas reduziu o descarte desnecessário, mas também apresentou uma alternativa econômica sustentável: ao transformar esses recursos em produtos de valor agregado, os participantes visualizaram a possibilidade de gerar renda complementar por meio da comercialização dos doces. Utilizando receitas de baixo custo, métodos de preparo simplificados e ingredientes acessíveis.

As frutas utilizadas foram integralmente trazidas pelos próprios participantes da pesquisa, coletadas de seus quintais. Reforçando o conceito de sustentabilidade, ao integrar práticas antidesperdício e valorizar cadeias produtivas locais.

Figura 25 - Preparação dos doces - Laboratório de Gastronomia



Fonte: (A) Higienização das goiabas; (B) Goiabas cortadas e higienizadas; (C) Geleia de tomatinho do mato sendo preparada; (D) Porcionamento das amostras dos doces produzidos; (E) Preparação dos doces; (G) Tomatinhos-cereja do mato usados; (H) Preparação dos doces. Acervo da autora, 2024.

Os doces produzidos na oficina (Figura 26) foram apresentados à comunidade escolar, seguindo o modelo de interação adotado na oficina anterior. A atividade foi organizada em um espaço no CETIES, onde alunos, professores e funcionários puderam degustar as receitas.

Na prática educativa da Educação profissional, em seus objetivos, conteúdos e estratégias de ensino e aprendizagem, na perspectiva de sua integração com a ciência, a cultura e a tecnologia (BRASIL, 2021). A cultura ancestral foi reproduzida na produção gastronômica de receitas com produtos derivado dos quintais dos familiares dos estudantes, conforme os Princípios da Educação Profissional e Tecnológica em seu artigo 3º - XIV trazendo o reconhecimento das diferentes formas de produção, dos processos de trabalho e das culturas a elas subjacentes, requerendo formas de ação diferenciadas.

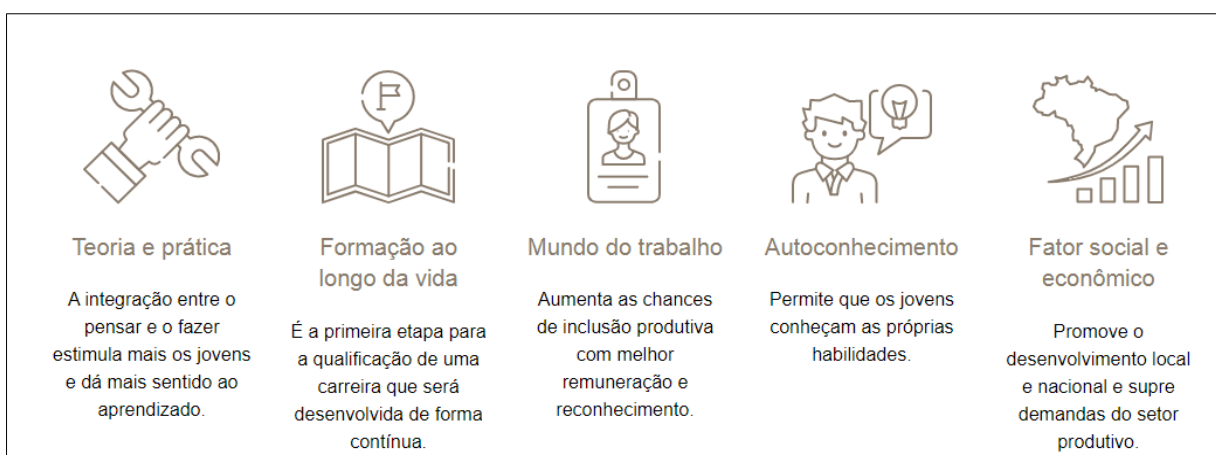
Figura 26 Doces produzidos na oficina



Fonte: (A) Doce de caju; (B) Doce de banana; (C) Geleia de tomatinho do mato com pimenta; (D) Compota de goiaba. Acervo da autora, 2024.

Para registrar as preferências e o nível de aceitação, foi aplicado o mesmo teste de aceitação como na oficina anterior (Apêndice V), que incluiu a escala hedônica de sete pontos ("*gostei muito*" a "*desgostei muito*"). Os próprios participantes da oficina — alunos dos cursos técnicos — assumiram a coordenação integral do processo, desde a montagem do espaço e explicação das receitas até a aplicação dos testes, coleta das fichas e tabulação dessas. Essa prerrogativa estimula o aprendizado estudantil, e a vantagem da EPT (Figura 26) no protagonismo nas ações educativas.

Figura 27 - Vantagem da Educação Profissional e Tecnológica



Fonte: Observatório EPT. <https://observatorioept.org.br/>

Na degustação e avaliação promovida pelos estudantes a garantia do pleno desenvolvimento das pessoas, o exercício da cidadania e a qualificação profissional, se efetiva (Figura 28).

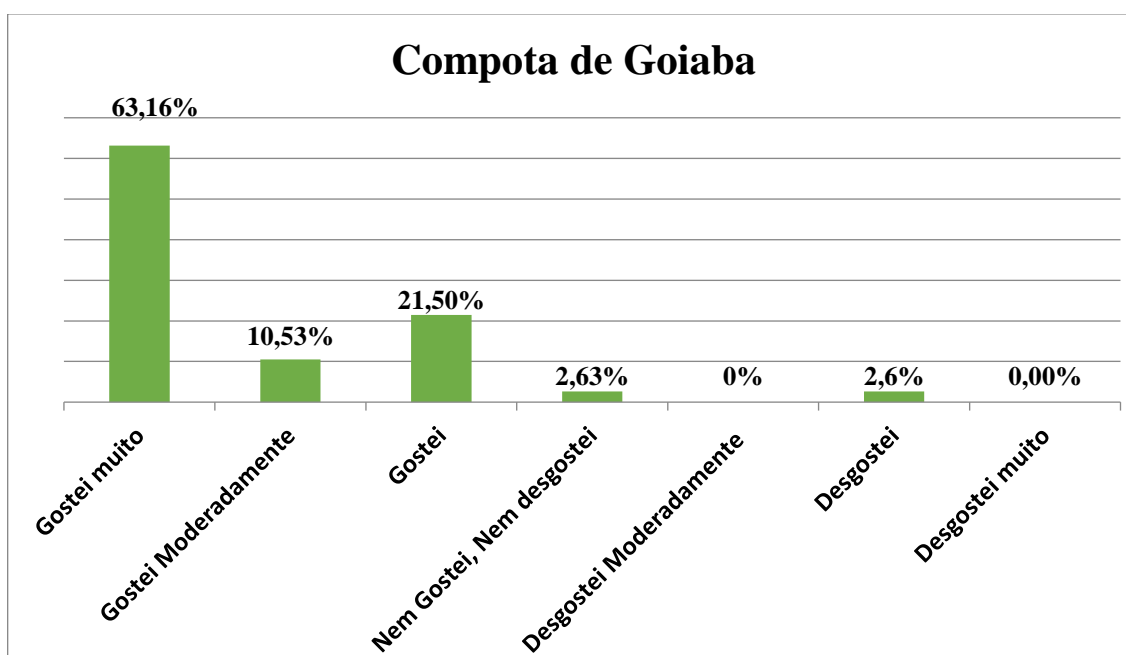
Figura 28 - Degustação e avaliação dos doces pela comunidade escolar



Fonte: (A) Pesquisadora e estudantes; (B) Momento de degustação; (C) e (D) Participantes da degustação e avaliação sensorial; (E), (F), (G) e (H) Momento de participação da comunidade escolar durante o evento. Acervo da autora, 2024.

