



Camillo Guimarães de Souza

**Práticas Alimentares Tradicionais nas Comunidades Quilombolas de Cruz das
Almas-Ba**

Santo Antônio de Jesus

2023

Camillo Guimarães de Souza

**Práticas Alimentares Tradicionais nas Comunidades Quilombolas de Cruz das
Almas-BA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Saúde da População Negra e Indígena, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Saúde da População Negra e Indígena.

Orientador(a): Prof.(a) Dr.(a)
Denize Almeida Ribeiro

Linha de Pesquisa: Conhecimentos Tradicionais, Adoecimento, Cuidado, Saberes e Práticas de Saúde e Cura.

Santo Antônio de Jesus

2023

Traditional Food Practices in the Quilombos of Cruz das Almas-BA

FICHA CATALOGRÁFICA

**Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Biblioteca do Centro de Saúde da UFRB**

S726

Souza, Camillo Guimarães de

Práticas alimentares tradicionais nas comunidades quilombolas de Cruz das Almas, Ba/ Camillo Guimarães de Souza– Santo Antônio de Jesus, 2023. 109 f.: il.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Denize Almeida Ribeiro.

Dissertação (Mestrado Profissional – Programa de Pós-Graduação em Saúde da População Negra e Indígena) - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB, 2023.

1. Práticas alimentares. 2. Interculturalidade. 3. Saberes. 4. Quilombos – Cruz das Almas, Ba. I. Ribeiro, Denize Almeida. II. Título.

CDD: 641.673

Camillo Guimarães de Souza

**Práticas Alimentares Tradicionais nas Comunidades Quilombolas de Cruz das
Almas-Ba**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Saúde da População Negra e Indígena, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Saúde da População Negra e Indígena.

Aprovada em: 01 de junho de 2023.

Banca Examinadora

Doutorado, Amália Nascimento do Sacramento Santos 1
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Doutorado, Fabiana Paixão Viana, 2
Universidade Estadual de Feira de Santana

Doutorado, Maria Conceição Costa Rivemales, 3
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Doutorado, Denize de Almeida Ribeiro 4 (Orientador/a)
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Santo Antônio de Jesus

2023

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus pela concessão de sabedoria e paciência nessa jornada, pois nada acontece nessa vida sem a permissão dele. Agradecer a minha digníssima Esposa Sidineia por está comigo em todos os momentos difíceis me apoiando e contribuindo com sua história de vida rica de memórias e vivências na sua comunidade rural do Sertão da Bahia em Riachão do Jacuípe, onde nasceu e viveu parte de sua infância. Seu aprendizado contribuiu muito para a escolha de minha linha de pesquisa, sendo de suma importância para a elaboração desse projeto os saberes ancestrais advindos da sua mãe (Dona Luciene) e avó (Dona Teresinha), esta última tive a oportunidade de fazer uma carta durante o Mestrado relatando as práticas de cura que ela realizava na sua comunidade. Agradecer aos meus avós maternos (Dona Maridélia e seu João) meus maiores mestres de vida, seus ensinamentos permeiam a minha educação e valores que carregarei ao longo da minha vida. Posso afirmar que sem a minha família Materna constituída por Minha mãe (Miriam), Tia (especialmente a minha Tia Jaci pelo apoio e incentivo de sempre), Tio e Avós eu jamais teria conseguido chegar aonde cheguei em todos os aspectos da minha vida.

Quero também agradecer ao colega de trabalho, amigo e parceiro Raphael Siqueira, sempre colaborando na minha jornada acadêmica desde a graduação.

Agradecer a minha Orientadora, as Professoras da Banca pela contribuição nessa pesquisa com as considerações, e todos os colegas do Mestrado em Saúde da População Negra e Indígena da UFRB, pelas trocas, vivências e saberes nas aulas, cursos e oficinas que tivemos ao longo do Mestrado, tornando-me um Profissional de saúde mais humanizado e maduro, sempre em processo de reconstrução e evolução. Não poderia deixar de prestigiar as Lideranças Márcia e Miriam das comunidades quilombolas Baixa da linha e Vila Guaxinim, inicialmente por estarem sempre dispostas a contribuir com a pesquisa reunindo os membros da comunidade e por abrirem as portas de seu território sagrado e me receber, sem o intermédio de vocês nada disso seria possível. Os saberes ancestrais compartilhados em toda pesquisa eu levarei para a vida e não somente para minha profissão. Enfim, todos que participaram diretamente e indiretamente desse “ciclo de saberes”, pois o que se aprende hoje nós reaprendemos amanhã.

Muito Obrigado e Axé!

Frase de inspiração para o(a) autor(a).

(SOUZA, 2023).

“Eu não preciso de Karl Marx e de outros acadêmicos:

Preciso de minha geração avó, aquela que veio antes de mim e que me move.

Essa lógica é organizada em começo, meio e começo. Minha “geração avó é começo, minha geração filha é meio e minha geração neta é começo de novo”.

(SANTOS, 2019). Tecendo Redes antirracistas, p. 27.

RESUMO

As práticas tradicionais presentes na confecção de alimentos são muito comuns nas comunidades quilombolas, pois envolve aspectos culturais, religiosos e diferentes epistemologias, além de saberes que são reproduzidos ao longo dos anos pelos descendentes. Diante dessa temática, o presente estudo visou compreender as práticas alimentares tradicionais e os saberes que atravessam a confecção desses alimentos no consumo e na comercialização, contribuindo para as reflexões da desconstrução do modelo biomédico de formação do profissional de Nutrição/pesquisador, rompendo as barreiras entre o conhecimento científico e tradicional.. Os alimentos de origem agrícola são a principal fonte de renda dos moradores das comunidades quilombolas do recôncavo baiano, dentre os alimentos cultivados temos: Feijão, Mangalô, Andu, Aipim, Milho, jenipapo, batata, amendoim, hortaliças entre outros, sendo que os seus derivados são produzidos tanto para consumo interno quanto para comercialização. No intuito de abarcar essas práticas e como elas são aplicadas no cotidiano desses trabalhadores rurais, foram utilizados métodos de coleta como: Diário de registro de campo, observação participante com fotografias e filmagens, roda de conversa e oficina de práticas alimentares com a participação dos membros da comunidade, contribuindo com o aprendizado do profissional nutricionista/pesquisador e proporcionando a interação entre os saberes orgânicos e científicos. Após a coleta, os dados foram transcritos, categorizados e analisados por meio de análise temática e posteriormente discutidos os resultados. O produto final do mestrado profissional foi acordado em consenso com as necessidades das comunidades pesquisadas. Na comunidade Baixa da Linha realizou-se a oficina de rotulagem, que possibilitou a criação de rótulos dos alimentos comercializados na comunidade, e na Comunidade Vila Guaxinim, a oficina de práticas e armazenamento de alimentos, projetando a cozinha comunitária que será implantada na comunidade e considerando novas possibilidades que contribuam para comercialização dos alimentos regionais, além proporcionar um aprendizado mútuo entre o profissional nutricionista e os manipuladores de alimentos da comunidade.

Palavras-chaves: Interculturalidade. Práticas alimentares. Saberes. Comunidade.

ABSTRACT

Traditional practices present in food preparation are very common in quilombola communities, as they involve cultural, religious and different epistemologies, as well as knowledge that is reproduced over the years by descendants. Faced with this theme, the present study aimed to understand the eating practices and traditional knowledge that permeate the production of foodstuffs in the communities of Vila Guaxinim and Baixa da Linha de Cruz de Almas-BA and the impact of the various forms of racism that make this knowledge invisible. Foods of agricultural origin are the main source of income for residents of quilombola communities in the Bahian reconcavo, among the cultivated foods we have: Beans, Mangalô, Andu, Aipim, Corn, genipap, potatoes, peanuts, vegetables, among others, and their derivatives are produced both for internal consumption and for sale. In order to cover these practices and how they are applied in the daily lives of these rural workers, collection methods were used, such as: Field recording diary, participant observation with photographs and footage, conversation wheel and workshop on eating practices with the participation of members of the community, contributing to the professional nutritionist/researcher's learning and providing interaction between organic and scientific knowledge. After collection, the data were transcribed, categorized and analyzed using thematic analysis and the results were later discussed. The final product of the professional master's degree was agreed upon in agreement with the needs of the surveyed communities. In the Baixa da Linha community, a labeling workshop was held, which enabled the creation of labels for food sold in the community, and in the Vila Guaxinim Community, a workshop on food practices and storage, designing the community kitchen that will be implemented in the community and considering new possibilities that contribute to the commercialization of regional foods, in addition to providing mutual learning between professional nutritionists and food handlers in the community.

Keywords: Interculturality. Feeding practices. Knowledge. Community.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Imagem de satélite das Comunidades Quilombolas Vila Guaxinim e Baixa da linha	29
Figura 2: Fotos das Comunidades Quilombolas Vila Guaxinim e Baixa da Linha respectivamente	32
Figura 3: Reunião do Núcleo na Comunidade Vila Guaxinim de Cruz das Almas- BA.	35
Figura 4: Reunião para tratar da regularização fundiária das comunidades Baixa da linha e Vila Guaxinim em Cruz das Almas-BA.....	37
Figura 5: Mapa conceitual da roda de conversa.....	39
Figura 6: Apresentação do Negro fugido na Festa da Ostra	41
Figura 7: Participação no VI diálogo de povos quilombolas na Comunidade Vila Guaxinim	43
Figura 8: Registro da Roda de conversa na comunidade Baixa da linha.....	50
Figura 9: Oficina de práticas e armazenamento de alimentos na comunidade Vila Guaxinim	56
Figura 10 Oficina de rotulagem na associação da comunidade Baixa da Linha.....	61

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AUR	Arranjo Urbano Regional
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CDA	Coordenação de Desenvolvimento Agrário
FCP	Fundação Cultural Palmares
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
PNAD	Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UFRB	Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	15
2	REFERENCIAL TEÓRICO	18
2.1	A RESISTÊNCIA QUILOMBOLA.....	18
2.2	TERRITORIALIDADE E RACISMO	20
2.3	SABORES DA CULINÁRIA ANCESTRAL.....	22
3	ALIMENTOS REGIONAIS PRODUZIDOS COMUNIDADES VILA GUAXINIM E BAIXA DA LINHA	24
4	OBJETIVOS	26
4.1	OBJETIVO GERAL.....	26
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	26
5	METODOLOGIA	27
5.1	A ANDANÇA PELAS COMUNIDADES BAIXA DA LINHA E VILA GUAXINIM.....	27
5.2	TERRITÓRIO DA PESQUISA	27
5.3	APROXIMAÇÃO COM O CAMPO DE ESTUDO: REFLEXÕES SOBRE A BRANQUITUDE DO PESQUISADOR.....	30
5.4	NO ESPAÇO VIRTUAL COM A LIDERANÇA QUILOMBOLA DA COMUNIDADE (Vila Guaxinim) 32	
5.5	NORMAS DA PESQUISA PARA AS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DO RECÔNCAVO.....	33
5.6	TERRITÓRIO NEGRO: A TITULAÇÃO DAS TERRAS DAS COMUNIDADES VILA GUAXINIM E BAIXA DA LINHA.....	36
6	ANÁLISE DOS DADOS	37
6.1	PRÉ-ANÁLISE DOS DADOS DA RODA DE CONVERSA	38
6.2	EXPLORAÇÃO DO MATERIAL.....	38
6.3	CONSTRUÇÃO DO MAPA CONCEITUAL.....	39
6.4	TRATAMENTO DOS RESULTADOS	39
6.5	PRODUÇÃO DO RELATÓRIO	40
6.6	TURISMO ÉTNICO PELOS QUILOMBOS DO RECÔNCAVO E A RELAÇÃO ENTRE AS DUAS COMUNIDADES	40

