



PESQUISA NA EDUCAÇÃO BÁSICA E GATRONOMIA DA COMUNIDADE DE SÃO MATHEUS - VÁRZEA GRANDE/MT

GT 03: EDUCAÇÃO E DIVERSIDADES CULTURAIS

Relato de experiência

Nicolle RUPPENTHAL (Docente da Rede Estadual/Várzea Grande/Mato Grosso)
nicolleruppenthal@gmail.com

Julio Cesar Vieira DANTAS (Estudante da Rede Estadual/Várzea Grande/Mato Grosso)
julioolveiradantas2@gmail.com

Ana Vitoria Bezerra MORAES (Estudante da Rede Estadual/Várzea Grande/Mato Grosso)
anavitoriabezerramoraes@gmail.com

Kauan Cruz VIEGAS (Estudante da Rede Estadual/Várzea Grande/Mato Grosso)
kauancruzviegas1012@gmail.com

1 Introdução

Este trabalho consiste em um recorte parcial da pesquisa intitulada Resgate histórico da cultura gastronômica da EE Professora Elizabeth Maria Bastos Mineiro e os processos químicos da preparação dos alimentos, adaptando para uma alimentação inclusiva, aprovada no edital 003/2024 do Programa Pesquisa e Inovação na Escola (PIE) da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Mato Grosso (FAPEMAT).

A proposta desta pesquisa é registrar a cultura gastronômica da comunidade escolar da EE Professora Elizabeth Maria Bastos Mineiro, por meio da criação de um espaço virtual dedicado à divulgação de receitas tradicionais locais. A execução da pesquisa só está sendo viabilizada graças ao apoio da FAPEMAT, que fornece financiamento para itens de custeio e capital, bem como bolsas de Iniciação Científica Júnior e Pesquisa e Inovação na Escola.

O estudo está sendo desenvolvido em uma escola estadual em Várzea Grande, sob a orientação de uma professora da educação básica e três estudantes da referida unidade escolar: uma aluna do 9º ano do Ensino Fundamental e dois alunos do 2º ano do Ensino Médio. O trabalho está em sua fase inicial, com início das atividades em setembro de 2024, período em que foram realizadas leituras introdutórias para fundamentar a pesquisa.

Por se tratar de uma proposta voltada para estudantes da educação básica, foi necessário realizar leituras e discussões com eles para introduzi-los ao conceito de pesquisa. Primeiramente, para orientá-los sobre como conduzir uma pesquisa, foi realizada a leitura e discussão do livro “Pesquisa na Escola: o que é e como se faz?” (Bagno, 1999). Essa discussão proporcionou o primeiro contato com a construção de um projeto de pesquisa e esclareceu o

Realização





papel deste, sendo que, paralelamente, discutiu-se o projeto desta pesquisa submetido à FAPEMAT, buscando estabelecer conexões entre o que seria pesquisado e a leitura do autor.

Após essa introdução ao conceito de pesquisa científica, foram realizadas duas leituras visando entender melhor a relação do ser humano com a alimentação. Os trabalhos lidos e discutidos pelo grupo foram: “Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade” (Lima, Ferreira Neto, Farias, 2015) e “Entre ingredientes, cozinhas e afetos: aspectos socioculturais de uma vida dedicada à comida” (Altoé; Azevedo, 2020). Essas leituras permitiram a compreensão de que a alimentação é uma ação humana que vai além de satisfazer as necessidades físicas, pois reflete a identidade, tradições e histórias de uma população (Lima, Ferreira Neto, Farias, 2015).

A partir dessas reflexões, percebeu-se que realizar uma pesquisa com o objetivo de resgatar a história da cultura gastronômica é uma forma de preservar e valorizar o patrimônio cultural da comunidade estudada. Ao investigar os hábitos alimentares, é possível compreender vários aspectos sociais e econômicos que se transformaram ao longo do tempo nas sociedades. A preservação de receitas tradicionais contribui para evitar o desaparecimento de certos sabores culinários e incentiva o uso de ingredientes locais. Essa valorização conecta o passado ao presente, reforçando a identidade cultural (Altoé; Azevedo, 2020). Além disso, as interações sociais durante as refeições promovem vínculos entre as pessoas, gerando memórias e afetos (Lima, Ferreira Neto, Farias, 2015).

2 Objetivos

Diante disso, esta pesquisa busca preservar a memória, resgatar receitas, técnicas e tradições culinárias que integram a cultura de uma população, especificamente da região de São Matheus, em Várzea Grande/MT. O objetivo central do estudo é registrar a história da comunidade escolar por meio da valorização da culinária local, que será documentada em um espaço virtual, possibilitando a divulgação e o retorno desse registro à comunidade local.