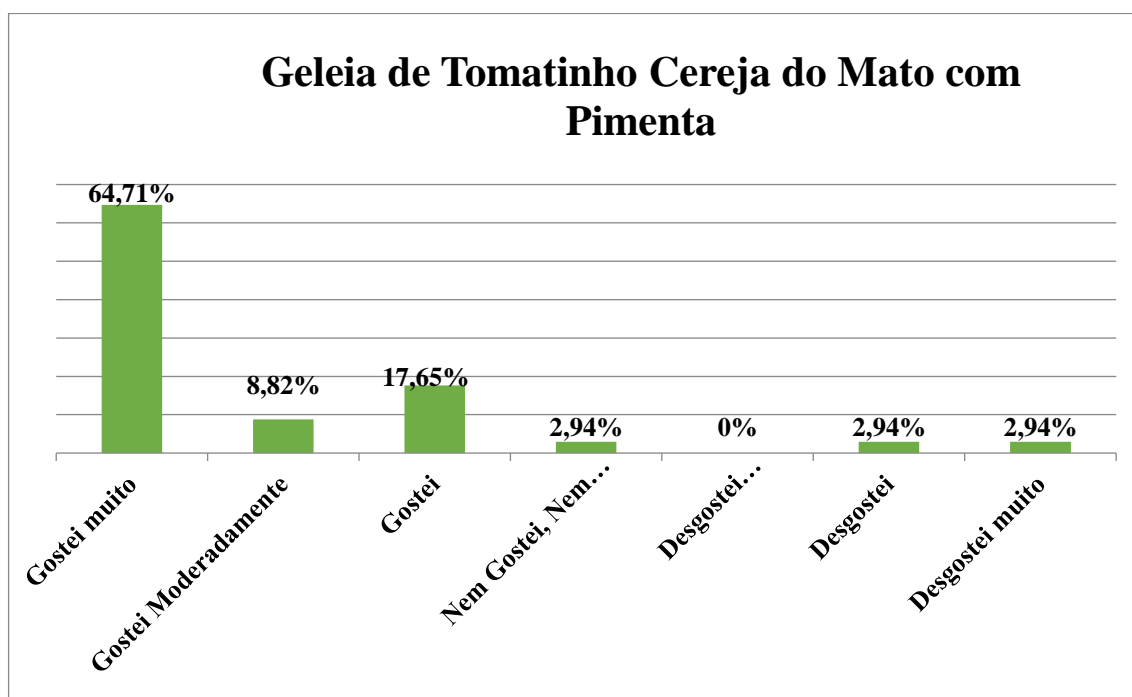
Os resultados das avaliações evidenciaram a alta aceitação das receitas desenvolvidas na Oficina V, reforçando o potencial de frutas locais em preparações doces, os resultados podem ser observados nos gráficos a seguir. No gráfico 5 pode ser observado o resultado da avaliação da compota de goiaba.

Gráfico 5 - Resultado do teste de aceitação para compota de goiaba



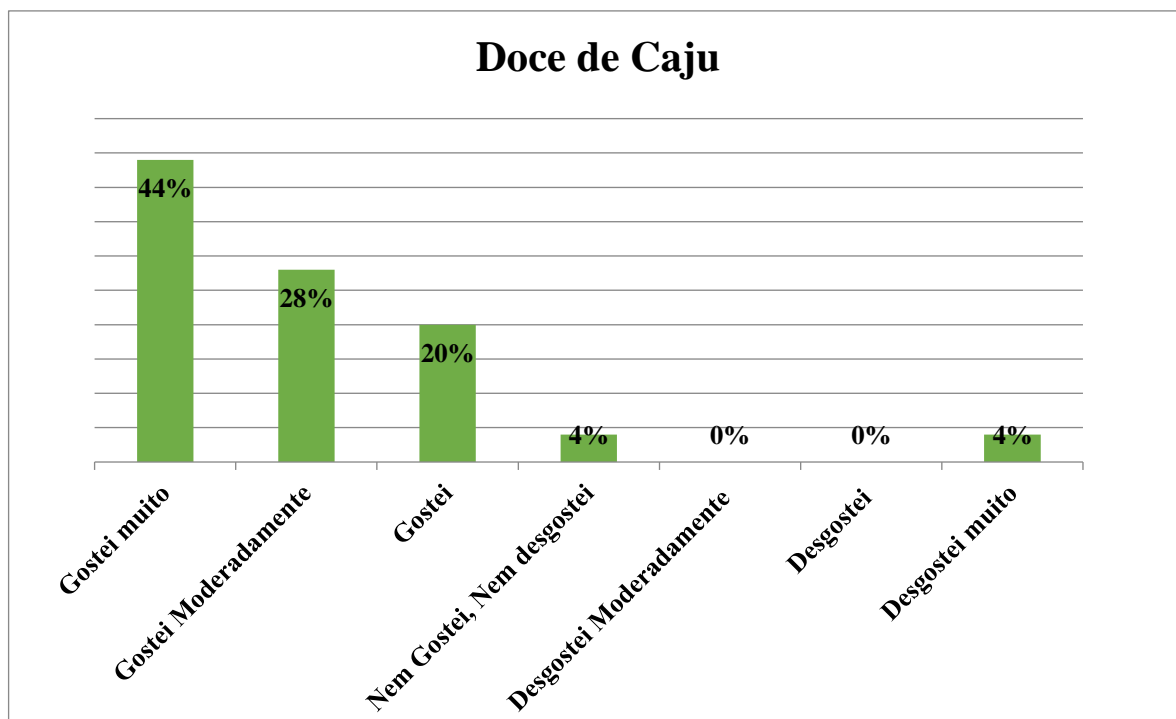
Para a compota de goiaba 38 pessoas fizeram a avaliação, observou-se que dessas uma recepção majoritariamente positiva: 63,16% dos avaliadores selecionaram a opção "Gostei muito", consolidando o produto como uma das preferências do evento. Apenas 2,63% manifestaram indiferença ("Nem gostei, nem desgostei") e 2,6% indicaram ("Desgostei moderadamente"). No gráfico 6 pode-se observar o resultado de avaliação para a geleia de tomatinho do mato com pimenta.

Gráfico 6- Resultado do teste de aceitação para geleia de tomatinho cereja do mato com pimenta



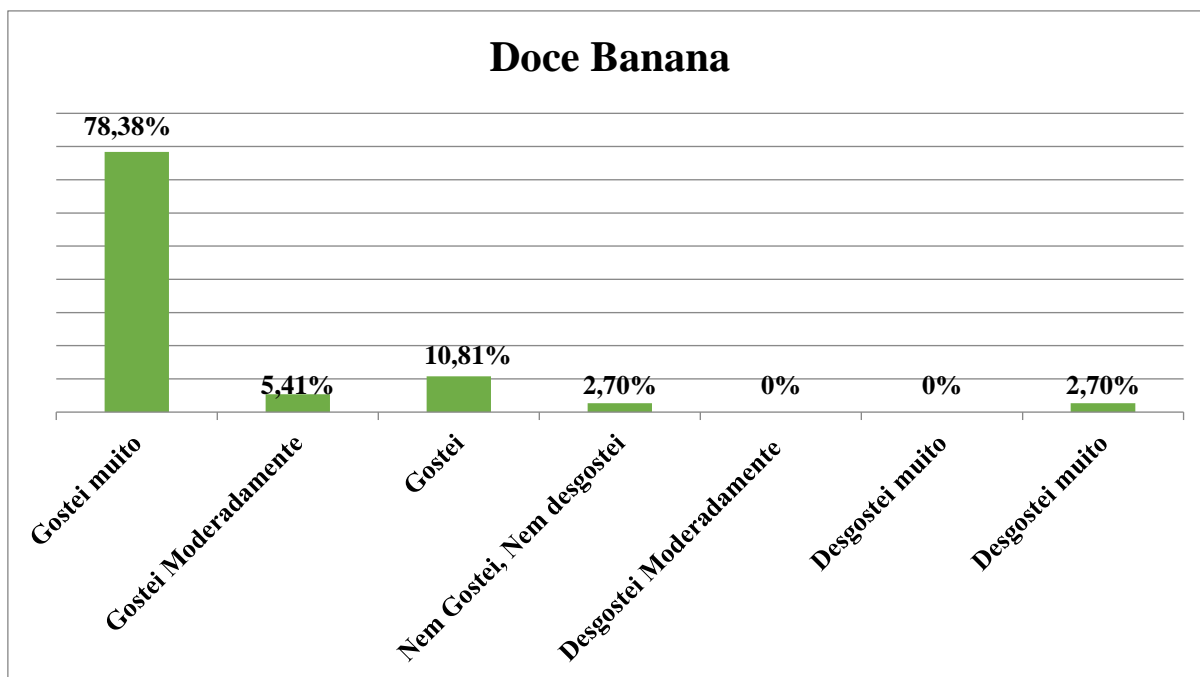
Para geleia de tomatinho cereja do mato com pimenta 34 pessoas fizeram a degustação e avaliação, obteve uma alta taxa de aprovação: 64,71% dos participantes optaram por "Gostei muito", enquanto apenas 2,94% expressaram indiferença ou rejeição ("Desgostei"). Esse resultado destacou o sucesso da combinação entre doçura e picância, desafiando ingredientes considerados "não convencionais". No gráfico 7 pode-se observar o resultado obtido da avaliação para o doce de caju.

Gráfico 7- Resultado do teste de aceitação para o doce de caju



Para o doce de caju em calda 25 pessoas degustaram e o avaliaram como pode se observado no Gráfico 7 também foi amplamente apreciado: 44% dos degustadores escolheram "Gostei muito", 28% "Gostei moderadamente" e 20% "Gostei", totalizando 92% de avaliações positivas. Apenas 4% dos participantes se declararam indiferentes, e outro 4% rejeitaram o produto "Desgostei muito", indicando que a receita, embora tradicional, pode demandar ajustes para públicos menos familiarizados com sabores regionais. No gráfico 8 pode-se observar o resultado obtido da avaliação para o doce banana.