6.6.1	COMER É UMA FESTA: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM COMUNIDADES NEGRAS TRADICIONAIS;	41
6.7	A INTERCULTURALIDADE: O PESQUISADOR BRANCO NO SAMBA DE RODA DO RECÔNCAVO.	42
7	AS RODAS DE CONVERSAS, CIRCULARIDADES E CIRANDAS.	44
7.1	RODA DE CONVERSA: UM GIRO DECOLONIAL INTERCULTURAL NA COMUNIDADE BAIXA DA LINHA	46
8	RESULTADOS DA ELABORAÇÃO DO PRODUTO FINAL: A CONFLUÊNCIA ENTRE OS SABERES ORGÂNICOS E TRADICIONAIS.	50
8.1	PRODUTO 1. OFICINA DECOLONIAL DE ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS NA COMUNIDADE VILA GUAXINIM.	52
8.2	PRODUTO 2: OFICINA DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS DAS COMUNIDADE BAIXA DA LINHA.	57
8.3	OUTROS PRODUTOS ELABORADOS DURANTE O MESTRADO	61
9	CONSIDERAÇÕES FINAIS: A INTERAÇÃO DOS SABERES TRADICIONAIS COM O REFERENCIAL TEÓRICO	62
10	A GERAÇÃO AVÔ, MÃE E NETA: O CICLO DOS SABERES	70
11	REFERÊNCIAS	72
12	APÊNDICES	78
12.1	TABELA DE CRONOGRAMA DE ATIVIDADES DO MESTRADO	78
12.2	TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO ASSINADO PELAS LIDERANÇAS DA COMUNIDADE)	79
12.2.1	TABELA SISTEMATIZADA DE VISITAS ÀS COMUNIDADES E OS OBJETIVOS ALCANÇADOS	81
12.3	FOTOS DO ESTUDO OBSERVACIONAL FEITO NAS COMUNIDADES BAIXA DA LINHA E VILA GUAXINIM	84
12.4	(REUNIÃO COM O NÚCLEO DE COMUNIDADES DO RECÔNCAVO)	86
12.5	APÊNDICE REUNIÃO SOBRE TITULAÇÃO DAS TERRAS DAS COMUNIDADES BAIXA DA LINHA E VILA GUAXINIM.	87
12.6	APÊNDICE (VISITA A FESTA DA OSTRAS KILOMBO KAONGE)	88
12.7	(VI DIÁLOGO DE POVOS QUILOMBOLAS E COMUNIDADES TRADICIONAIS)	89
12.8	(ROTEIRO PARA RODA DE CONVERSA)	90
12.9	(RODAS DE CONVERSA E OFICINAS REALIZADAS NAS COMUNIDADES BAIXA DA LINHA E VILA GUAXINIM)	91

12.9.1	TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA COMUNIDADE	97
12.9.2	RESUMO DO ARTIGO: REFLEXÕES SOBRE PRÁTICAS ALIMENTARES EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS E OS IMPACTOS DO RACISMO NA INVISIBILIZAÇÃO DOS SABERES	98
12.9.3	TABELA DE BUSCAS NA BASE DE DADOS PARA ESCRITA DA DISSERTAÇÃO	98
13	ANEXO (CERTIFICADOS DA FUNDAÇÃO PALMARES DAS COMUNIDADES PESQUISADAS).....	110
13.1	ANEXO (CARDS DE EVENTOS COM A PARTICIPAÇÃO DO PESQUISADOR)	111
13.2	ANEXO PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA PESQUISA DA UFRB	111

1 INTRODUÇÃO

Os saberes tradicionais existentes nas comunidades tradicionais são definidos como um conjunto de experiências e conhecimentos acumulados por determinados grupos, preservados por um modo de vida peculiar e que são transmitidos, em sua maioria, oralmente, de geração em geração (PIRELLI, 2008; REZENDE, 2012). Esses conhecimentos acumulados podem sofrer transformações e adaptações com o passar do tempo em decorrência da modernização e tecnologias dos meios de produção e de outros interesses envolvidos (ALBUQUERQUE, 2005).

As práticas tradicionais presentes na confecção de alimentos são muito comuns nas comunidades quilombolas, pois envolve aspectos culturais, religiosos e diferentes epistemologias, além de saberes que são reproduzidos ao longo dos anos pelos descendentes. Os conhecimentos tradicionais que atravessam essas práticas alimentares são repassados por gerações e reflete no modo de vida dessas populações (BOSCOLO E ROCHA, 2018).

Eu, Nutricionista, Homem branco e pesquisador, inserido no modelo de formação acadêmica biomédica, voltado para técnicas dietéticas, tecnologia de alimentos e outros métodos nutricionais advindos da academia etnocêntrica não fui contemplado com as epistemologias que envolvem essas práticas. Os conhecimentos tradicionais foram adjetivados, ao longo dos anos, como sendo primitivos, de senso comum, de estado bruto, irracionais, inferiores, ignorantes, impuros, atrasados, supersticiosos, dentre outras denominações pejorativas. O que não é considerado científico, por assim dizer, está desprovido de razão e não possui validade ou tem reduzida legitimidade para sociedade capitalista voltada para os meios de produção industrial, tecnológica e informacional em que estamos imersos (CREPALDE *et al*, 2019).

As técnicas dietéticas aplicadas pela ciência da Nutrição e presentes na matriz curricular dos cursos de Bacharel em Nutrição não contemplam as práticas tradicionais presentes na culinária ancestral, pois a formação do profissional Nutricionista provém de um modelo biomédico pautada no conhecimento eurocêntrico. O conceito de técnica e dietética, usualmente utilizados na matriz curricular do curso de Nutrição, consiste na sistematização dos procedimentos que

envolvem a utilização dos alimentos visando a preservação do valor nutritivo e à obtenção dos caracteres sensoriais desejados, analisando as etapas de processamento nas quais são submetidas os alimentos e as modificações ocorridas durante o seu processo (BRASIL, 2023).

A produção de alimentos de origem agrícola é uma das principais fontes de renda dos moradores das comunidades quilombolas, dentre os alimentos cultivados temos: Feijão, Mangalô, Andu, Aipim, Milho, jenipapo, batata, amendoim, hortaliças entre outros. Os alimentos produzidos nas comunidades são comercializados em feiras de agricultura familiar realizadas na UFRB, em eventos realizados na Universidade como Fóruns, Congressos, Oficinas, entre outros, e também, no período junino, no qual os alimentos típicos ganham força para a produção e comercialização. A partir da coleta desses gêneros alimentícios são preparados mingaus de milho, caldo de aipim, licor de jenipapo, chips de batata, bolo de tapioca, beijus, bolo de puba e várias preparações regionais típicas do Recôncavo baiano, preservando a identidade cultural dessas comunidades.

O conceito de práticas alimentares ultrapassa o que é habitualmente consumido, considerando também as condições determinantes para a construção do hábito alimentar de um indivíduo, seja ele influenciado por questões culturais, modo de vida, introdução de novos alimentos através da mídia, entre outros. Elas podem ser compreendidas como uma prática social, implicando no deslocamento de uma abordagem estritamente biológica e metabólica para uma compreensão antropológica e social, pois, o ser humano biológico, o social, o ser psíquico, afetivo e cultural é indissociável (APUD, ROTENBERG, 2004 p. 2-8).

A produção de alimentos voltada para o modo de produção artesanal que estimula as habilidades culinárias regionais e a qualidade sanitária dos alimentos e preços mais acessíveis ao consumidor, valoriza também, a cultura alimentar e contribuem para o resgate dos bons hábitos alimentares tendo como objetivo a Segurança Alimentar e Nutricional dos moradores e consumidores (BRASIL, 2006). Além disso, o incentivo para com essas práticas alimentares tradicionais é de suma importância para o fortalecimento da agricultura familiar e favorável ao desenvolvimento sustentável, pois os alimentos produzidos e comercializados por esses pequenos produtores são mais naturais ocasionando pouco ou nenhum dano ao meio ambiente (LOPES *et al*, 2021).

As tradições presentes nas comunidades quilombolas envolvem diversos saberes nos processos de adoecimento e cura como: o uso de ervas e plantas medicinais, preparo de alimentos associados aos cultos religiosos, memórias afetivas e ancestralidade, associando os conhecimentos religiosos aos tradicionais. De acordo com HOBBSAWN E COL. (1997, p.9), no livro a Invenção das Tradições ele define “o conceito de tradições como um conjunto de práticas reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas, tais práticas visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, implicando na continuidade com relação ao passado”.

O conceito de HOBBSAWN E COL. (1997, p.9), sobre a invenção das tradições reflete nas práticas alimentares exercidas nas comunidades tradicionais, pois ela mantém a sua essência, mesmo sofrendo modificações com a modernização das práticas agrícolas e impactam na manutenção desses saberes para as novas gerações.

Os conhecimentos tradicionais provenientes dos povos indígenas e africanos foram ao longo dos anos invisibilizados decorrente de um processo de colonização que não foi somente de povos, bem como de saberes. O conceito de colonialismo atravessa a ideia de dominação injusta e violenta de povos com interesse político e econômico, também foi uma dominação epistemológica, uma relação desigual de saber-poder que conduziu ao apagamento de muitas formas de saber próprias dos povos e/ou nações colonizadas (GOMES, 2012).

A princípio foram feitas diversas pesquisas nas bases de dados Lilacs, Scielo, Pubmed, nas comunidades quilombolas, com as expressões utilizadas: “saúde nas comunidades quilombolas” com 85 achados, porém quando se restringe a busca com “hábitos alimentares das comunidades quilombolas” foram encontrados 4 artigos e “Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em comunidades quilombolas” com 10 artigos, sendo este último termo utilizado encontrou-se artigos em comum com a busca “Práticas Alimentares em comunidades quilombolas” resultando em 6 artigos, o que dificultou busca de referencial teórico. Com a intenção de ter uma abrangência dos artigos específicos sobre práticas alimentares comunidades tradicionais foram realizadas mais buscas nas bases de dados Google Acadêmico com 32 artigos com temas Racismo, Práticas Alimentares, Produção de Alimentos nas comunidades Quilombolas, Metodologias ativas, Saberes Tradicionais,

Territorialidade e etc. E na plataforma virtual Scielo totalizando 13 artigos com os mesmos títulos de busca (Apêndice 12.9.3). Foi estabelecido um limite de 19 anos no intervalo de 2004 a 2023, com a finalidade de considerar o que foi produzido após a instrução normativa Nº 16, de 24 de março de 2004, que define o conceito de remanescente quilombola e o aumento de estudos voltados para essa área nos últimos anos.

Considerando a importância dessas práticas tradicionais na associação desses saberes com a ciência da nutrição e visando ampliar os estudos científicos nesta temática, o presente estudo objetiva compreender as práticas alimentares tradicionais e os saberes que atravessam a confecção desses alimentos no consumo e na comercialização, contribuindo para as reflexões da desconstrução do modelo biomédico de formação do profissional de Nutrição/pesquisador, rompendo as barreiras entre o conhecimento científico e tradicional.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A RESISTÊNCIA QUILOMBOLA

A palavra quilombo, que de origem Bantu quer dizer acampamento guerreiro na floresta possui vários sentidos que se confrontam nessa arena de disputas pela regularização dos territórios negros e foi popularizada no Brasil pela administração colonial, em suas leis, relatórios, atos e decretos para se referir às unidades de apoio mútuo criadas pelos negros ao sistema escravista e às suas reações, organizações e lutas pelo fim da escravidão no país (SOUZA, 2015):

A chamada comunidade remanescente de quilombo é conceituada como:

Grupos étnico-raciais que tenham também uma trajetória histórica própria, que tenha pertencimento e ancestralidade negra sinônimos de resistência à opressão histórica sofrida. As comunidades possuem representatividade no meio rural brasileiro que era conhecido como comunidades negras rurais (mais ao centro, sul e sudeste do país) e terras de preto (mais ao norte e nordeste) se expandindo para os centros urbanos entornos dos terreiros de candomblé (SOUZA, 2008, p. 55)

No fim dos anos 70 houve uma eclosão do Movimento Negro através da retomada e reificada como um lócus de organização, coletividade e resistência negra. O movimento social ao longo do século XX expandiu-se ganhando força, sendo o Quilombo dos Palmares (entre os estados de Alagoas e Pernambuco) o ápice dessa resistência. No manifesto Quilombismo diz que o quilombo era uma realidade da qual nasceu uma necessidade urgente do negro de “defender sua

sobrevivência e de assegurar a sua existência de ser”. Essas lutas resultaram da necessidade de resgatar sua liberdade e dignidade através da fuga ao cativeiro e da organização de uma sociedade livre (SOUZA, 2015).