3 Procedimentos Metodológicos

Para a realização da pesquisa, serão utilizadas entrevistas semi-estruturadas como ferramenta de coleta de dados. Essa abordagem valoriza a comunicação verbal, destacando a interação direta entre entrevistador e entrevistado (Fraser; Gondim, 2004). A construção do roteiro de pesquisa foi orientada pela leitura e discussão do artigo “Da fala do outro ao texto



negociado: discussões sobre a entrevista na pesquisa qualitativa” (Fraser; Gondim, 2004). Além de guiar a elaboração do roteiro, o artigo também contribuiu para a compreensão da postura do entrevistador e da entrevista como instrumento de pesquisa para a obtenção de dados qualitativos.

A elaboração de um roteiro de entrevista semi-estruturado foi um dos primeiros resultados obtidos, e será discutida na próxima seção. Pretende-se entrevistar cinco merendeiras de escolas localizadas na região de São Matheus.

O registro das entrevistas será feito por meio de gravações em áudio e vídeo, sempre com o consentimento prévio dos participantes, obtido através de Termos de Consentimento Livre e Esclarecido, autorizando o uso de imagem e voz para os fins da pesquisa. Além disso, caso seja autorizado pelos participantes, pretende-se utilizar parte dos vídeos das entrevistas, em que as merendeiras compartilham como preparam determinadas receitas. Esses vídeos serão acompanhados das receitas em formato escrito, que serão registrados no espaço virtual.

4 Principais resultados/conclusões

O roteiro de entrevista integra a metodologia de pesquisa. No entanto, por este trabalho representar apenas um recorte da pesquisa mais ampla, serão apresentadas aqui as primeiras aproximações. O roteiro foi elaborado pelo grupo com base nos estudos realizados até o momento e servirá como fundamento para a próxima etapa da pesquisa. Segue abaixo:

1. Nome:
2. Idade:
3. Sexo:
4. Quantidade de filhos:
5. Quantidade de netos:
6. Quantidade de bisnetos:
7. Quantidade de tataranetos:
8. Estado civil:
9. Local de nascimento:
10. Há quanto tempo você mora e/ou trabalha na região do São Matheus?
11. Por que você mora e/ou trabalha nesta região?
12. Qual comida você mais gosta de cozinhar que você acredita que representa a região do São Matheus?



13. Quais os temperos mais usados neste prato?
14. Quais os ingredientes que são usados neste prato?
15. Qual o passo a passo para fazer esse prato?
16. Como você aprendeu a cozinhar este prato que mais gosta?
17. Qual os motivos que levam você a gostar deste prato?
18. Quando você costuma preparar esse prato?
19. Que memórias você tem que possuem relação com esse prato?
20. Onde (local, se é a mesa ou em outros locais, assistindo TV ou numa roda com pessoas) você costuma comer esse prato?
21. Existe algum outro prato que você gosta e acredita que representa a região do São Matheus? (voltar para as outras questões se acharem pertinente, ou fazer outra pergunta livre)

Com base no roteiro de questões apresentado anteriormente, busca-se alcançar o objetivo da pesquisa, contemplando um recorte da cultura alimentar que influencia a comunidade do São Matheus. No futuro, com os dados obtidos nas entrevistas, espera-se desenvolver um espaço virtual que reúna as receitas tradicionais da comunidade. Esse ambiente servirá como uma ferramenta prática, permitindo que as pessoas acessem e experimentem essas receitas em suas próprias casas. Além de preservar a cultura gastronômica local, o espaço também contará com adaptações para atender a diversas restrições alimentares, como vegetarianismo, veganismo, intolerância à lactose e ao glúten.

Este trabalho tem sido de grande relevância para o grupo, pois tem promovido discussões e reflexões sobre os próprios hábitos alimentares dos participantes. Além disso, está proporcionando aos estudantes o primeiro contato com a pesquisa científica, ampliando o acesso à pesquisa na educação básica e despertando o interesse pela investigação acadêmica desde cedo.

Referências

ALTOÉ, Isabella; AZEVEDO, Elaine de. Entre ingredientes, cozinhas e afetos: aspectos socioculturais de uma vida dedicada à comida. **Revista Ingesta**, [S.L.], v. 2, n. 1, p. 251-273, set. 2020.

BAGNO, Marcos. **Pesquisa na escola: o que é como se faz**. 3. ed. São Paulo: Edições Loyola, 1999.



SemiEdu 2024

FORMAÇÃO DE PROFESSORES
EM FOCO: DESAFIOS E
PERSPECTIVAS

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. ALIMENTAÇÃO, COMIDA E CULTURA: o exercício da comensalidade. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.L.], v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

FRASER, Márcia Tourinho Dantas; GONDIM, Sônia Maria Guedes. Da fala do outro ao texto negociado: discussões sobre a entrevista na pesquisa qualitativa. **Paidéia (Ribeirão Preto)**, [S.L.], v. 14, n. 28, p. 139-152, ago. 2004.

Realização