Gráfico 8 - Resultado do teste de aceitação para doce de banana



O destaque ficou com o doce de banana, cujos resultados, apresentados no Gráfico 8, revelaram uma aceitação excepcional: 78,38% das respostas concentraram-se em "Gostei muito", enquanto apenas 2,7% dos participantes expressaram indiferença ou desgosto.

Os dados demonstram que todas as receitas alcançaram índices expressivos de aprovação, com destaque para a geleia de tomatinho e o doce de banana, que superaram expectativas tanto em criatividade quanto em aceitação. A baixa rejeição reforça a viabilidade de transformar frutas excedentes em produtos de alto valor agregado, capazes de gerar renda e fortalecer identidades alimentares.

A proposta de utilizar frutas dos quintais para a produção desses doces reforça não apenas a sustentabilidade, ao evitar o desperdício, mas também o empreendedorismo, ao abrir oportunidades para que esses produtos possam ser comercializados localmente. A atividade não apenas consolidou as frutas locais como protagonistas gastronômicas, mas também evidenciou o potencial educativo da avaliação sensorial, ao envolver a comunidade escolar em processos científicos e afetivos.

As oficinas gastronômicas desenvolvidas transcendem a simples transmissão de técnicas culinárias: elas se configuram como práticas educativas fundamentais para a formação integral dos alunos do Curso Técnico em Gastronomia, articulando saberes técnicos, reflexão crítica e compromisso socioambiental.

Ao manipular plantas como a palma, ou frutas nativas, os estudantes não apenas dominam receitas, mas são convidados a refletir sobre a origem dos alimentos, seus ciclos de cultivo e os impactos ambientais de suas escolhas. Essa abordagem dialoga diretamente com a pedagogia freireana: como afirma Paulo Freire (1996), “ensinar é criar condições para que o educando reconstrua criticamente seu entorno”. Além disso, as oficinas funcionam como pontes entre saberes populares e científicos corroborando os princípios das práticas educativas em educação profissional e tecnológica.

Art. 3º - V - estímulo à adoção da pesquisa como princípio pedagógico presente em um processo formativo voltado para um mundo permanentemente em transformação, integrando saberes cognitivos e socioemocionais, tanto para a produção do conhecimento, da cultura e da tecnologia, quanto para o desenvolvimento do trabalho e da intervenção que promova impacto social (BRASIL, 2021).

Quando uma avó ensina o uso medicinal de alguma folha ou de que forma pode-se usar diferentes plantas a alimentação, os alunos não apenas absorvem conhecimentos técnicos, mas reconhecem a gastronomia como expressão cultural. Essa troca horizontal, típica da educação libertadora de Freire, permite que os futuros chefs enxerguem a cozinha como espaço de diálogo onde a tradição ancestral e a inovação técnica coexistem para promover sistemas alimentares mais justos.

O resultado é uma formação técnica e profissional imbricada com a responsabilidade socioambiental. Os alunos deixam de ser meros executores de receitas para se tornarem agentes críticos, capazes de questionar. A gastronomia, assim, deixa de ser neutra e assume seu papel na construção de futuros possíveis — menos predatórios e mais conectados ao território.

Por fim, as oficinas gastronômicas evidenciam que processo educativo pode ser coletivo e vivo. Ao socializarem as receitas criadas com as famílias e a comunidade, os alunos multiplicam os aprendizados, fortalecendo vínculos e inspirando mudanças de hábitos. Dessa forma, o projeto demonstra que a educação técnica, quando aliada a práticas educacionais, forma profissionais não apenas competentes, mas conscientes de seu papel na teia da vida — onde cozinhar é um ato de cuidado, um gesto político e, acima de tudo, um convite a repensar o mundo a partir do sabor e da sustentabilidade.

6. PRODUTO – CADERNO DE RECEITAS

Como resultado integrador desta pesquisa e em atendimento aos objetivos do Mestrado Profissional, apresenta-se o produto educacional intitulado: "Receitas para além dos quintais: Saberes, Afetos e Sustentabilidade em Andaraí - Chapada Diamantina - BA".

Figura 29 - Capa do caderno de receitas



Publicado em volume separado desta dissertação, o caderno adota linguagem e design acessíveis, destinando-se ao uso direto por educadores, estudantes, agentes comunitários e o público interessado. Materializando o compromisso do ProfCiAmb/UEFS com a devolutiva social do conhecimento e a produção de recursos educacionais contextualizados.

Este caderno de receitas foi concebido como uma tradução aplicada e acessível dos conhecimentos gerados na dissertação. Ele sistematiza e valoriza dois eixos fundamentais da investigação:

- a) Saberes Tradicionais: Registrando as receitas e práticas alimentares compartilhadas pelas donas dos quintais estudados durante as entrevistas;

- b) Criação coletiva: que incorpora as receitas desenvolvidas de forma criativa e reflexiva pelos estudantes do curso técnico em gastronomia participantes das oficinas gastronômicas realizadas, fruto do diálogo entre os saberes locais e da educação.

O produto visa instrumentalizar a comunidade escolar e local, promovendo: a preservação e divulgação dos saberes tradicionais associados à alimentação e ao manejo dos quintais; reflexão sobre sustentabilidade; segurança alimentar, afetos vinculados ao território e o estímulo a práticas alimentares culturalmente significativas.

Assim, "Receitas para além dos quintais" constitui não apenas um registro culinário, mas um instrumento pedagógico concreto que busca fortalecer vínculos identitários, promover a sustentabilidade e celebrar os saberes e afetos que nutrem a comunidade de Andaraí.

7. CONCLUSÃO

Esta pesquisa buscou evidenciar as potencialidades educativas dos quintais produtivos para a formação de estudantes do curso técnico em Gastronomia na Educação Profissional e Tecnológica (EPT). Os resultados demonstram que o resgate desses espaços e da culinária regional configura-se como uma prática educativa interventora e inovadora, alinhada aos princípios da EPT.

A investigação destacou, de forma significativa, o papel central das mulheres – com especial ênfase nas avós – na manutenção, cuidado e transmissão de saberes associados aos quintais. Elas são as principais detentoras de conhecimento sobre o plantio, a colheita e o preparo dos alimentos. Essa prática ancestral, além de garantir a complementação da dieta familiar e promover a segurança alimentar, preserva técnicas culinárias e receitas tradicionais.

Foi possível identificar uma rica diversidade de plantas alimentícias cultivadas e consumidas nesses espaços, com destaque para as PANC e plantas medicinais, presentes em todos os quintais visitados. Cada quintal revelou-se único, espelhando as particularidades, necessidades e significados profundos atribuídos por cada família através da seleção do que cultivam.

A experiência pedagógica desenvolvida demonstrou que metodologias que redimensionam o espaço escolar como território de aprendizagem significativa e dialógica são capazes de ressignificar a herança cultural como ferramenta de resistência e inovação. As práticas implementadas promoveram diálogos e reflexões críticas entre os estudantes do curso técnico em Gastronomia, estimulando a compreensão e a valorização dos conhecimentos ancestrais e dos saberes compartilhados pelas donas dos quintais estudados.

Essa abordagem concretiza efetivamente o diálogo de saberes (tradicional, científico, técnico), alinhando-se às premissas de uma educação emancipatória. A iniciativa exemplifica como a EPT, ao integrar tais práticas educativas, pode formar cidadãos-profissionais conscientes de seu papel socioecológico, operacionalizando a sustentabilidade de forma concreta e prática, transcendendo o discurso teórico.

Portanto, a integração pedagógica dos quintais produtivos e da culinária regional ao currículo apresenta-se como um mecanismo com potencial para desenvolver sujeitos críticos e territorialmente comprometido com transformações socioambientais. Dessa forma, cumpre-se os princípios fundamentais da EPT – especialmente a interdisciplinaridade e a articulação teoria-prática –, consolidando-a como um espaço formativo capaz de articular, de maneira

singular, saberes locais, inovação gastronômica e responsabilidade socioambiental na construção de uma formação profissional significativa e transformadora.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Cyntia. Lugar de memória memórias de um lugar: patrimônio imaterial de Igatu, Andaraí, Ba. **Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, [S.L.], v. 6, n. 3, p. 569-590, 2008. University of La Laguna.

ANDRADE, Cyntia da Silva. **“NO MEIO DO CAMINHO TINHA UMA PEDRA”**: memória, turismo e o místico na paisagem de xique-xique de Igatu, Andaraí-Ba. 2005. 193 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Cultura e Turismo, Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, 2005.