Os remanescentes quilombolas estão distribuídos em todo território nacional vivendo em comunidades formadas por vínculo de parentesco, preservando as tradições culturais e religiosas atuando em trabalhos rurais, ou culturas de subsistência como: mariscagem, pesca, agricultura familiar e muitos ainda dependem de programas de transferência de renda, como o Bolsa Família, entre outros. As terras para serem consideradas ocupadas por essas comunidades devem garantir a reprodução física, social, econômica e cultural assegurando moradia e os espaços destinados aos cultos religiosos, enfim devem conter reminiscências históricas dos antigos quilombos (FREITAS *et al*, 2011).

Por meio da Instrução Normativa No 16, de 24 de março de 2004 que diz em seu artigo terceiro e quarto “Consideram-se remanescentes das comunidades dos quilombos, os grupos étnico-raciais, segundo critérios de autoatribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida. A legitimidade da comunidade é caracterizada e atestada por autodefinição da própria comunidade, que solicita à Fundação Cultural Palmares a sua certificação (BRASIL, 2004).

A identidade quilombola pode ser concedida de maneira individual, quando cada membro se reconhece quilombola e de maneira coletiva quando será necessário se enquadrar nos critérios de pertencimento dos grupos estabelecidos coletivamente, sendo que, nenhum membro externo pode rotular ou negar a identidade étnica de um grupo, isso inflige sua autoafirmação identitária, a mesma deve ser atribuída pelo coletivo (BRASIL, 2017).

De acordo com os dados da Fundação Cultural Palmares de agosto de 2022, existem 2840 comunidades quilombolas certificadas no Brasil, sendo o maior número delas na Região Nordeste com 1743 comunidades e o Estado da Bahia possui uma das maiores concentrações, são 674 comunidades certificadas. No Recôncavo da Bahia, em torno de 30 comunidades foram certificadas pela Fundação Cultural Palmares (FCP) e possuem processo de regularização fundiária

em curso junto ao Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) (BRASIL, 2022).

Cruz das Almas possui uma área de 145 quilômetros, é a segunda maior cidade do Recôncavo Baiano e figura como uma das que possui números consideráveis de condições de vida e saúde. É uma cidade que faz fronteira com outros municípios do Recôncavo, tornando as relações mais próximas entre eles e integra o arranjo urbano-regional (AUR) de Salvador, metrópole na qual está centralizado e à qual Cruz das Almas está subordinada na hierarquia urbana brasileira como centro sub-regional. Seu índice de desenvolvimento humano médio é 0,699, estando abaixo de Salvador e de Santo Antônio de Jesus. Apresenta 70% da população de pretos e pardos (IBGE, 2011). A sua taxa de mortalidade infantil média na cidade é de 5,09 óbitos para cada 1.000 nascidos vivos; com cerca de 24 estabelecimentos de saúde e apresenta 77,62% de cobertura da atenção básica (IBGE, 2020).

2.2 TERRITORIALIDADE E RACISMO

O território é imprescindível no modo de vida e na identidade cultural dos povos quilombolas. Além da contribuição com a preservação ambiental e desenvolvimento sustentável desses espaços, o território traz um sentimento de etnicidade, empoderamento identitário e de pertencimento, sendo este, um modo de sobrevivência material e simbólica para a identidade quilombola e para a sua contínua reafirmação (SALOMÃO *et al*, 2018).

A territorialidade quilombola conforme o Artigo 2º do Decreto 4.887/2003 é considerado terras utilizadas para a garantia de sua reprodução física, social, econômica e cultural. São essas características físicas e simbólicas que vinculam as pessoas ao território, e não o contrário, pois o território é o todo que garante a continuidade da vida e a comunidade e seus membros é uma de suas partes. É por esse motivo que ao se regularizar um território quilombola é preciso se considerar a ocupação atual das terras e os espaços necessários à reprodução física e social, bem como meios de obtenção de renda, nos limites das características e valores cultivados pela comunidade (BRASIL, 2017).

A negação do acesso a terra e os direitos violados do povo negro resultante do Racismo Estrutural impactam diretamente no modo de vida dessas populações. O racismo é uma forma sistemática de discriminação que tem a raça como fundamento, de modo em que se manifesta por meio de práticas conscientes ou inconscientes que resultam em desvantagens ou privilégios para indivíduos. Com as lutas de lideranças e dos movimentos sociais negros na conquista de seus espaços para mudar essa realidade, os retrocessos recentes na política de proteção social, igualdade racial, ações afirmativas e as iniquidades raciais no acesso aos serviços de saúde ainda são evidentes e contribuem para invisibilização da população negra, mantendo assim, uma soberania das elites majoritárias brancas (ALMEIDA, 2018).

Ainda nesse contexto de Racismo, podemos citar o Racismo Estrutural como um modelo de opressão cuja ação transcende a mera formatação das instituições, que vai desde a apreensão estética até todo e qualquer espaço nos âmbitos público e privado, afetando as relações sociais e, portanto, influenciando na configuração da sociedade, sendo por ela naturalizado. Pelo fato de alterar toda uma estrutura, é imprescindível destacar que o racismo não está apenas no plano da consciência – a estrutura é intrínseca ao inconsciente (BERSANI, 2018).

O Racismo Institucional do ponto de vista racial atua de forma difusa no funcionamento cotidiano de instituições e organizações, provocando uma desigualdade na distribuição de serviços, benefícios e oportunidades aos diferentes segmentos da população, dificultando o acesso às políticas públicas pelas comunidades quilombolas, além da pouca transparência dos órgãos competentes com relação a esses dados (LOPÉZ, 2012, p.121).

Outro fator importante que atravessa as comunidades é o Racismo Ambiental. Além de alterar o ritmo de vida nas comunidades tradicionais, as instituições que reproduzem tal prática ignoram o verdadeiro valor de sociedades e populações, se baseando em uma estrutura hierárquica pautada nos valores econômicos e relações sócio ambientais se contrapondo às práticas tradicionais existentes nessas comunidades. Os povos tradicionais se tornam alvo de políticas discriminatórias e excludentes em detrimento de empreendimentos como criação e instalação de áreas de reservas naturais, na criação de aterros sanitários, definição de áreas para indústrias poluentes, garimpo ilegal, utilização de agrotóxicos no plantio, instalação

de lixeiras municipais e outros atos que favorecem uma grande parcela da elite branca afetando o modo de vida dos povos tradicionais (SILVA, 2008).

Todo esse contexto histórico de desigualdade racial teve início no período colonial baseada na dominação e subjugação das raças, inferiorizando o povo negro e violando todos os seus direitos de acesso à saúde, educação, lazer, saneamento básico e etc.. A colonização não foi somente de povos, mas também, de pensamentos e atos racistas que são reproduzidos até os dias atuais com o objetivo de manter a supremacia dos povos brancos sobre os negros e indígenas, não somente visando uma predominância econômica, mas também cultural e intelectual, provocando o apagamento da história de um povo e dos conhecimentos tradicionais que são repassados ao longo de gerações (OLIVEIRA, 2021).

2.3 SABORES DA CULINÁRIA ANCESTRAL

As comunidades negras rurais do início do século XX eram marcadas por deslocamentos na busca de moradia e trabalho, com o passar dos anos, o sustento principal continuou sendo o comércio da produção agrícola, porém não como no período colonial em que a grande parte do que se era produzido ficava nas mãos dos fazendeiros. Muitas comunidades fabricam farinha, mandioca e derivados, como no passado, vendendo parte da produção como meio de subsistência. (GOMES, 2015).

Os alimentos produzidos nessas comunidades, além de serem destinados a consumo interno e comercialização, possuem uma simbologia extremamente importante nas cerimônias das religiões de matriz africana. Os cultos aos orixás e festas públicas realizadas internamente pelos membros de terreiro apresentam um repertório variado de alimentos, formas de preparo, cozimento, arrumação do prato, ferramentas, cores e símbolos sagrados, o que nos remete a uma estética natural religiosa, portadora de preceitos e produtora de subjetividades (AMIM, 2009).

O cultivo e comercialização dos mariscos, pescados e alimentos provenientes da agricultura familiar (Mandioca, feijão, andu, mangalô, batata, jenipapo, amendoim, hortaliças, entre outros) são de extrema importância para a gastronomia local e movimentam toda economia das comunidades. Além disso, os remanescentes quilombolas são culturalmente diferenciados e preservam todo

contexto histórico de crenças, religião e saberes tradicionais nas práticas dessas atividades (CAMILO *et al*, 2016).

As atividades agrícolas realizadas pelas mulheres nas comunidades quilombolas muitas vezes não são consideradas trabalho, já que não são remuneradas, são vistas como uma extensão de suas tarefas domésticas ou uma “ajuda” ao marido. Isso ocorre por causa de uma sociedade patriarcal e machista estrutural querer invisibilizar as atividades produtivas das mulheres na agricultura familiar (OLIVEIRA *et al*, 2021).

Nas casas de farinha as mulheres são responsáveis por grande parte do trabalho, inclusive o descasque, torragem da farinha e envase, através dos conhecimentos tradicionais é possível escolher a melhor época do plantio baseada no ciclo lunar, especialmente em lua crescente e lua cheia, plantando duas vezes ao ano, no inverno e no verão, nomeando de plantio do tempo, no qual prioriza o clima mais quente e úmido, com maior frequência de chuvas para brotação e enraizamento das estacas (SILVA *et al*, 2021).

Essa busca por novos espaços sociais, políticos e culturais têm ganhado força nos últimos anos com apoio de movimentos sociais aliados ao feminismo negro. A mulher negra é mais suscetível ao peso da discriminação, pois a interseccionalidade de gênero reafirma as questões de raça/cor associadas ao sexismo, machismo e patriarcado, corroborando como determinantes sociais que as colocam, muitas vezes, em situação de vulnerabilidade. Mesmo com as dificuldades impostas pelo sistema estrutural racista, as mulheres têm um papel importante como provedoras das famílias dentro dessas comunidades, rompendo barreiras de atividades que eram predominantemente masculinas (BRANDÃO *et al*, 2021).

Os hábitos e as práticas alimentares ancestrais presentes nas comunidades, refletem diretamente na situação nutricional e qualidade de vida das populações quilombolas, sendo o alimento a principal atividade comercial. Ele está intimamente ligado à cultura, crença e costumes de um povo, cujos saberes que compõem esses processos, muitas vezes, são desconhecidos decorrente de um modelo colonialista e racista que corrobora com a desvalorização dos conhecimentos pertencentes aos povos de comunidades tradicionais. Esse modelo colonialista, etnocêntrico pautado

na superioridade de raças, iniciou-se no processo de colonização e persiste até os dias atuais, implicando na violência epistêmica e racial (NETO, 2018).

Os conhecimentos tradicionais, também considerados orgânicos, pois ainda não sofreram modificações e mantem a sua essência ancestral, são relatados por Nêgo Bispo, um Mestre ativista e quilombola, no Livro Tecendo rede antirracista:

“Essa lógica é organizada em começo, meio e começo. A geração avó que é o começo, a geração mãe o meio e a geração neta o começo de novo” (SANTOS, 2019, p.27).

O saber sintético é aquele que envolve o ter e reverbera os ideais colonialistas, considerando o orgânico como popular, desvalorizando os saberes indígenas, quilombolas e dos povos de terreiro, tem de haver a confluência e transfluências dos saberes de povos indígenas e quilombolas com as Universidades, agregando o saber orgânico ao conhecimento científico e valorizando os conhecimentos tradicionais (SANTOS, 2019).