AZAMOR, Cristiany Rocha. Pesquisa participante, representações sociais e psicossociologia. **Fractal: Revista de Psicologia**, [S.L.], v. 33, n. 2, p. 137-142, 13 nov. 2021. Pro Reitoria de Pesquisa, Pós Graduação e Inovação - UFF.

BAHIA, Secretaria da Educação. **Princípios e diretrizes**: educação integral e contextualizada. 2024. Disponível em: <https://escolas.educacao.ba.gov.br/principiosdiretrizesep>. Acesso em: 26 mar. 2024.

BACKES, Vanessa *et al.* Educação alimentar e nutricional aplicada a adultos através de oficinas gastronômicas. **Saúde e Desenvolvimento Humano**, [S.L.], v. 9, n. 3, p. 1-8, 3 dez. 2021. Centro Universitario La Salle - UNILASALLE.

BRAGA, Alexandre Pinheiro *et al.* Estudo Preliminar dos Efeitos Nervosos Centrais de Plantas Utilizadas por Praticantes de Candomblé Contra "doenças psíquicas". In: FROTA, Mirna Albuquerque *et al* (org.). **Olhares Múltiplos**: arte, humanização e saúde. Rio de Janeiro: POD Editora, 204. Cap. 9. p. 165-170.

BIONDO, Elaine; ZANETTI, Cândida; CHEROBINI, Luciane; KAMPHORST, Raquel Carvalho Machado. Plantas Alimentícias não Convencionais (Panc): agrobiodiversidade alimentar para a segurança alimentar e nutricional no vale do taquari, rs. In: BIONDO, Elaine; ZANETTI, Cândida (org.). **Articulando a Agroecologia em Rede no Vale do Taquari/RS**. São Leopoldo: Oikos, 2021. Cap. 8. p. 177-194.

BOAKARI, Francis Musa; SILVA, Francilene Brito da. PRÁTICAS EDUCATIVAS COMO RELAÇÕES DIALÓGICAS NECESSÁRIAS ATÉ HOJE: DE GARAMA PARA MUITOS CHÃOS. In: ADAD, Shara Jane Holanda Costa; LIMA, Joana D'arc de Sousa; BRITO, Antônia Edna (org.). **PRÁTICAS EDUCATIVAS**: múltiplas experiências em educação. EdUECE, 2021. p. 88-109.

BORTOLUZZI, Renan Nunes; MOREIRA, Lineuza Leite; VIEIRA, Cristiane Ramos. Diversidade de plantas alimentares em quintais agroflorestais de Cuiabá e Várzea Grande, Mato Grosso, Brasil. **Interações (Campo Grande)**, [S.L.], p. 295-307, 2 jun. 2021.

BRANDÃO, Carlo Rodrigues. **Plantar, colher e comer**. Rio de Janeiro: Graal, 1981. 181p.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução nº 6, de 20 de setembro de 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília, DF: CNE/CEB, 2012.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Resolução CNE/CP nº 1, de 6 de janeiro de 2021. Institui Diretrizes Nacionais para a implementação dos dispositivos da Lei nº 14.113, de 25 de dezembro de 2020, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, ed. 9, seção 1, p. 16, 8 jan. 2021.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012. Brasília, **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, 21 de setembro de 2012.

BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, LDB. 9394/1996.

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. **Diário Oficial da União**, 2006.

BRASIL. Decreto nº 5.813, de 22 de junho de 2006. **Institui a Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos**.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Relação Nacional de Plantas Medicinais de Interesse ao SUS (RENISUS)**. 2009.

BRITO, Carolina Azevedo. **MULHERES RURAIS E SEUS QUINTAIS PRODUTIVOS: EMPODERAMENTO FEMININO, SUSTENTABILIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR**. 2020. 23 f. Monografia (Especialização) - Curso de Especialização em Gestão Ambiental de Município, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, Princesa Isabel, 2020.

BRITO, Laís; RODRIGUES, Aline Alves. **Farmácia Viva: modelo de referência na implantação no município de afogados da ingazeira**. 2022. Disponível em: https://portal.conasems.org.br/brasil-aqui-tem-sus/experiencias/170_farmacia-viva-modelo-de-referencia-na-implantacao-no-municipio-de-afogados-da-ingazeira. Acesso em: 02 fev. 2025.

BRITO, M. A.; COELHO, M. de F. Os quintais agroflorestais em regiões tropicais - unidades autosustentáveis. **Agricultura Tropical**, v. 4, n. 1, p. 7-35, 2000.

BOTELHO, A. **A geografia dos sabores**. Revista Textos do Brasil. Ed. no13 - Sabores do Brasil. 2008.

CABRAL, Ivone Evangelista; SILVEIRA, Andressa da; BUBADUÉ, Renata de Moura. **Método Criativo Sensível de Pesquisa Baseada em Arte**. In: CONGRESSO IBERO-AMERICANO EM INVESTIGAÇÃO QUALITATIVA, 12., 2023, Lisboa.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARNIELLO, Maria Antônia *et al.* Quintais urbanos de Mirassol D'Oeste-MT, Brasil: uma abordagem etnobotânica. **Acta Amazonica**, [S.L.], v. 40, n. 3, p. 451-470, set. 2010.

CRUSOÉ, Nilma Margarida de Castro; MOREIRA, Núbia Regina; PINA, Maria Cristina Dantas. DEFINIÇÕES DE PRÁTICA EDUCATIVA EM DIFERENTES PERSPECTIVAS SÓCIO-EDUCACIONAIS. **Linguagens, Educação e Sociedade**, Teresina, v. 31, n. 19, p. 46-63, maio 2015.

FARIA, Andréa Alice da Cunha; FERREIRA NETO, Paulo Sérgio. **Qualificando o uso das Técnicas de DRP Diagnóstico Rural Participativo**. Brasília: Instituto Internacional de Educação do Brasil – Ieb, 2006.

FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. **Interdisciplinaridade: história, teoria e pesquisa**. 11. ed. Campinas: Papirus, 2003.

FONSECA, Antônio Ângelo M. **A Emergência do lugar no contexto da globalização**. In: Revista de Desenvolvimento Econômico nº 5. Salvador, dez/2001.

FRANDJI, Welington dos Santos; PAIXÃO, Márcia Valéria. EVENTOS COMO ESTRATÉGIA PEDAGÓGICA NO ÂMBITO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL NO INSTITUTO DE EDUCAÇÃO DR.CAETANO MUNHOZ DA ROCHA. **Revista Mundi Sociais e Humanidades**, Curitiba, p. 1-27, 2024.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GARCIA, Mariana T *et al.* The impact of urban gardens on adequate and healthy food: a systematic review. **Public Health Nutrition**, [S.L.], v. 21, n. 2, p. 416-425, 21 nov. 2017. Cambridge University Press (CUP).

GADELHA, C. S.; PINTO JUNIOR, V. M.; BEZERRA, K. K. S.; PEREIRA, B. B. M.; MARACAJÁ, P. B. Estudo bibliográfico sobre o uso das plantas medicinais e fitoterápicos no Brasil. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, [S. l.], v. 8, n. 5, p. 208–212, 2013. Disponível em: <https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RVADS/article/view/3577>. Acesso em: 28 jan. 2025.

GODOY, Carolina de Fatima Mantovani; FELIPE, Daniele Fernanda; FERRARI, Ariana. GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL E SEU IMPACTO SOCIOAMBIENTAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA. **Revista Brasileira de Educação Ambiental**, São Paulo, v. 8, n. 7, p. 425-433, 2023.

GUIMARÃES, Mauro. POR UMA EDUCAÇÃO AMBIENTAL CRÍTICA NA SOCIEDADE ATUAL. **Revista Margens Interdisciplinar**, [S.L.], v. 7, n. 9, p. 11, 22 maio 2016. Universidade Federal do Pará.

HAGUETTE, Teresa Maria Frota. **Metodologias qualitativas na Sociologia**. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 1997.

HENARES DE MELO, M. C.; CRUZ, G. DE C. Roda de Conversa: uma proposta metodológica para a construção de um espaço de diálogo no Ensino Médio. **Imagens da Educação**, v. 4, n. 2, p. 31-39, 16 maio 2014.

JACOBI, Pedro. **Educação ambiental, cidadania e sustentabilidade**. Cadernos de Pesquisa, [S.L.], n. 118, p. 189-206, mar. 2003.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Andaraí**. 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/andarai/panorama>. Acesso em: 02 jan. 2024.

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **História - Igatu (Andaraí - BA)**. 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1392/>. Acesso em: 27 jan. 2024.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

LEFF, Enrique. **Complexidade, Interdisciplinaridade e Saber Ambiental**. In: PHILIPPI Jr. A. *et al.* (Org). Interdisciplinaridade em Ciências Ambientais. São Paulo: Signus Editora, 2000. Capítulo 2. p. 19 – 51.

LIMA, Gustavo Ferreira da Costa. Educação ambiental crítica: do socioambientalismo às sociedades sustentáveis. **Educação e Pesquisa**, [S.L.], v. 35, n. 1, p. 145-163, abr. 2009.

LIMA, José Raimundo Oliveira. A ECONOMIA POPOULAR E SOLIDÁRIA E A RODA DE CONVERSA COMO UMA PRÁTICA DOCENTE EFICAZ: uma reflexão em atividades na feira do semiárido/uefs-ba. **Ren9Ve - Revista Científica Campus XIX - Uneb**, [S.L.], v. 1, n. 1, p. 81-93, 4 maio 2020. RENOVE – Revista Científica da UNEB Campus XIX.

LISBOA, Maria do Socorro; FERREIRA, Sônia Maria; SILVA, Maria Silene da. Uso de plantas medicinais para tratar úlceras e gastrites pela comunidade do povoado Vila Capim, município de Arapiraca-AL, Nordeste do Brasil. **Sitientibus Série Ciências Biológicas**, [S.L.], v. 6, p. 13-20, 31 mar. 2006. Universidade Estadual de Feira de Santana.

LOUREIRO, Solange Maria; PACHECO JÚNIOR, Waldemar; PEREIRA, Vera Lúcia Duarte do Valle. A sustentabilidade no contexto da Educação Profissional e Tecnológica: implicações para o currículo. **Revista Técnico Científica do IFSC**, Santa Catarina, v. 6, n. 1, p. 9-16, jul. 2018.

LÜDKE, Meng; ANDRÉ, Marli. **Pesquisa em Educação**: Abordagens qualitativas, 2 ed. São Paulo: EPU, 2013.

KELEN, M. E. B.; NOUHUYS, I. S. V.; KEHL, L. C.; BRACK, P.; SILVA, D.B. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs)**: hortaliças espontâneas e nativas. (1ª ed.). UFRGS, Porto Alegre, 2015.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, as aspectos nutricionais e receitas ilustradas. 2. ed. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2021.

MACEDO, Alberto Jefferson da Silva; CESAR NETO, José Maria; OLIVEIRA, Leydiane Bezerra de; EDVAN, Ricardo Loiola; SANTOS, Edson Mauro. A CULTURA DA PALMA, ORIGEM, INTRODUÇÃO, EXPANSÃO, UTILIDADES E PERSPECTIVAS FUTURAS: revisão de literatura. **Brazilian Journal Of Development**, [S.L.], v. 6, n. 8, p. 62967-62987, 2020.

MAGALHÃES, Karla do Nascimento. **PLANTAS MEDICINAIS DA CAATINGA DO NORDESTE BRASILEIRO: ETNOFARMACOPEIA DO PROFESSOR FRANCISCO JOSÉ DE ABREU MATOS**. 2019. 220 f. Tese (Doutorado) - Faculdade de Farmácia, Odontologia e Enfermagem, Departamento de Farmácia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019.

MARISCO, Gabriele; CORREIA, Renata. Plantas Medicinais: do uso popular ao estudo científico. In: MARISCO, Gabriele; ASSUNÇÃO, Renata Correia; SANTOS, Regineide Xavier (org.). **Plantas Medicinais: interface entre o conhecimento popular e científico**. Vitória da Conquista: Edições UESB, 2022. Cap. 1, p. 20.

MELO, Renata Gomes de Lima. **QUINTAIS PRODUTIVOS**: contextualizando a formação técnica em agropecuária para as realidades amazônicas na construção da soberania e segurança alimentar. 2019. 119 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Educação Agrícola, Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

MELO, Ricardo Henrique Vieira de *et al.* Roda de Conversa: uma articulação solidária entre ensino, serviço e comunidade. **Revista Brasileira de Educação Médica**, [S.L.], v. 40, n. 2, p. 301-309, jun. 2016.

MEYER, M. **Quintal Espaço Ecológico e Cultural**. In: ALMADA, E.D.; SOUZA, M.O. (org.). Quintais: memória, resistência e patrimônio biocultural. Belo Horizonte: EdUEMG, Universidade do Estado de Minas Gerais, 2017.

MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 2001.

MIRANDA, M. A.; VIEIRA, G. D.-V.; ALVES, M. S.; YAMAMOTO, C. H.; PINHO, J. de J. R. G. de; SOUSA, O. V. de. Uso etnomedicinal do chá de *Morus nigra* L. no tratamento dos sintomas do climatério de mulheres de Muriaé, Minas Gerais, Brasil. **HU Revista**, [S. l.], v. 36, n. 1, 2010.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MOURA, A. F.; LIMA, M. G. A Reinvenção da Roda: Roda de Conversa, um instrumento metodológico possível. **Revista Temas em Educação**, [S. l.], v. 23, n. 1, p. 95–103, 2014.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. In: VI SEMINÁRIO EM PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6., 2010, Caxias do Sul. **Anais [...]**. Caxias do Sul: Semintur, 2010.

Organização das Unidas (ONU). **Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil**. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 25 fev. 2025.

NUNES, Marília Gabrielle Santos; BERNARDINO, Amanda; MARTINS, René Duarte. Uso de plantas medicinais por pessoas com hipertensão. **Revista da Rede de Enfermagem do Nordeste**, [S.L.], v. 16, n. 6, p. 775, 21 dez. 2015. Universidade Federal do Ceará (UFC).

OLIVEIRA, Débora Paula de Andrade; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Territorialidades dos alimentos identitários em Mucugê, Chapada Diamantina, BA. **Geosul**, [S.L.], v. 39, n. 89, p. 212-233, 13 ago. 2024. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

PAIXÃO, Juliana Azevedo da *et al.* LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO DE PLANTAS MEDICINAIS COMERCIALIZADAS EM FEIRAS DA BAHIA E SUAS INTERAÇÕES MEDICAMENTOSAS. **Revista Eletrônica de Farmácia**, [S.L.], v. 13, n. 2, p. 71, 30 jun. 2016. Universidade Federal de Goiás.

PASA, Maria Corette; SOARES, João Juarez; GUARIM NETO, Germano. Estudo etnobotânico na comunidade de Conceição-Açu (alto da bacia do rio Aricá Açu, MT, Brasil). **Acta Botanica Brasilica**, [S.L.], v. 19, n. 2, p. 195-207, jun. 2005.

PEREIRA, André Felipe Silva; GONÇALVES, Karin Anne Margaridi. O boldo (PEUMUS BOLDUS) e seus benefícios / Boldo (PEUMUS BOLDUS) and its benefits. **Brazilian Journal Of Development**, [S.L.], v. 7, n. 12, p. 110761-110767, 29 dez. 2021. South Florida Publishing LLC.

PEREIRA, Ana Beatriz Sebastião *et al.* SABERES BIOCULTURAIS: plantas medicinais dos quintais periurbanos do município de São Paulo de Olivença, AM. **Quintais Agroflorestais do Alto Solimões: os terreiros da agrobiodiversidade na fronteira amazônica Brasil-Peru-Colômbia**, [S.L.], p. 80-98, 7 maio 2025. Atena Editora.

PERES, Aline Neves; ARIDE, Paulo Henrique Rocha. Participação social e protagonismo: possibilidades a partir das diretrizes curriculares para educação profissional e técnica de nível médio. **Revista Sítio Novo**, [S.L.], v. 4, n. 4, p. 260, 1 out. 2020. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Tocantins.

PERPÉTUO, Susan Chio de; GONÇALVES, Ana Maria. **Dinâmicas de grupos na formação de lideranças**. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

REGIS, Ana Carolina Delfino *et al.* Feira agroecológica da Chapada Diamantina - Bahia: desafios e perspectivas de uma construção coletiva. **Brazilian Journal Of Animal And Environmental Research**, [S.L.], v. 8, n. 1, p. 77205-90, 1 fev. 2025.

REINALDO, E. D. F. **Identificação do padrão alimentar em comunidades rurais no Estado do Rio Grande do Norte-Brasil**. 2014. 121 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Naturais). Faculdade de Ciências Naturais da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, Mossoró, 2014.

ROCHA, Fernanda Rízia Fernandes *et al.* A importância dos quintais produtivos para agroecologia, agricultura familiar, soberania e segurança alimentar. In: SILVA, Márcia Regina Farias da; SILVA, Carlos Aldemir Farias da (org.). **Quintais Agroecológicos: tradição, cultivo, conhecimento.** São Paulo: Livraria da Física, 2022.

ROCHA, F. R. F. **Quintais produtivos e horta escolar:** conservação ambiental, segurança alimentar e educação para saúde em Mossoró (RN). 2017. 101 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Naturais). Faculdade de Ciências Exatas e Naturais da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, Mossoró, 2017.