3 ALIMENTOS REGIONAIS PRODUZIDOS COMUNIDADES VILA GUAXINIM E BAIXA DA LINHA

O feijão andu é bastante produzido na Comunidade Vila Guaxinim de Cruz das Almas- BA e é conhecido, popularmente, como guandu, ervilha de pombo entre outros, de origem indiana, tem na África seu segundo centro de diversidade. No Brasil foi introduzido pela rota dos escravos procedentes da África, tornando-se amplamente distribuído no país, principalmente no Recôncavo da Bahia (BENEVIDES *et al*, 2019). Esta leguminosa apresenta na sua composição um elevado teor proteico, semelhante a outras leguminosas com quantidades significativas de cálcio, ferro, magnésio e fósforo.

O feijão mangalô, feijão-fava, fava ou feijão-de-lima também é uma leguminosa muito cultivada no recôncavo baiano. Essa espécie é uma das mais cultivadas na região tropical do planeta, além disso, apresenta potencial para o fornecimento de proteína vegetal à população. Além da importância econômica nas comunidades quilombolas do Recôncavo da Bahia contribui para o fortalecimento da agricultura familiar e o seu cultivo, colheita e preparo perpetua a cultura e tradição dos alimentos regionais pelos remanescentes quilombolas (BENEVIDES *et al*, 2019).

No âmbito nacional, o cultivo dessas leguminosas ainda tem pouca relevância na culinária brasileira, pois se acredita que o principal motivo para o cultivo e

consumo são limitados, além do desconhecimento sobre o valor nutritivo, seu sabor marcante e a preferência “cultural” pelo consumo do feijão “carioquinha” por grande parte da população o torna um alimento alternativo. É importante ressaltar que as propriedades nutricionais dessas leguminosas contribuem para uma melhor digestibilidade proteica, favorecem a biodisponibilidade mineral, e auxiliam na redução de fatores antinutricionais (BENEVIDES *et al*, 2019).

Outro alimento bastante cultivado nas comunidades quilombolas do recôncavo baiano é a mandioca. A produção de alimentos na comunidade Baixa da Linha se assemelha a comunidade Vila Guaxinim, pois priorizam o cultivo de alimentos regionais à base de mandioca, milho, batata, amendoim, jenipapo e diversas hortaliças (Fotos em apêndice 12.3). Nas produções da comunidade Baixa da linha podemos destacar a Bala de jenipapo, licor, batata chips, aipim chips, doces de banana com canela, doces de goiaba em calda açafraão, entre outros alimentos produzidos de acordo com a colheita e a época do ano.

A mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) já era cultivada por populações indígenas muito antes da chegada dos colonizadores europeus no continente americano, por volta do século XV (SILVA *et al*, 2021). Apesar das duas comunidades cultivarem diversos alimentos citados anteriormente, a mandioca é um dos principais gêneros na comunidade Vila Guaxinim e Baixa da Linha de Cruz das Almas, além de ser rentável com a produção de bolos, beijus, maniçoba, doces, pães... farinhas e etc... seu processo de obtenção desde a coleta até a confecção dos seus derivados contribui para manutenção cultural das práticas alimentares ancestrais advindas dos povos africanos.

De acordo com Silva *et al* (2021), fica evidente a relação de proximidade entre a mandioca e as populações tradicionais da região, no Estado do Pará, do viés comercial, possui também um valor sociocultural, pois se faz presente na história de comunidades camponesas tradicionais espalhadas por todo o Brasil, geralmente consumida principalmente em forma de farinha. Outro estudo feito por Santana (2018), mostra as influências pelas quais as comunidades têm passado: “as famílias que praticam as farinhadas, atualmente passam por um processo de subalternização do saber fazer por meio de instituições como a Embrapa”, considerando a produção de farinha estritamente econômica e desvalorizando o saber orgânico que constitui essa produção alimentar (SANTANA, 2018, p. 34).

Compreender a importância dos saberes tradicionais no plantio e cultivo desses alimentos fortalece o processo de resistência histórico, político, socioeconômico, cultural, ambiental e epistêmico, contrariando as teorias da dominação colonial e capitalista global. Essas epistemologias propõem mudanças e reflexões críticas permitindo uma releitura dos saberes, usos e práticas que estão interligados a uma cosmovisão étnico-territorial ancestral, enquanto propositores de uma práxis revolucionária, pela segurança e autonomia à vida em territórios coletivos (AMÉRICO, 2021, p.1).

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

O presente estudo objetiva compreender as práticas alimentares tradicionais e os saberes que atravessam a confecção desses alimentos no consumo e na comercialização, contribuindo para as reflexões da desconstrução do modelo biomédico de formação do profissional de Nutrição/pesquisador, rompendo as barreiras entre o conhecimento científico e tradicional.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1) Compreender a produção de alimentos regionais e os saberes e fazeres envolvidos nesse processo;
- 2) Entender as questões raciais estruturais e institucionais que impactam na invisibilização dos saberes ancestrais e no intercâmbio cultural entre o profissional nutricionista e os trabalhadores da comunidade;
- 3) Analisar qual a simbologia que o território representa para essas comunidades;
- 4) Fortalecer estudos científicos em comunidades quilombolas que gerem produtos acadêmicos e que favoreçam para manutenção das práticas alimentares nas novas gerações;
- 5) Contribuir na elaboração de estratégias para o desenvolvimento de um produto que seja útil para a comunidade.

5 METODOLOGIA

5.1 A ANDANÇA PELAS COMUNIDADES BAIXA DA LINHA E VILA GUAXINIM

Considerando as práticas alimentares desenvolvidas nas comunidades Vila Guaxinim e Baixa da linha e os saberes ancestrais envolvidos no processamento desses alimentos, o presente projeto tem como objetivo realizar uma pesquisa qualitativa observacional participante com a finalidade de compreender como as práticas tradicionais e alimentares atravessam a cultura, crenças e costumes desses grupos, através de registros fotográficos com observação participante, roda de conversa, filmagens e gravações. Também foi elaborado um produto final de acordo com a necessidade da comunidade sugerindo estratégias na produção e manipulação de alimentos, ressaltando que um dos objetivos da pesquisa é promover a transfluência entre os saberes das comunidades e do profissional de saúde.

A pesquisa qualitativa possibilita a introdução de significados e intencionalidades, compreendendo a lógica interna de grupos, instituições e atores quanto a valores culturais e representações sobre sua história e temas específicos, bem como, relações entre indivíduos. As práticas alimentares realizadas nas comunidades se entrelaçam com processos históricos, culturais, sociais que envolvem saberes tradicionais observados e partilhados durante o processo de coleta de dados na comunidade (MINAYO, 2014).

Dentre os aspectos presentes na produção de alimentos, foram observados o plantio, cultivo, armazenamento e embalagem desses alimentos regionais, através de fotos, filmagens nas rodas de conversa e oficinas realizadas com os moradores, esses instrumentos de coletas foram escolhidos com a finalidade de compreender a simbologia que o alimento possui nessas comunidades e às práticas tradicionais relacionadas. Após a coleta de dados, será elaborado um produto final com metodologias ativas que colaborem no processo de produção e comercialização de alimentos (OCAÑA, 2018).

5.2 TERRITÓRIO DA PESQUISA

O primeiro contato se deu com as lideranças das Comunidades do Kaonge na Bacia do Iguape em Cachoeira-BA com o intuito de discutir o produto que seria interessante para a comunidade pesquisada, portanto como não obtive êxito e as

conversas não foram adiante, solicitei a minha Orientadora o contato de outra comunidade quilombola que produzisse alimentos e que fosse próximo à cidade que eu resido pensando na logística da realização da pesquisa. E a partir do contato posterior com Ananias, Líder das Comunidades Quilombolas do Recôncavo baiano, obtive o contato de Miriam, liderança da comunidade Vila Guaxinim de Cruz das Almas-BA, posteriormente se estendendo a Baixa da Linha ao conhecer a liderança Márcia e assim, definindo o Lócus da pesquisa nessas duas comunidades que produzem alimentos para consumo e comercialização. Todas visitas as comunidades Baixa da Linha e Vila Guaxinim de Cruz das Almas-BA com os objetivos alcançados, atividades desenvolvidas com a data de realização nas comunidades estão em (Apêndice 12.2.1).

Localizadas em Cruz das Almas estão às comunidades Vila Guaxinim e Baixa da Linha em terras próximas à Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). Conforme relatos de moradores associados existem presença de vestígios históricos que reforçam essa teoria, há aproximadamente 100 anos atrás homens e mulheres refugiados do sistema escravista que habitavam nas proximidades das antigas fazendas que na década de 1940, mais precisamente em 1943, foram desapropriadas pelo Governo Federal para receber a instalação do que viria ser, a Escola Agrícola da Bahia que mais tarde em 1968, se tornaria a AGRUFBA (SILVA, 2020 p.45).

A comunidade Quilombola da Baixa da Linha surgiu primeiro que a Vila Guaxinim, e os moradores mais antigos começaram a viver nesse território, cujos vestígios históricos comprovam a presença de populações indígenas e a existência de uma pedra que supostamente era utilizada pelas mesmas para amolar os instrumentos de trabalho e de luta a chamada “Pedra do Índio”, sendo assim, em 23 de dezembro de 1881, 09 anos antes da Abolição da Escravidão no Brasil, foi inaugurada a Estação Ferroviária Central da Bahia que mais tarde foi alterada para Estação de Cruz das Almas, na qual os moradores trabalharam na instalação dessa pedreira. Esses trabalhadores construíram as primeiras casas para se alojarem permanentemente com suas famílias, na sua maioria homens e mulheres descendentes de índios e negros foram se instalando mantendo as primeiras relações de comunidade iniciando as primeiras experiências de agricultura familiar (Apud SANTANA, 2015 citado por SILVA, 2020 p.59)

A comunidade Baixa da Linha atualmente possui um total de 130 famílias, sendo todas residentes da comunidade e a maioria com algum grau de parentesco como primos de primeiro e segundo grau, tios, avós e etc... As principais Manifestações culturais incluem a festa de São Roque 26 de agosto, Festa do Marujo 2 de Fevereiro, Festa da Padroeira Nossa Senhora Aparecida 12 de Outubro e Santo Antônio 13 de junho. Dentre os eventos incluem bandas locais, samba de roda e alimentos regionais como pipoca, caruru, peixe, peixe e bebidas alcoólicas, sendo um momento de confraternização e fortalecimento da identidade cultural quilombola.

A origem da comunidade Vila Guaxinim surgiu a partir da originária Baixa da Linha, fundada pelos antigos moradores do Sr. Luiz Guaxinim e Senhor Vicente Carvalho, ambos falecidos. Com o intuito de homenageá-los decidiram então que dariam o nome de Vi e Guaxinim, depois entraram em um consenso e resolveram nomear a comunidade de Vila Guaxinim por já ser um nome conhecido pela população da cidade, o que facilitaria na questão de localização.

Apesar das duas comunidades existirem a aproximadamente um século dividindo o espaço com a antiga Escola Agrícola da Bahia, posteriormente Escola de Agronomia da UFBA e hoje UFRB, foi somente em 15 de setembro de 2010 e abril de 2013 a Fundação Palmares concedeu a certificação de quilombo às comunidades Baixa da linha e Vila guaxinim respectivamente (Anexo 13).

Figura 1: Imagem de satélite das Comunidades Quilombolas Vila Guaxinim e Baixa da linha



Disponível em: <https://www.google.com.br/maps> acesso em:19/07/2022

5.3 APROXIMAÇÃO COM O CAMPO DE ESTUDO: REFLEXÕES SOBRE A BRANQUITUDE DO PESQUISADOR.

O primeiro contato com a liderança da comunidade Vila Guaxinim foi virtual via ferramenta whatsapp. Ativista quilombola determinada, graduada em Gestão de Cooperativas pela UFRB, é uma mulher empoderada que mobiliza toda a comunidade na conquista de direitos inerentes à população quilombola. Frente à comunidade Baixa da Linha temos outra liderança, estudante da UFRB do curso Agroecologia e trabalhadora rural da comunidade Baixa da linha rica em saberes tradicionais que envolvem o cultivo de alimentos e está sempre à frente dos eventos na comunidade, além de possuir um papel importante na rentabilidade, pois comercializa diversos alimentos derivados do plantio agrícola (Apêndice 12.3). Eu tive a honra de conhecer as duas mulheres que são referências nas suas comunidades e proporcionou-me uma troca riquíssima como seus relatos de experiência evidenciando o matriarcado potente nas comunidades tradicionais.