SCARPARO, Ana Luiza Sander; BRATKOWSKI, Gabriela Rodrigues (org.). **Manual para aplicação dos TESTES DE ACEITABILIDADE no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).** 2. ed. Brasília – Df: Ministério da Educação, 2017. 48 p.

SANTIAGO, Raquel de Andrade Cardoso; CORADIN, Lidio (Ed.). **Biodiversidade brasileira: sabores e aromas.** Brasília, DF: MMA, 2018.

SANTO, Gesica Ramos do Espírito; PASA, Maria Corette; ARRIEL, Daniele A.A.. CONHECIMENTO TRADICIONAL E O USO DAS PLANTAS MEDICINAIS EM COMUNIDADE PANTANEIRA MATO-GROSSENSE. **Revista Biodiversidade**, [S. L.], v. 21, n. 2, p. 49-71, dez. 2022.

SANTOS, Annah Bárbara Pinheiro dos. **Educação profissional e gastronomia: análise do projeto político pedagógico do curso técnico do Instituto Federal de Brasília.** 2024. 138 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Educação - Processos Formativos e Desigualdades Sociais, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, São Gonçalo, 2024.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A COMIDA COMO LUGAR DE HISTÓRIA: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, [S.L.], v. 54, n. 1, p. 103-124, 30 jun. 2011. Universidade Federal do Paraná.

SANTOS, Morgana Mateus *et al.* O PAPEL DOS QUINTAIS PRODUTIVOS NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR: uma revisão sistemática de literatura. **Journal Of Media Critiques**, [S.L.], v. 10, n. 26, p. e108, 25 out. 2024. Brazilian Journals.

SANTOS, Geneci Ribeiro dos. **Quintais produtivos e o papel das mulheres camponesas para o fortalecimento da produção agroecológica:** um estudo das experiências desenvolvidas pelo movimento de mulheres camponesas - MMC/SC. 2021. 208 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável - PPGADR, Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, 2021.

SCHITTINI, Cristina de Menezes; RODRIGUES, Angélica Cosenza. QUINTAIS COM PANC: ESPAÇOS PRODUTORES DE EDUCABILIDADE? **Revista Brasileira de Educação Ambiental**, São Paulo, v. 8, n. 4, p. 242-259, 2023.

SENAC, Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. **Chapada Diamantina: Culinária e História.** Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2013.

SHILING, Bacelio Bruno Reyna *et al.* PLANTAS MEDICINAIS CULTIVADAS EM QUINTAIS URBANOS NO MUNICÍPIO DE BENJAMIN CONSTANT – AM. **Quintais Agroflorestais do Alto Solimões**: os terreiros da agrobiodiversidade na fronteira amazônica Brasil-Peru-Colômbia, [S.L.], p. 116-137, 7 maio 2025. Atena Editora.

SILVA, Adriella Camila G. Furtado da; ANJOS, Mônica de Caldas Rosa dos; ANJOS, Adilson dos. Quintais produtivos: para além do acesso à alimentação saudável, um espaço de resgate do ser. **Guaju**, Matinhos, v. 2, n. 1, p. 77-101, jun. 2016.

SILVA, Cárta Ferreira Conceição; CARMO, Maria Claudia Silva do; CHAVES, Joselisa Maria. Hortas Verticais no Ensino Médio: Proposta Pedagógica de Experimento Didático Realizado em Feira de Santana (BA). In: MALHEIROS, Tadeu Fabricio *et al* (org.). **Práticas Interdisciplinares para o Ensino de ciências ambiental**. (Coleção Profciamb Série Pesquisa e Reflexão): Universidade de São Paulo. Instituto de Energia e Ambiente, 2024. Cap. 2. p. 26-37.

SILVA, Felipe Otávio Campelo e; JARDIM, Jomar Gomes; LOPES, Paulo Rogério. Agroecological Yards, Food Sovereignty and Production of Ecosystem Services in South Bahia, Brazil. **Revista de Gestão Social e Ambiental**, [S.L.], v. 18, n. 4, p. e07709, 15 jul. 2024.

SILVA, Luana Cristine Ferreira da *et al.* AS MULHERES E SEUS SABERES: PROPORCIONANDO BIODIVERSIDADE NOS AGROECOSSISTEMAS. In: DIÁLOGOS CONVERGÊNCIAS E DIVERGÊNCIAS: MULHERES, FEMINISMOS E AGROECOLOGIA, 1., 2021, Pernambuco. **Anais [...]**. Pernambuco: Cadernos de Agroecologia, 2021. v. 16.

SILVA, Márcia Regina Farias da *et al.* Do sertão ao litoral: quintais produtivos em cinco comunidades rurais. In: SILVA, Márcia Regina Farias da; SILVA, Carlos Aldemir Farias da (org.). **Quintais Agroecológicos**: tradição, cultivo, conhecimento. São Paulo: Livraria da Física, 2022a.

SILVA, Márcia Regina Farias da *et al.* O cultivo de quintais agroecológicos na comunidade de Barreira Vermelha, zona rural de Mossoró (RN). In: SILVA, Márcia Regina Farias da; SILVA, Carlos Aldemir Farias da (org.). **Quintais Agroecológicos**: tradição, cultivo, conhecimento. São Paulo: Livraria da Física, 2022b.

SILVA, Márcia Regina Farias da. O uso dos quintais domésticos por populações humanas. **Cadernos de Agroecologia**, v. 6, n. 2, 2011.

SILVA, Márcia Regina Farias da; SILVA, Carlos Aldemir Farias da. **O Quintais Agroecológicos**: tradição, cultivo, conhecimento. São Paulo: Livraria da Física, 2022. 295 p.

SILVA, Mariane Daniella da; SILVEIRA, Mary Anni; ERNANDES, Fernanda Maria. Uso dos fitoterápicos isoflavona e folhas de amora como tratamento no climatério: revisão sistemática. **Concilium**, [S.L.], v. 22, n. 6, p. 107-116, 1 nov. 2022. União Atlântica de Pesquisadores.

SILVA, Yan Victor Leal da; ALMADA, Emmanuel Duarte; OLIVEIRA, Marcelo Lelles Romarco de. Lembrar a roça, saber a cidade:: trocas simbólicas nos quintais de ibirité, minas gerais, brasil. **Revista Geográfica Venezolana**, Venezuela, v. 60, n. 1, p. 226-240, jun. 2018.

SUAUDEAU, L. **Cartas a um jovem Chef: Caminhos no mundo da cozinha**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

TOZONI-REIS, Marília Freitas de Campos. **Metodologia da Pesquisa**. 2. ed. Curitiba: IESDE Brasil S.A, 2009. 136 p.

TULER, Amélia Carlos; PEIXOTO, Ariane Luna; SILVA, Nina Claudia Barboza da. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia**, [S.L.], v. 70, n. 1, p. 1-12, 2019.

URBANETZ, Sandra Terezinha; BASTOS, Eliana Nunes Maciel. Paulo Freire e a Educação Profissional Técnica e Tecnológica. **Praxis Educativa**, [S.L.], v. 16, p. 1-14, 2021. Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG).

APÊNDICE I

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO (TCLE)

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS EXATAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM REDE NACIONAL PARA O ENSINO DE
CIÊNCIAS AMBIENTAIS**

Eu me chamo Hiaquita Floripes Guimarães Neves, sou pesquisadora e estudante de mestrado, e gostaria de saber se o (a) Sr.(a) aceita participar do projeto de pesquisa que estou construindo e que se chama: **OS QUINTAIS PRODUTIVOS COMO ESPAÇOS PEDAGÓGICOS E DE INOVAÇÃO NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA EM ANDARAÍ - BA, CHAPADA DIAMANTINA**

Essa pesquisa está sendo desenvolvida na Universidade Estadual de Feira de Santana, em Feira de Santana, Bahia, e tem como objetivo desenvolver práticas educativas sobre quintais produtivos e plantas alimentícias não convencionais que são consumidas no município de Andaraí, juntamente com os alunos do Curso Técnico de Gastronomia do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva e seus familiares. Como produto dessa pesquisa será feita a produção de um caderno de receitas, que contextualize a gastronomia tradicional, saberes ancestrais e história da comunidade de Andaraí- Bahia.