O primeiro contato com as Lideranças Miriam e Márcia das Comunidades Vila Guaxinim e Baixa da Linha foi de extrema relevância para imersão do pesquisador Profissional de Saúde e Nutricionista, pois nossa formação é pautada no modelo biomédico, ocidentalizado e estamos inseridos numa sociedade racista estruturalmente organizada ocasionando sua reprodução. A branquitude se constrói através de processos históricos, no qual homens brancos visam manter o privilégio de classes tomando sua identidade racial como norma padrão e, dessa forma, implicando em vantagens materiais e simbólicas em detrimento dos não brancos (SCHUMAN, 2014, p. 27-28).

Ao adentrar na comunidade, o pesquisador e servidor público Técnico administrativo da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Nutricionista e homem branco foi provocado através de vários questionamentos sobre as dificuldades encontradas pelos estudantes quilombolas e o acolhimento durante a Graduação. Segundo relatos das lideranças, o Racismo ainda atravessa as Universidades Públicas, alguns moradores da comunidade relataram algumas situações vivenciadas em consequência da falta de reconhecimento de seu território que fica ao lado da Universidade.

A comunidade tem mais de 100 anos na região de Cruz das Almas. A princípio os remanescentes quilombolas vieram trabalhar na ferrovia e posteriormente, na escola Agrícola da Bahia, no Instituto de Agronomia e contribuíram também para a construção da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. O território antes ocupado pelo quilombo foi reduzido pela expansão da Universidade e sua permanência nessa localidade tem provocado um tensionamento entre ambos. Apesar de esse dualismo perdurar por muitos anos, hoje existe um reconhecimento da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia com relação ao território quilombola, no qual propiciou uma parceria nas pesquisas realizadas pelos estudantes de diversos Campus da UFRB na Comunidade, assumindo a Universidade um papel fundamental na prevenção e promoção de saúde nas comunidades por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Na primeira visita à comunidade Vila foi disponibilizada a localização da comunidade pela liderança através do google maps via smartphone, rompendo barreiras de exclusão digital nas comunidades e mostrando que os moradores estão tendo acesso a internet e a tecnologia, um grande avanço nas políticas de inclusão digital.

Outro momento importante nessa primeira visita foi à desconstrução de alguns termos coloniais enraizados e reproduzidos diariamente. Ao chegar à comunidade referi-me a Líder da comunidade como senhora ou Dona e de imediato fui orientado sobre o uso desses termos, que até então, eu desconhecia a origem. Segundo a liderança da comunidade, a palavra Senhora vem do machismo estrutural, que coloca a mulher casada na posição de subordinação ao seu senhor. O termo senhora está intimamente ligado ao fato da esposa estar “sem hora” para nada e sempre a disposição do marido quando casada, sendo o questionamento dela: “Porque o homem quando é casado ninguém se refere a ele como o seu senhor” e a mulher é sempre sua senhora??” (BARROS, 2022).

O “giro decolonial” que se refere ao ato de abrir o pensamento citado por Mignolo (2018) é o ato de se “desprender da camisa de força” no qual você se afasta da naturalização que é a modernidade e do seu lado mais obscuro, a colonialidade, seja ela do poder (a matriz colonial do poder que é capitalista) ou das suas derivações: do saber, do ser e da natureza, provocando a transformação do pesquisador e nutricionista ao ser inserido em uma comunidade tradicional.

A proposta de compreender os processos que envolvem as práticas alimentares ancestrais nas comunidades tradicionais se desprende das normas padronizadas estabelecidas por Instituições sanitárias coloniais desconstruindo o colonialismo enraizado no nosso sistema. Nessas circunstâncias, a primeira visita de aproximação com o campo de pesquisa proporcionou o “giro decolonial” citado por Mignolo (2018), rompendo paradigmas da branquitude. Sabemos que isso é um processo longo e que exige exercício diário, mas o primeiro passo é o reconhecimento do homem branco no seu lugar de fala e privilégios, inserido numa sociedade racista, eurocristã e heteronormativa, dessa maneira, pedir licença as lideranças para entrar nas suas comunidades é uma maneira de respeitar seu povo, sua cultura e as histórias de luta e resistência.

Figura 2: Fotos das Comunidades Quilombolas Vila Guaxinim e Baixa da Linha respectivamente



Fonte: SOUZA, 2022

5.4 NO ESPAÇO VIRTUAL COM A LIDERANÇA QUILOMBOLA DA COMUNIDADE (Vila Guaxinim)

O segundo encontro com a liderança da Comunidade Vila Guaxinim foi no dia 24/05/2022 às 18h pelo google meet. O objetivo desse encontro foi tirar algumas dúvidas sobre qual seria a melhor metodologia de pesquisa a ser utilizada na comunidade. A sugestão de aplicar o método de Roda de conversa e a possibilidade de reunir os moradores, e se há um espaço apropriado para aplicação desse instrumento de coleta de dados. A dificuldade maior no uso desse método foi o encontro com os membros da comunidade durante a semana, pois a maioria trabalha fora da comunidade e nos sábados seria possível na associação de moradores presente na comunidade.

Uma das dificuldades na realização das Rodas de conversas é a articulação dos espaços onde são realizadas. A viabilização dos encontros e os laços afetivos são de extrema importância para se obter êxito na aplicação do método. Esse encontro, mesmo que inicial, possibilita a transformação tanto dos sujeitos quanto da sociedade na qual vivem, pois “a reflexão crítica, o diálogo e a construção compartilhada do conhecimento representam ferramentas que propiciam o encontro entre a cultura afro-brasileira e a científica” (SAMPAIO, 2014).

Outra finalidade dessa conversa virtual foi agendar um segundo encontro presencial com a comunidade para conhecer os moradores e começar a criar um vínculo entre pesquisador e a comunidade. Nesse encontro foram discutidos projetos desenvolvidos na comunidade e também, a comercialização de alimentos produzidos na comunidade no período de festa junina, que é uma tradição na cidade de Cruz das Almas e seria uma oportunidade de observar a venda de alimentos, porém por motivos de saúde e com o aumento dos casos de Covid-19 a atividade foi desmarcada.

De acordo com a liderança, membros da comunidade comercializam sarapatel, feijoada, carne de fumeiro e preparações à base de aipim, que são típicos da culinária do Recôncavo baiano e muito consumidos pelos moradores da região. Marcamos uma reunião com o núcleo de comunidades do Recôncavo da Bahia no dia 11 de junho de 2022, com o objetivo de conhecer os projetos que são desenvolvidos na comunidade e a contribuição do pesquisador para a comunidade. A aproximação com o campo de estudo é de grande valia também na interação sociocultural e uma oportunidade de descobrir outras práticas alimentares desenvolvidas nas comunidades do Recôncavo estabelecendo vínculo com membros da comunidade.

5.5 NORMAS DA PESQUISA PARA AS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DO RECÔNCAVO

A reunião ocorreu no dia 11 de junho de 2022 às 09h e teve a presença de representantes de outras comunidades do Recôncavo (Kaonge, Baixa da linha) e do coordenador das lideranças do Recôncavo, pesquisadores, professores da UFRB representando a PROPAAE (Pró Reitoria de Políticas Afirmativas Estudantis), assistente social e alguns membros da prefeitura de Cruz das Almas. Enquanto

aguardávamos o início da reunião consumimos um delicioso mingau de milho verde feito na comunidade.

O início se deu às 10h30min com uma abertura através da oração do pai nosso, mostrando que há uma diversidade religiosa na comunidade e muito respeito com as crenças de cada indivíduo. As primeiras pautas foram às pesquisas realizadas nas comunidades e quais seria o produto dessas pesquisas. Foi uma oportunidade de explanar um pouco sobre o esboço do meu projeto que ainda estava no início, sendo que o produto não seria somente de interesse do pesquisador, mas algo que estivesse de acordo com a necessidade da comunidade. Uma sugestão que foi colocada na reunião seria apresentar o projeto na associação da Vila Guaxinim com a finalidade dos moradores conhecerem o produto que foi gerado para comunidade. Outro ponto importante mencionado foi a responsabilidade do pesquisador e da comunidade quando inicia a pesquisa, segundo o coordenador do núcleo de Comunidades do Recôncavo Ananias, o pesquisador tem que ser acompanhado durante a pesquisa por membros da comunidade para evitar quaisquer inconsistências no projeto. Segundo o Coordenador das comunidades quilombolas do recôncavo baiano, houve situações na qual o trabalho publicado apresentavam divergências com as pesquisas feitas na comunidade e, além disso, alguns pesquisadores não dão o devido retorno da pesquisa ao quilombo, utilizando-os apenas como objeto de estudo.

Na reunião foram pontuadas algumas exigências para aceitar pesquisas realizadas na comunidade, algumas delas são: A análise do mesmo por membros da comunidade para verificar a veracidade dos dados coletados antes de ser publicado, nome dos participantes que contribuíram na coleta de dados da pesquisa quando publicado e a elaboração do produto final que seja útil para a comunidade e para as próximas gerações. Dessa forma, o produto da dissertação será elaborado em consenso com a comunidade considerando as suas necessidades.

Outra pauta da reunião foi às políticas educacionais nas comunidades quilombolas do recôncavo. Diante dessa problemática, não tivemos a presença das secretarias municipais de Cruz das Almas, havendo apenas alguns representantes da Assistência Social e da Secretária de Educação como ouvinte, o que foi uma crítica das lideranças presentes na reunião. Muitas demandas foram debatidas sobre a educação escolar quilombola, dentre eles, a falta de recursos, utensílios para o

preparo da alimentação escolar, falta de profissionais na creche que atende as comunidades Vila Guaxinim e Baixa da linha, recadastramento de membros da comunidade no cadúnico¹ para recebimento de benefícios sociais, dimensão territorial da comunidade e etc. sendo questões pertinentes e que corroboram com a falta de políticas públicas, que demoram a chegar até essas comunidades.

No final da reunião todos participantes fizeram os agradecimentos e agendaram a próxima reunião com alguns integrantes para discutir a titulação do território e o que ocorrer. Após o encerramento tiramos fotos, assinamos a lista de presença. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) também foi assinado pelas lideranças para dar o “pontapé” inicial à coleta de dados na pesquisa de campo (Ver imagem em apêndice 12.2). O projeto tem aprovação no comitê de ética e pesquisa da UFRB, pois atende ao parecer consubstanciado nº 5.111.871 e aos princípios bioéticos para pesquisa envolvendo seres humanos, conforme a Resolução do CNS nº 466/2012, item XI.2, letra d, o que possibilita a realização da Roda de conversa com gravações, fotos e filmagens.

Enfim, a reunião proporcionou uma troca produtiva para todos envolvidos, pois tratou de vários temas que vão além da pesquisa nas comunidades, inserindo não somente o pesquisador na realidade do campo de estudo, mas também o eu profissional de saúde Nutricionista e o eu Servidor Técnico administrativo da UFRB, permitindo compreender as necessidades da comunidade como um todo (Ver fotos em apêndice 12.4).

Figura 3: Reunião do Núcleo na Comunidade Vila Guaxinim de Cruz das Almas- BA.



Fonte: SOUZA, 2022

¹Criado em 2001, por meio do decreto nº 3.887, o Cadastramento Único para Programas Sociais do Governo Federal, ou somente Cadastro Único, é a principal porta de entrada para os benefícios do governo federal, dentre eles o bolsa família, que é o atual renda brasil.

5.6 TERRITÓRIO NEGRO: A TITULAÇÃO DAS TERRAS DAS COMUNIDADES VILA GUAXINIM E BAIXA DA LINHA

A reunião sobre a Titulação das Terras das duas comunidades ocorreu no dia 04 de agosto de 2022 às 10h da manhã. Teve a presença de membros das comunidades Vila Guaxinim e Linha do trem, Vereador do município de Cruz das Almas, da Coordenadora da Pró Reitoria de Extensão da UFRB, o Coordenador jurídico da Coordenação de Desenvolvimento Agrário (CDA), Professores da UFRB, Estudantes, Técnicos administrativos e Pesquisadores. O principal objetivo dessa reunião foi o encaminhamento do processo de regularização fundiária, ou seja, a UFRB transferiria o documento definitivo de Titulação das terras das comunidades, reconhecendo os conflitos históricos territoriais que existiu ao longo dos anos. As comunidades foram alvo de diversos ataques com relação a sua ocupação por integrantes da universidade durante anos, e assim, essa titulação seria o reconhecimento e preservação da identidade cultural de um povo que contribuiu muito para o desenvolvimento da própria Universidade.

Um momento emocionante da reunião foi o desabafo de Márcia, liderança da comunidade Baixa da Linha, seus relatos de opressão por cultivar e criar animais nas terras ocupadas pela Universidade, segundo ela: “Deixaram feridas que não vão sarar jamais”. Essa fala retrata a importância dessa titulação para as comunidades, podendo ser considerada um Marco histórico pelos remanescentes quilombolas das comunidades Baixa da linha e Vila Guaxinim.

A demarcação das terras será feita pelo órgão estadual CDA em parceria com a UFRB e regularizada posteriormente pelo INCRA, às áreas federais estão sendo mapeadas através de drones e alguns técnicos agrícolas da Universidade contribuirão na demarcação dos territórios das três áreas.

Outro ponto pertinente levantado nessa conquista das duas comunidades, foi a importância das mulheres quilombolas nesse processo. Na reunião (Fotos em apêndice 12.5) podemos observar a presença majoritária das mulheres. O matriarcado nas comunidades é sinônimo de lutas e resistência, que vão desde a construção da associação, plantio, colheita e participação em todas as esferas políticas na comunidade, ocupando os cargos de liderança e rompendo barreiras do machismo e patriarcado na sociedade.

Nessas circunstâncias, todos os caminhos que estou percorrendo na elaboração do projeto são experiências únicas, não somente como pesquisador se aproximando do campo de estudo, mas sim reconstrução de um profissional que precede uma formação acadêmica pautada no modelo biomédico e necessita compreender o contexto no qual está inserido.

Figura 4: Reunião para tratar da regularização fundiária das comunidades Baixa da linha e Vila Guaxinim em Cruz das Almas-BA.



Fonte: SOUZA, 2022

6 ANÁLISE DOS DADOS

Os métodos de observação participante e não participante tem se tornado prioridade como ferramenta de pesquisa por muitos pesquisadores no campo dos estudos organizacionais. De acordo com LEBARON *et al* (2018), a utilização destas técnicas ainda são escassas e a técnica de observação com fotos e o auxílio de vídeo é relativamente nova no campo. Outro aspecto relevante na observação participante é a inserção do pesquisador no interior do grupo observado, tornando-se parte dele, interagindo por longos períodos com os sujeitos, buscando partilhar o seu cotidiano para sentir o que significa estar naquela situação, o que propicia a interculturalidade. Existem diversas formas de documentação do material coletado, na maioria das vezes constituindo-se de material textual: notas de campo, diário de pesquisa, fichas de documentação, transcrição etc. Entretanto, o material também pode ser documentado por meio de fotos, filmes, áudios e outros, pois todas as formas de documentação têm relevância no processo de pesquisa, possibilitando uma adequada análise.

A coleta de dados utilizou de métodos como observação participante com registros fotográficos, filmagens, anotações em diário de campo, sendo que, os dados coletados nessa primeira fase observacional foram utilizados nas outras etapas seguintes das Rodas de Conversas e Oficinas, havendo dessa maneira uma circularidades entre os métodos, que posteriormente corrobora com o diálogo feito com autores utilizados no presente estudo. A análise dos dados pode ser compreendida em 5 fases: 1) pré-análise, 2) exploração do material 3) Construção do mapa conceitual 4) tratamento dos resultados, inferência e interpretação e 5) Produção do relatório.

6.1 PRÉ-ANÁLISE DOS DADOS DA RODA DE CONVERSA

A primeira etapa, denominada pré-análise, é a fase que compreende a organização do material sistematizado em quatro processos: A leitura prévia, cujo objetivo do pesquisador é tomar conhecimento do texto, transcrever os áudios da roda de conversa e selecionar o que será analisado. Nesta fase, vale ressaltar a importância dos seguintes critérios: Exaustividade, representatividade, homogeneidade e pertinência (BARDIN, *apud* MOZATT, 2011).

O início da análise foi dividido em várias etapas: coleta dos dados da Roda conversa, transcrição e revisão, pois será de extrema importância o contato prévio com os dados e a imersão nos mesmos com repetidas leituras, o intuito é familiarizar o pesquisador com o conteúdo abordado. As gravações foram realizadas por etapas, separadamente, cada pergunta realizada com o tema abordado era gravada e depois encerrada, posteriormente foi criada uma pasta com o nome do arquivo no celular. Essa técnica facilitou a leitura e transcrição das gravações, as conversas foram “garimpadas” e aproveitadas em outras fases da análise (SOUZA, 2019).

6.2 EXPLORAÇÃO DO MATERIAL

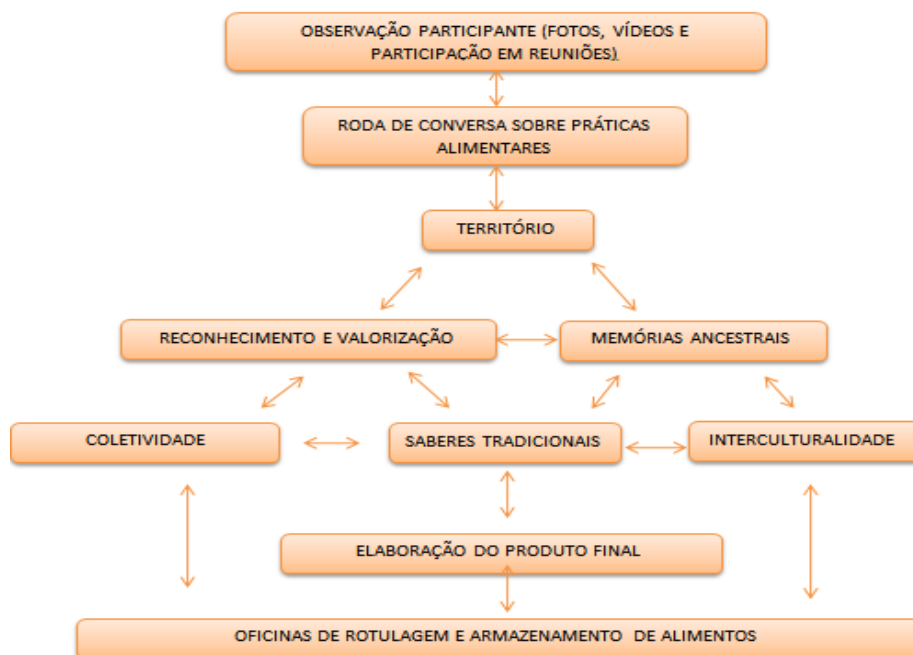
A exploração do material está atrelada a codificação do material coletado e definição das categorias de análise, possibilitando o incremento das interpretações e inferência. Esta etapa é de extrema importância para não misturar os temas, pois cada pergunta disparadora tem uma finalidade e precisa ser garimpada conforme a categorização (BARDIN, *apud* MOZATT, 2011).

Nesta etapa foram separadas as palavras chave que envolvia cada pergunta da roda de conversa explorando somente um tema de cada vez, com a finalidade de evitar a perda de outros temas possíveis, padrões ou interpretações (SOUZA, 2019).

6.3 CONSTRUÇÃO DO MAPA CONCEITUAL

Na terceira foram serão analisados os códigos levantados nos outros métodos de coleta de dados como fotografias, registros no diário de campo e participação em eventos, para a construção do mapa conceitual (figura 9) com objetivo de agrupar, separar e refinar os temas da roda de conversa, delineando os subtemas, podendo até descartar algumas informações. Após os temas serem revisados, definidos e redefinidos para serem apresentados como resultados da análise serão ligados os subtemas a cada tema central, podendo estruturar um tema maior e mais complexo, bem como para demonstrar a hierarquia de significados dentro dos dados (SOUZA, 2019).

Figura 5: Mapa conceitual da roda de conversa



FONTE: SOUZA, 2023

6.4 TRATAMENTO DOS RESULTADOS

A terceira fase diz respeito ao tratamento dos resultados, inferência e interpretação. Esta etapa consiste no refinamento do tema através da revisão e leitura e tratamento dos resultados. Esse foi o momento de levantar informações dos dados coletados anteriormente para elaboração do produto final. É o momento de

fazer uma análise crítica ou reflexiva, culminando nas interpretações inferenciais, ou seja, analisar mediante o que foi debatido nas rodas de conversa, qual seria a melhor metodologia para aplicar nas oficinas de rotulagem e armazenamento de alimentos.

6.5 PRODUÇÃO DO RELATÓRIO

Na última etapa de análise dos dados será a elaboração do relatório, cuja importância está na escrita concisa, coerente, lógica, não repetitiva e interessante sobre os dados levantados com os instrumentos de coleta, além de convencer o leitor sobre o mérito e a validade da análise realizada. Nessa fase, é importante demonstrar a prevalência do tema e a clareza na apresentação dos dados discutidos com os resultados de outros autores, não somente descrevendo os dados, mas construindo argumentos que os relacionem com os objetivos da pesquisa (SOUZA, 2019).

6.6 TURISMO ÉTNICO PELOS QUILOMBOS DO RECÔNCAVO E A RELAÇÃO ENTRE AS DUAS COMUNIDADES

A comunidade do Kaonge localizada em Cachoeira-BA no Recôncavo da Bahia, na qual mais de 120 famílias vivem da criação de ostras e outros mariscos, além de alimentos derivados da mandioca. A tomada de decisões e a implantação de políticas públicas que contribuam com o crescimento socioeconômico das comunidades quilombolas do recôncavo baiano são discutidas e aprovadas de maneira conjunta com a presença de membros de todas as comunidades em reuniões do Núcleo de comunidades com a presença do Coordenador Ananias, como foi citada anteriormente no capítulo da dissertação, sendo assim, a Comunidade do Kaonge exerce certa liderança entre as outras, suprimindo demandas que possam surgir na organização política e divulgação de eventos, dando suporte as outras comunidades. Como a pesquisa não foi realizada na Bacia do Iguape, a Festa da Ostra foi um momento oportuno para o pesquisador compreender como ocorre a produção de alimentos em outras comunidades e as relações culturais que atravessam as comunidade quilombolas do recôncavo baiano.

Nos dias 14, 15 e 16 de outubro aconteceu a 14ª edição da Festa da Ostra, um evento com foco na Sustentabilidade e Economia Solidária. Na Comunidade Quilombola Kaonge, em Cachoeira. O objetivo do evento é divulgar a cultura local e a culinária ancestral, comercializar produtos regionais e fortalecer as tecnologias sociais desenvolvidas pelas comunidades quilombolas, como alternativa de geração de trabalho e renda de forma coletiva, sustentável e solidária. O circuito cultural conhecido como Rota da Liberdade é considerado um roteiro de turismo étnico que atrai diversos turistas e movimentam a economia local.

A presença do pesquisador na comunidade do Kaonge foi uma experiência ímpar, pois permitiu compreender outras práticas alimentares e a comercialização de mariscos e pescados que movimentam a economia da Bacia do Iguape. No deslocamento até a comunidade, houve uma longa conversa com a liderança da comunidade Vila Guaxinim e sua mãe, relatando suas vivências dentro e fora da comunidade. A roda de conversa ultrapassa os limites acadêmicos e padronizados de coleta de dados, ela promove trocas de experiências, de conversas e seu objetivo é de socializar saberes multiplicando conhecimentos entre os envolvidos, além de reconstruir novos aprendizados sobre a temática proposta (MOURA, 2014).