Essa pesquisa será feita em algumas etapas metodológicas, serão desenvolvidas três oficinas ao longo da pesquisa a fim de obter os objetivos dessa pesquisa, na Oficina I ocorrerá em sala de aula localizada no pátio do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva com duração média de 100 minutos, nessa oficina os participantes serão convidados a fazer um mapa falado do seu quintal, ou seja, um desenho representativo do espaço ou território que está sendo objeto de reflexão. A Oficina II acontecerá em visita de campo aos quintais onde neste momento será a aplicação de uma entrevista semiestruturada ao participante podendo durar de 20 a 40 minutos, caso o (a) Sr. (a) se dispuser a fazer caminhadas pelo seu quintal onde se realiza o cultivo das plantas. Nesse sentido, a sua participação consiste em passar algumas informações sobre conhecimento e uso das plantas, e também algumas informações pessoais, como: idade e fonte de renda. Se autorizar, gravaremos sua fala e depois o (a) Sr. (a) poderá ouvi-la e modificá-la. Após a entrevista, se for permitido, tiraremos algumas fotos das plantas e do (a) participante entrevistado(a). O (a) Sr. (a) possui total liberdade para escolher o local onde iremos conversar, além de escolher se poderei ou não publicar as fotos retiradas. A Oficina III será dividida em duas etapas, na primeira etapa os participantes serão convidados para uma roda de conversa que ocorrerá em uma sala no pátio do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva tendo como uma duração média 100 minutos e a segunda etapa uma aula prática gastronômica tendo como duração 100 minutos no laboratório de gastronomia do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva.

Os resultados obtidos a partir das oficinas realizadas somente serão mostradas para o orientador e co-orientador dessa pesquisa. No entanto, garantimos que as informações serão usadas apenas para pesquisa e divulgação científica. Gostaria de salientar que a sua participação não é obrigatória e que pode desistir a qualquer momento se assim decidir, sem que seja necessária qualquer justificativa, bastando para isso me informar a sua decisão. Sua recusa não lhe trará nenhum prejuízo. Caso sinta-se de alguma forma prejudicado (a), ofendido (a) ou constrangido (a) pela abordagem, conteúdo da pesquisa ou da pela forma como a entrevista está sendo conduzida, há garantia de assistência integral e imediata, de forma gratuita, pelo tempo que for necessário, além do direito de indenização sobre eventuais danos decorrentes dessa pesquisa.

Caso sinta-se de alguma forma prejudicado (a), ofendido (a) ou constrangido (a) pela abordagem, conteúdo da pesquisa ou da pela forma como conduzida, há garantia de assistência integral e imediata, de forma gratuita, pelo tempo que for necessário, além do direito de indenização ou ressarcimento sobre eventuais danos ou prejuízos decorrentes dessa pesquisa. Gostaria de lhe informar também que não haverá nenhum tipo de benefício financeiro para nenhuma das partes envolvidas, a não ser como forma de ressarcir-lo sobre possíveis despesas geradas por essa pesquisa. Caso ocorram despesas relacionadas à pesquisa, serão reembolsados de forma adequada em meio à comprovação desta.

Neste estudo, é crucial compreender que, durante essas interações (entrevistas, roda de conversa), faremos uso de um gravador (celular) para gravar integralmente as conversas, sendo compartilhadas apenas com o orientador e co-orientador desta pesquisa. Durante as atividades das oficinas, também será utilizado câmera fotográfica (celular) para o registro de imagens. Tanto as imagens capturadas quanto trechos das falas obtidos através das entrevistas e roda de conversa podem ser incorporadas ao material acadêmico (artigo, dissertação, slides e produto final). Para as fotos que serão expostas o rosto do participante será ocultado e aos relatos e falas dos participantes estes não serão identificados. Todos os arquivos serão armazenados em um pen drive de acesso restrito à pesquisadora e aos orientadores, garantindo a segurança das informações. Além disso, asseguramos que os dados serão utilizados exclusivamente para fins de pesquisa e divulgação científica.

Garantimos que as informações serão usadas apenas para pesquisa e divulgação científica, seu nome não aparecerá em nada que lhe identifique, a não ser que (a) Sr. (a) autorize em documento específico, qualquer informação divulgada em relatório ou publicação, será feito sob forma codificada, utilizando nomes fictícios, para que seja preservada e mantida sua confidencialidade, sendo também garantida a manutenção do sigilo e da privacidade de sua participação durante todas as fases dessa pesquisa.

Este termo será elaborado em duas vias, o (a) Sr. (a) receberá uma via deste termo assinado por mim, com o meu e-mail (hiaquitaf@gmail.com) e telefone celular (075981187089). Todas as páginas deste termo deverão ser rubricadas pela pesquisadora responsável. Depois de finalizar o trabalho, voltarei para mostrar os resultados. O retorno aos participantes será, inicialmente, uma divulgação dos principais resultados registrados na dissertação e o caderno de receitas que será produzido a partir dessa pesquisa.

A importância desse consentimento para o desenvolvimento da pesquisa tem como atendimento às resoluções do Conselho Nacional de Saúde visando à proteção aos participantes da pesquisa. A emissão desse termo é uma forma de zelar pelo participante da pesquisa, garantindo que o pesquisador siga todas as normas necessárias para execução da pesquisa. Para contatos com o CEP para dúvidas do ponto de vista ético: e-mail (cep@uefs.br), telefone: (075) 31618124 e endereço Universidade Estadual de Feira de Santana, Módulo 1, MA 17, Avenida Transnordestina, S/N, Bairro: Novo Horizonte, Feira de Santana – Bahia. Horário de atendimento: segunda a sexta, das 13h às 17h. Para garantir a validade do termo, é necessário que todas as páginas sejam rubricadas pelo pesquisador responsável e pelo(a) participante/responsável legal.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins específicos acadêmicos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados. Por ser a expressão da minha vontade assino a presente autorização, cedendo, por tempo indeterminado, a título gratuito, todos os direitos autorais à minha imagem e/ou som da minha voz, (decorrentes dos depoimentos e entrevistas por mim fornecidos), e qualquer outro direito decorrente dos direitos abrangidos pela lei 9160/98 (lei dos direitos autorais).

() sim, autorizo a divulgação da minha imagem e/ou voz.

() não, não autorizo a divulgação da minha imagem e/ou voz.

_____, ____ de _____ de 2024

Hiaquita Floripes Guimarães Neves (Pesquisadora responsável)

(Participante da pesquisa / responsável legal)

APÊNDICE II

TERMO DE ASSENTIMENTO DO MENOR (TALE)
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS EXATAS PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM REDE NACIONAL PARA O ENSINO DE CIÊNCIAS AMBIENTAIS

ESTA PESQUISA SEGUIRÁ OS CRITÉRIOS DA ÉTICA EM PESQUISA COM SERES HUMANOS CONFORME RESOLUÇÃO N 466/12 DO CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. Você está sendo convidado (a) para participar da pesquisa **OS QUINTAIS PRODUTIVOS COMO ESPAÇOS PEDAGÓGICOS E DE INOVAÇÃO NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA EM ANDARAÍ - BA, CHAPADA DIAMANTINA** de responsabilidade da pesquisadora Hiaquita Floripes Guimarães Neves, tel: (75) 981187089. Seus pais permitiram que você participe, entretanto, você tem a liberdade de consentir ou não em participar da pesquisa. Essa pesquisa está sendo desenvolvida na Universidade Estadual de Feira de Santana, em Feira de Santana, Bahia, e tem como objetivo desenvolver práticas educativas sobre quintais produtivos e Plantas Alimentícias não convencionais que são consumidas no município de Andaraí, juntamente com os alunos do Curso Técnico de Gastronomia do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva e seus familiares.

Como produto dessa pesquisa será feita a produção de um caderno de receitas que contextualize a gastronomia tradicional, saberes ancestrais e história da comunidade de Andaraí- Bahia. Essa pesquisa será feita em algumas etapas metodológicas, serão desenvolvidas três oficinas ao longo da pesquisa a fim de obter os objetivos dessa pesquisa, na Oficina I ocorrerá em sala de aula localizada no pátio do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva com duração média de 100 minutos, nessa oficina você será convidado a fazer um mapa falado do seu quintal, ou seja, um desenho representativo do espaço ou território que está sendo objeto de reflexão. A Oficina II acontecerá em visita de campo aos quintais onde neste momento será a aplicação de uma entrevista semiestruturada (apenas com responsável do quintal) podendo durar de 20 a 40 minutos. A Oficina III será dividida em duas etapas, na primeira etapa você será convidado para uma roda de conversa que ocorrerá em uma sala no pátio do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva tendo como uma duração média 100 minutos e a segunda etapa uma aula 51 prática gastronômica tendo como duração 100 minutos no laboratório de gastronomia do Colégio Estadual de Tempo Integral Edgar Silva .

Vale ressaltar que a pesquisa será realizada em horários que não coincidam com as aulas dos componentes curriculares regulares, garantindo que não interfira no tempo destinado ao aprendizado em sala de aula. As atividades serão programadas para ocorrerem em períodos alternativos previamente acordados com os participantes, de forma a manter um claro distanciamento entre as atividades da pesquisa e o conteúdo curricular. Os resultados obtidos a partir das oficinas e entrevista realizadas somente serão mostradas para o orientador e co-orientadora dessa pesquisa. No entanto, garantimos que as informações serão usadas apenas para pesquisa e divulgação científica.