Figura 6: Apresentação do Negro fugido na Festa da Ostra



FONTE: SOUZA, 2022

6.6.1 COMER É UMA FESTA: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM COMUNIDADES NEGRAS TRADICIONAIS;

Na Festa da Ostra o visitante tem a possibilidade de imergir na cultura africana através das vestimentas, danças, música e da arte (Ver fotos em apêndice 12.6). De acordo com Rosane Jovelino, integrante do Conselho Quilombola: “Aqui a gente pode encontrar a cultura, os saberes e as tradições da comunidade. É o resgate da nossa cultura, é o resgate da nossa identidade” (JORGE, 2022). A abertura do evento foi concedida com a leitura da carta de apresentação do evento por Miriam Feliciano (Líder da comunidade Vila Guaxinim) e discurso de membros importantes da comunidade que trouxeram as experiências vivenciadas relacionadas ao Racismo religioso e Institucional, os saberes tradicionais e as práticas de adoecimento e cura e a importância da parceria da comunidade com as Universidades no processo de inserção da população negra quilombola no ensino superior, abrindo o seu território para os professores e pesquisadores desenvolverem projetos de ensino, pesquisa e extensão.

A culinária ancestral é outro aspecto cultural que fortalece o evento. Os alimentos servidos são vatapá, caruru, ostra, moqueca de mariscos, caldos e etc.. Além dessas iguarias, estruturas com barracas que vendem beijus, biscoitos, farinhas, azeite de dendê, cocadas, mel, ou seja, uma diversidade de alimentos produzidos na comunidade. Outro fato interessante é a utilização de uma moeda local própria denominada de Sururu (Imagens em apêndice 12.6), o visitante troca seu dinheiro e recebe o mesmo valor em sururu para comprar qualquer produto da comunidade, caso não gaste tudo, poderá receber sua quantia em reais de volta. Para encerrar a visita na comunidade do Kaonge, tivemos a programação cultural do Negro fugido, na qual retrata o sofrimento do negro durante a escravidão, o samba de roda e de enxada que retrata a cultura local do Recôncavo baiano, das danças de terreiro e shows. A experiência de vivenciar outras comunidades contribui na compreensão de como se dá a cultura, modo de vida e a comercialização de alimentos em comunidades quilombolas distintas, fazendo parte da interação entre o pesquisador e o objeto de estudo.

6.7 A INTERCULTURALIDADE: O PESQUISADOR BRANCO NO SAMBA DE RODA DO RECÔNCAVO

Nos dias 24 e 25 de novembro de 2022 aconteceu na comunidade Vila Guaxinim em Cruz das Almas- BA o VI diálogo de povos quilombolas e comunidades tradicionais com uma ampla programação e participação de diversos membros da comunidade acadêmica da UFRB, das Secretarias Municipais de Saúde, Educação e Agricultura, além dos mestrandos que desenvolvem projetos de pesquisa na comunidade. O diálogo é um evento de suma importância para a comunidade, pois além de dar mais visibilidade aos projetos desenvolvidos, promove um diálogo entre o poder público e as demandas da comunidade, além de fortalecer a identidade cultural dos povos quilombolas.

Esse evento foi um momento oportuno para apresentação do presente projeto sobre as práticas alimentares tradicionais nas comunidades Vila Guaxinim e Baixa da linha, pois o diálogo com as mulheres manipuladoras de alimentos é de suma importância para a construção do produto. A apresentação aconteceu às 19h na associação da comunidade vila Guaxinim. Os recursos utilizados foram um notebook com os slides da apresentação, uma caixa de som e um microfone, por questões de logística não foi utilizado o data show. A apresentação do projeto de pesquisa teve ênfase na produção dos alimentos na comunidade, quais os objetivos gerais e específicos da pesquisa, a data da realização da Roda de conversa e, por fim, a possibilidade de realizar oficinas que contribuísse para a comercialização de alimentos. O encerramento do diálogo se deu com o grupo de Samba de roda Mirabella conhecido também, como samba de enxada pela comunidade, um momento de descontração para os participantes do evento, proporcionando inserção no campo de pesquisa (Imagens em apêndice 12.7).

Figura 7: Participação no VI diálogo de povos quilombolas na Comunidade Vila Guaxinim



Fonte: SOUZA, 2022

7 AS RODAS DE CONVERSAS, CIRCULARIDADES E CIRANDAS.

A Roda de conversa é um método qualitativo de pesquisa que permite coletar dados através da troca de experiências, contos, memórias e reflexões sobre algo que resgate a ancestralidade de um determinado povo. Ela nada mais é que uma partilha de saberes, sendo possível a interação entre o pesquisador e os sujeitos de pesquisa, contribuindo para construção das relações humanas e epistemológicas, sendo o participante um narrador em potencial (MOURA, 2014).

A princípio a roda de conversa seria realizada com membros das Comunidades quilombolas Vila Guaxinim e Baixa da Linha, como não houve tempo hábil para unir as duas comunidades e por outras questões de logística, somente foi possível realizar primeiramente com os membros da comunidade Baixa da Linha. Em contato via whatsapp com a liderança da comunidade Baixa da linha Márcia no dia 17 de janeiro ficou acordado o nosso encontro no dia 24/01, tendo um intervalo de tempo considerável para convocação dos moradores através do Card (Imagem em anexo 12.1) para divulgação e organização dos moradores envolvidos.

A realização da Roda aconteceu no dia 24/01 terça-feira às 10h da manhã, para aplicação desse instrumento foi à associação de moradores da comunidade Baixa da Linha em Cruz das Almas- Bahia. Houve o uso de alguns equipamentos como: Datashow, Notebook, celular para gravação das conversas, realização de vídeos e fotos. Vale ressaltar, que o uso do Datashow não foi possível decorrente de problemas técnicos na instalação.

A associação da comunidade Baixa da Linha atualmente é utilizada para cursos de costura com as mulheres da comunidade, o que implica na redução do espaço para outras atividades, dessa forma, não conseguiu formar uma “roda” entre os participantes, porém a conversa foi realizada em sequência com um participante de cada vez, sendo assim, a limitação do espaço físico não inviabilizou a aplicação do método.

Houve um atraso no início da roda de conversa decorrente do deslocamento do pesquisador até a comunidade o que mudou a ordem dos acontecimentos. Iniciamos com o café da manhã saudável de frutas, café, suco, banana da terra e bolos, enquanto os participantes lanchavam, as músicas voltadas para cultura negra e quilombola (rodas de samba, axé. Samba de terreiro etc..) eram tocadas no

notebook, tornando um ambiente agradável para conversa com os moradores antes do início da roda.

Após o café da manhã houve a apresentação do Pesquisador/Nutricionista com uma breve fala do projeto desenvolvido e a trajetória da pesquisa na referida comunidade e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e esclarecido (TCLE), dentre os participantes tinham 11 mulheres e 1 homem, sendo que 2 participantes eram agentes comunitários de saúde e, mesmo não sendo morador da comunidade, demonstrou interesse em participar e contribuir. Além disso, foi explanada a importância da participação dos membros da comunidade no desenvolvimento da pesquisa e a livre espontânea vontade na contribuição de cada um deles, ressaltando que o projeto já tem aprovação no comitê de ética e pesquisa da UFRB, pois atende ao parecer consubstanciado nº 5.111.871 e aos princípios bioéticos para pesquisa envolvendo seres humanos, conforme a Resolução do CNS nº 466/2012, item XI.2, letra d, o que possibilita a realização da Roda de conversa com gravações, fotos e filmagens.

A atividade iniciou com um vídeo de aproximadamente 3 minutos sobre o que é ser quilombola e o significado do território, com a finalidade de trazer reflexões sobre as memórias ancestrais e iniciar as perguntas norteadoras. As gravações das falas foram feitas pelo pesquisador num celular smartphone, cada tema da roda de conversa foi gravado separadamente, à medida que as perguntas apareciam nos slides os participantes falavam e discorriam sobre o tema, após o término da fala dos participantes a gravação também se encerrava, reiniciando com próxima pergunta. Esse método foi utilizado para facilitar a análise dos dados de acordo com a temática apresentada na roda de conversa, pois diversos participantes discorreram livremente sobre o tema colocado e seus áudios foram salvos separadamente. A grande maioria das participantes eram mulheres estudantes, agricultoras, professoras, alunas do curso de Agroecologia da UFRB e do curso Técnico em Agropecuária, proporcionando uma troca de saberes entre os jovens e mais velhos, fortalecendo o matriarcado e a ancestralidade. No último tema da Roda de conversa foi discutido qual o produto seria deixado, a liderança Márcia relatou a importância de uma oficina de rotulagem dos produtos comercializados pela comunidade e a elaboração das informações nutricionais, pois os alimentos produzidos não possuem essas informações na embalagem, o que impossibilita a exposição em alguns eventos.

7.1 RODA DE CONVERSA: UM GIRO DECOLONIAL INTERCULTURAL NA COMUNIDADE BAIXA DA LINHA

A Roda de conversa iniciou com um vídeo sobre as práticas alimentares em comunidades tradicionais para uma reflexão e dar início a roda. Após a apresentação do vídeo os participantes se apresentaram e posteriormente, foram perguntados sobre a importância do território para cada um. De acordo com a fala de uma das participantes:

Ter um território que é nosso é uma grande satisfação e uma grande conquista” (CAVALCANTI, 2023). Outras trouxeram as questões socioculturais ligadas ao território: “O território é um reconhecimento dos nossos direitos que foram negados durante anos, é a valorização da cultura e dos conhecimentos de nós moradores do quilombo” (NASCIMENTO *et al*, 2023).

O processo de territorialização das comunidades quilombolas não está relacionado estritamente à reprodução física e econômica, mas sim por fundamentos culturais e ancestrais que fortalecem a identidade cultural e corroboram com a organização social de um povo (SOUZA, 2015).

Outro momento importante da conversa foi o relato sobre os alimentos que são cultivados e comercializados na comunidade, pois uma das matriarcas da comunidade que também é Secretária da Casa de Farinha ressaltou a falta de incentivo do governo para o funcionamento dos equipamentos, esses estão parados por falta de energia elétrica e estrutura do espaço, logo dificulta a produção de farinha e outros derivados da mandioca que poderiam estar sendo comercializados.

Segundo o relato da jovem estudante do curso profissionalizante de agropecuária que estava presente na atividade, o plantio é dificultado pela falta de um trator para arar a terra, que, na maioria das vezes, os moradores têm que pagar 100 reais por hora para utilização desse maquinário:

“A prefeitura até colabora mais demora, a gente começa o plantio agora em janeiro e fevereiro pra março colher porque o plantio é 3 meses, se a gente tivesse o trator era mais fácil” (COELHO, 2023).

A falta de políticas públicas que atendam as necessidades da comunidade compromete a produção de alimentos e, conseqüentemente, compromete a renda e

aumenta os riscos de insegurança alimentar. O plantio de alimentos, em sua maioria, é realizado pelas agricultoras e os alimentos produzidos são feijão, amendoim, milho, mandioca, aipim, feijão-fava, andu, mangalô entre outros. Durante a pandemia, segundo o relato da liderança da comunidade, teve muita fartura, pois as pessoas cultivavam muito estando em casa, sendo a única dificuldade com relação à mão de obras de serviços prestados à comunidade. Ficou evidente que o preço dos alimentos vendidos como amendoim subiu.

“Amendoim deu caro demais, teve gente que vendeu por 250 e 300 reais na feira e já teve gente que plantou depois conseguindo vender ou trocar na comunidade” (CAVALCANTI, 2023).

Ainda no contexto da produção de alimentos durante a pandemia, a Matriarca da comunidade falou da importância da união e do trabalho coletivo, quando um ajuda o outro no plantio ele recebe de troca ajuda, essa prática tradicional é denominada de digitório.

“Se fulana vai pra roça dela amanhã eu dou uma ajuda, não pode se separar, temos que se unir, porque a gente não tem recurso pra pagar um dia de trabalho que é 60 reais e as vezes a gente tira da boca pra poder pagar” (PEREIRA, 2023).

"Amendoim tava caro, fui despenquei levei as meninas e ajudei meu vizinho e ele me deu à cozinhada, foi 10 litros de amendoim, me armei!"...(CAVALCANTI, 2023)...O bom é que quando a gente vai dar o digitório, tem o café da manhã que o dono da roça leva, então já “forra a barriga!” (COELHO, 2023).