Gostaria de salientar que a sua participação não é obrigatória e que pode desistir a qualquer momento se assim decidir, sem que seja necessária qualquer justificativa, bastando para isso me informar a sua decisão. Sua recusa não lhe trará nenhum prejuízo, as atividades propostas na pesquisa são independentes das disciplinas escolares e não têm nenhuma relação com as avaliações acadêmicas ou o desempenho dos alunos em sala de aula. A participação é totalmente voluntária e não afeta, de forma alguma, as notas, a relação com a escola ou com os professores. Caso o estudante decida não participar ou desistir em qualquer momento, não haverá nenhum tipo de retaliação ou prejuízo, garantindo que seus direitos sejam respeitados.

Caso sinta-se de alguma forma prejudicado (a), ofendido (a) ou constrangido (a) pela abordagem, conteúdo da pesquisa ou da forma como a entrevista está sendo conduzida, há garantia de assistência integral e imediata, de forma gratuita, pelo tempo que for necessário, além do direito de indenização sobre eventuais danos decorrentes dessa pesquisa. Neste estudo, é crucial compreender que, durante essas interações (entrevistas, roda de conversa), faremos uso de um gravador (celular) para gravar integralmente as conversas, sendo compartilhadas apenas com o orientador e coorientador desta pesquisa.

Durante as atividades das oficinas, também será utilizado câmera fotográfica (celular) para o registro de imagens. Tanto as imagens capturadas quanto trechos das falas obtidos através das entrevistas e roda de conversa podem ser incorporadas ao material acadêmico (artigo, dissertação, slides e produto final). Para as fotos que serão expostas o rosto do participante será ocultado e aos relatos e falas dos participantes estes não serão identificados. Todos os arquivos serão armazenados em um pen drive de acesso restrito à pesquisadora e aos orientadores, garantindo a segurança das informações, estes serão guardados por 5 anos no máximo. Além disso, asseguramos que os dados serão utilizados exclusivamente para fins de pesquisa e divulgação científica.

Garantimos que as informações serão usadas apenas para pesquisa e divulgação científica, seu nome não aparecerá em nada que lhe identifique, a não ser que (a) Sr. (a) autorize em documento específico, qualquer informação divulgada em relatório ou publicação, será feito sob forma codificada, utilizando nomes fictícios, para que seja preservada e mantida sua confidencialidade, sendo também garantida a manutenção do sigilo e da privacidade de sua participação durante todas as fases dessa pesquisa.

Este termo será elaborado em duas vias, o (a) Sr. (a) receberá uma via deste termo assinado por mim, com o meu e-mail (hiaquitaf@gmail.com) e telefone celular (075981187089). Todas as páginas deste termo deverão ser rubricadas pela pesquisadora responsável. Depois de finalizar o trabalho, voltarei para mostrar os resultados. O retorno aos participantes será, inicialmente, uma divulgação dos principais resultados registrados na dissertação e o caderno de receitas que será produzido a partir dessa pesquisa.

A importância desse consentimento para o desenvolvimento da pesquisa tem como atendimento às resoluções do Conselho Nacional de Saúde visando à proteção aos participantes da pesquisa. A emissão desse termo é uma forma de zelar pelo participante da pesquisa, garantindo que o pesquisador siga todas as normas necessárias para execução da pesquisa. Para contatos com o CEP para dúvidas do ponto de vista ético: e-mail (cep@uefs.br), telefone: (075) 31618124 e endereço Universidade Estadual de Feira de Santana, Módulo 1, MA 17, Avenida Transnordestina, S/N, Bairro: Novo Horizonte, Feira de Santana – Bahia. Horário de atendimento: segunda a sexta, das 13h às 17h. Para garantir a validade do termo, é necessário que todas as páginas sejam rubricadas pelo pesquisador responsável e pelo (a) participante/responsável legal.

- ☐ Sim, concordo com a divulgação da minha imagem e/ou voz.
☐ Não, não concordo com a divulgação da minha imagem e/ou voz.

_____, ____ de _____ de 2024

Hiaquita Floripes Guimarães Neves (Pesquisadora responsável)

(Participante da pesquisa / responsável legal)

APÊNDICE III

ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA

Data:

Socioeconômico:

- 1) Idade:
- 2) Gênero:
- 3) Atividade profissional do principal responsável pela família:
- 4) Renda Familiar:
- 5) Principal responsável pela renda familiar:

Questões Norteadoras:

- 6) Quais plantas são cultivadas no seu quintal?
- 7) Alguma planta é utilizada na alimentação da sua família? Se sim, quais?
- 8) De qual forma são usadas? Quem te ensinou? (Receitas e/ou remédio)
- 9) A família cria algum animal? Caso sim, qual ou quais. São utilizados na alimentação?
- 10) Algum alimento/animal é vendido ou doado para outras famílias?
- 11) Quem é/são responsáveis pelo cultivo/ criação?

APÊNDICE IV

FICHA DE AVALIAÇÃO DA RODA DE CONVERSA

1. Como você avaliaria sua experiência na roda de conversa?

☐ Excelente

☐ Regular

☐ Precisa melhorar

☐ Boa

2. Os temas discutidos foram claros e relevantes para você?

☐ Muito Relevantes

☐ Pouco Relevantes

☐ Relevantes

☐ Não Relevantes

3. Você se sentiu à vontade para participar e compartilhar suas ideias?

☐ Sim

☐ Não

☐ Parcialmente

4. Qual foi o principal aprendizado que você leva desta roda de conversa?

Resposta: _____

5. Como você pretende aplicar o conhecimento adquirido em sua prática culinária?

Resposta: _____

6. O que poderia ser melhorado para tornar a experiência mais rica?

Resposta: _____

7. Alguma outra sugestão ou comentário?

Resposta _____

APÊNDICE V

FICHAS DE AVALIAÇÃO- TESTE DE ACEITAÇÃO – OFICINAS IV E V

Você esta recebendo uma amostra de **ESFIRRA DE PALMA**. Avalie a amostra e use escala abaixo para indicar o quanto você gostou ou desgostou.

- ☐ 7 Gostei muito
- ☐ 6 Gostei moderadamente
- ☐ 5 Gostei
- ☐ 4 Nem gostei, nem desgostei
- ☐ 3 Desgostei
- ☐ 2 Desgostei moderadamente
- ☐ 1 Desgostei muito

Você esta recebendo uma amostra de **QUICHE DE PALMA**. Avalie a amostra e use escala abaixo para indicar o quanto você gostou ou desgostou.

- ☐ 7 Gostei muito
- ☐ 6 Gostei moderadamente
- ☐ 5 Gostei
- ☐ 4 Nem gostei, nem desgostei
- ☐ 3 Desgostei
- ☐ 2 Desgostei moderadamente
- ☐ 1 Desgostei muito

Você esta recebendo uma amostra de **COMPOTA DE GOIABA**. Avalie a amostra e use escala abaixo para indicar o quanto você gostou ou desgostou.

- ☐ 7 Gostei muito
- ☐ 6 Gostei moderadamente
- ☐ 5 Gostei
- ☐ 4 Nem gostei, nem desgostei
- ☐ 3 Desgostei
- ☐ 2 Desgostei moderadamente
- ☐ 1 Desgostei muito

Você esta recebendo uma amostra de **GELEIA DE TOMATIHO CEREJA DO MATO COM PIMENTA**. Avalie a amostra e use escala abaixo para indicar o quanto você gostou ou desgostou.

- ☐ 7 Gostei muito
- ☐ 6 Gostei moderadamente
- ☐ 5 Gostei
- ☐ 4 Nem gostei, nem desgostei
- ☐ 3 Desgostei
- ☐ 2 Desgostei moderadamente
- ☐ 1 Desgostei muito

Você esta recebendo uma amostra de **DOCE DE BANANA**. Avalie a amostra e use escala abaixo para indicar o quanto você gostou ou desgostou.

- ☐ 7 Gostei muito
- ☐ 6 Gostei moderadamente
- ☐ 5 Gostei
- ☐ 4 Nem gostei, nem desgostei
- ☐ 3 Desgostei
- ☐ 2 Desgostei moderadamente
- ☐ 1 Desgostei muito

Você esta recebendo uma amostra de **DOCE DE CAJU**. Avalie a amostra e use escala abaixo para indicar o quanto você gostou ou desgostou.

- ☐ 7 Gostei muito
- ☐ 6 Gostei moderadamente
- ☐ 5 Gostei
- ☐ 4 Nem gostei, nem desgostei
- ☐ 3 Desgostei
- ☐ 2 Desgostei moderadamente
- ☐ 1 Desgostei muito