Essa prática que atravessa tanto as comunidades rurais quanto as quilombolas, corrobora com a ideia de viver em coletividade, é importante ressaltar, que a coletividade intrínseca ao modo de vida dessas populações promovem relações territoriais, preservação da memória, história e patrimônio cultural material e imaterial, saberes tradicionais no uso racional de recursos naturais e sustentabilidade (BRASIL, 2014).

Após a explanação de cada membro da roda de conversa, outras perguntas foram surgindo no tocante à produção de alimentos e as memórias afetivas relacionadas à ancestralidade, estimulando narrativas de gerações passadas.

No que se tratava dos saberes tradicionais nas práticas alimentares teve vários relatos, entre eles, o uso da semente crioula, que consiste no ato de guardar

a semente de um ano para o outro, um hábito advindo dos negros e indígenas que as transportava nas roupas realizando trocas e vendas nas comunidades:

“Tem gente que vende um tanto e tem outros que guardam de um ano pro outro pra plantar” (PEREIRA, 2023).

As participantes ficaram à vontade para falar sobre a divisão de trabalho e relatar as histórias vivenciadas por suas ancestrais, as mulheres são predominante nas atividades desenvolvidas na comunidade:

“A mulher faz tudo, a mulher capina, planta, arranca, conserta cerca”(...)”Na minha infância minha tia pegava o machado, ia pra mata arrancar aqueles tocos que ficava na estrada, fazia um feixe de lenha e carregava pra mim e pra ela” (COELHO *et al*, 2023)

“Já quebrei pedra na pedreira, fui “pescadeira” de rio, carregadeira de lenha, carregadeira de trouxa de fumo para sobreviver a vida e hoje a gente agradece a Deus que a gente tem tudo”... Bem pouco hoje a gente tem tudo, sou “moradeira” aqui da comunidade, sou mãe de 6 filhos, sou vó 9 vezes e já fiz isso tudo” (PEREIRA, 2023).

“Eu tiro por mim, eu crio 10 porcos, crio vaca, amarro vaca, uso facão, tudo eu faço, sou mulher guerreira”... Você já ouviu falar em casa de Taipa? Pois é, “a gente envarava a casa e pisava o barro pra tapar a casa” (NASCIMENTO *et al*, 2023).

Todas essas falas potentes reafirmam o papel fundamental da mulher quilombola, sendo símbolo de resistência e conquistas dentro da comunidade. As relações de poder baseadas no gênero, como um conjunto objetivo de referências, estrutura a percepção e a organização concreta e simbólica de toda a vida social são mais recorrentes de significação do poder no Ocidente e nas tradições judaico-cristãs e islâmicas, sendo as mulheres negras e quilombolas exceções desse patriarcado, pelo fato de realizarem trabalhos braçais para garantir o sustento da família (OLIVEIRA *et al*, 2021).

Dando continuidade a conversa sobre as casas antigas na comunidade, entramos no assunto sobre a origem da comunidade que antigamente passava o trem. Foi perguntado aos mais antigos sobre a participação dos mais jovens na comunidade e o interesse deles em fortalecer a identidade cultural contribuindo na produção de alimentos. Elas responderam:

“Eu tenho uma que é uma benção na enxada e não escolhe serviço pra fazer, é um machão”. Uma diz: Ah mainha não vou plantar! Eu respondo: “Quem não planta não come!”(...) (CAVALCANTI, 2023). “Quando eu vou pra roça levo meus “fio” pra me ajudar, vou cavando um vai jogando a

semente o outro tapando o buraco, depois todo mundo volta colhendo. E trabalhar com criança a roça dá boa viu!”(NASCIMENTO, 2023).

Alguns relatos ficaram evidentes a participação da maioria das jovens, além de estudar e utilizar o conhecimento para a produção de alimentos na comunidade contribuem com a mão de obra.

Quando o assunto da roda foi os saberes tradicionais envolvidos na produção e preparo de alimentos, tivemos vários relatos que resgataram a ancestralidade:

“Mainha olha pela lua minguante que é no escuro pra plantar batata e feijão que não bicha, no claro não pode que bicha, dar lagarta. Todo mundo segue os ensinamento dos mais velhos, andu e quiabo planta de tarde, se plantar de manhã cresce demais!” (CAVALCANTI, 2023).

“A abóbora tem que plantar pela lua senão ela vicia muito, a gente pega duas pedras, bota a rama em cima e “tora” ela que é pra ela carregar”. Minha vó dizia assim: “Quando tá na lua nova, plantar mais pela tarde” (PEREIRA, 2023).

“De manhã a maré tá vazando e a tarde está cheia, se está cheia é fartura! Aqui é assim, aqui a gente aprende e vai passando pro outro, eu aprendi que a água da maniçoba e do feijão que fica de molho mata as formigas, não uso mais formicida” (PEREIRA *et al*, 2023).

Os relatos trouxeram um pouco sobre as práticas tradicionais que envolvem a produção de alimentos e a troca entre o conhecimento científico dos mais jovens com os saberes dos mais antigos:

“Eu aprendi no colégio usar cobertura morta com o resto da cultura, a gente coloca pra cobrir o solo e quando passar o trator virar um adubo(...) e na chuva também coloca, porque a chuva fura muito o solo e o microrganismos sai quando o pingo da chuva cai”(COELHO, 2023).

Para encerrar a roda de conversa falamos sobre o produto que será deixado para comunidade e qual a utilidade dele para comercialização de alimentos. A proposta é inserir a logomarca e o rótulo com as informações nutricionais na embalagem dos produtos comercializados na comunidade, dando mais credibilidade e segurança ao consumidor, além de contribuir na divulgação. A devolutiva com relação à proposta foi a seguinte:

“A rotulação nós não temos e pra vender tem lugares que tem essa exigência. Nós fomos vender em Salvador e a vendagem foi muito boa do aipim chips. O bom de ter um nutricionista aqui na comunidade é que tem gente que não come alimento que contém ovo, glúten, lactose e poderia ajudar a criar um produto pra essas pessoas” (COELHO, 2023).

A Roda de conversa encerrou com a adesão da comunidade ao produto final que será elaborado no próximo encontro junto com os moradores. A liderança fez as

considerações finais agradecendo pela presença de todos envolvidos e pela escolha da sua comunidade na pesquisa, logo, a troca de saberes através da roda de conversa, proporcionou a escolha de qual seria o produto final do mestrado, além de fortalecer a troca de saberes entre o pesquisador, branco, Nutricionista e os sujeitos da pesquisa (Ver imagens em apêndice 12.9).

Figura 8: Registro da Roda de conversa na comunidade Baixa da linha



FONTE: SOUZA, 2023

8 RESULTADOS DA ELABORAÇÃO DO PRODUTO FINAL: A CONFLUÊNCIA ENTRE OS SABERES ORGÂNICOS E TRADICIONAIS

Os dados coletados anteriormente nas fotografias, filmagens, registro em diário de campo, observação participante nas reuniões e eventos e nas Rodas de conversas foram de suma importância na elaboração do produto final pelo pesquisador, sendo que através desses esses aspectos, foi possível traçar estratégias metodológicas que facilitassem a aplicação de oficinas com a participação ativa dos moradores das comunidades. A construção do produto final foi o momento de retribuir os saberes compartilhados pelas comunidades ao longo da pesquisa, um momento que envolve a troca de conhecimentos no processo de formação do profissional de saúde possibilitando uma confluência entre os saberes científicos e orgânicos. Associar o saber orgânico com o científico das universidades geram produções e trazem benefícios que retornam ao campo de estudo (SANTOS, 2019). A partir da roda de conversa, pode-se pensar em novas possibilidades na produção dos alimentos comercializados nas comunidades,

valorizando os hábitos alimentares regionais e agregando valor aos produtos das comunidades.

A embalagem dos alimentos comercializados é de extrema relevância na identificação do produto e agrega maior qualidade e segurança ao consumidor, pois o envase adequado respeitando os padrões sanitários e dar uma visibilidade maior aos produtos elaborados pela comunidade. Dessa forma, foram realizadas duas oficinas com o intuito de deixar dois produtos, sendo um para cada comunidade estudada. As oficinas foram acordadas com as lideranças das comunidades levando em consideração as necessidades e especificidades de cada uma delas, priorizando metodologias ativas e dinâmicas, que contribuam com os processos de elaboração, manipulação, armazenamento e rotulagem de alimentos.

A oficina de Rotulagem de alimentos que seria realizada no dia 03/04 às 14h na associação da comunidade Baixa da linha conforme foi combinado na roda de conversa (Card em anexo), foi reagendada para dia 26 de abril de 2023, pois a liderança da comunidade não teve disponibilidade para está presente na data anterior decidimos em consenso mudar a data de realização dessa atividade.

Outro fator preponderante que deve ser mencionado com relação à programação das atividades realizadas na comunidade é a rotina das trabalhadoras. Além das lideranças, que são intermediadoras das atividades da pesquisa ser estudante universitária e trabalharem fora da comunidade, a grande maioria dos participantes das oficinas e rodas de conversa são as mulheres e, pelo fato de realizarem as atividades domiciliares, agrícolas entre outras, sendo assim, a presença delas nas atividades voltadas para a pesquisa ficam comprometidas. Essas “idas e vindas” durante a pesquisa torna o pesquisador mais resiliente, pois fazer pesquisa é uma arte e precisa da compreensão da logística e da rotina de todos envolvidos.

Em conversa com a liderança da Comunidade Vila guaxinim, na qual foram coletados dados durante a pesquisa, foi acordado em conversa por telefone que o produto seria uma oficina decolonial de práticas e armazenamento de alimentos, pensando no projeto Cozinha comunitária que será implantado na comunidade. Essa oficina gerou um certificado para cada manipulador (a) que participasse, valorizando

as práticas alimentares desenvolvidas, em sua maioria, pelas mulheres da comunidade.

Os saberes tradicionais na produção de alimentos foram preservados e estiveram associados ao conhecimento científico na realização da oficina, visando à possibilidade de troca entre o pesquisador e os sujeitos da ação, sendo este último o protagonista da atividade.

8.1 PRODUTO 1. OFICINA DECOLONIAL DE ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS NA COMUNIDADE VILA GUAXINIM

A oficina aconteceu no dia 20 de março às 14h após agendamento prévio com a Liderança Miriam Feliciano e levando em consideração a disponibilidade de todos participantes. A oficina contou com 18 integrantes da comunidade e teve a participação de membros externos à comunidade, da Enfermeira da Unidade de Saúde da Comunidade, aluno de Pós-graduação do curso de Agroecologia da UFRB, da Liderança Miriam e das mulheres moradoras do Quilombo Vila Guaxinim. Os equipamentos e materiais utilizados foram data show, notebook, tinta guache, papel metro, alecrim e detergente, os quais foram utilizados nas dinâmicas realizadas durante a oficina.

A oficina foi iniciada com um vídeo mostrando a rotina dos moradores de Quilombos da Bahia para estimular as reflexões sobre a ideia de território e pertencimento entre os povos quilombolas, o que gerou alguns questionamentos sobre a necessidade para criação de espaços na produção de alimentos, como uma casa de farinha, Tratores e motoristas habilitados para arar a terra, equipamentos agrícolas, escola, Unidades básicas de saúde entre outros, pensando numa melhor qualidade de vida dos membros da comunidade.

De acordo com OLIVEIRA (2023), “A terra precisa de inchada, adubo especial pra plantar coentro, quiabo, jiló... e os temperos do dia-dia, se não tem terra não tem alimento”. Outra fala potente de CONCEIÇÃO (2023), que é uma das moradoras mais antigas da comunidade e carregada de muitas memórias ancestrais:

Nois se entortou e criou dente nessas roças, mas nunca teve um dinheiro pra guardar (...) e tinha de fartura"! Eu saía 4h da manhã pra cortar cana e hoje eu sou atrofiada por causa de um buraco que cair com 16 anos... Hoje eu não tenho a força, mas a terra dar de tudo!

A terra é pra eu “prantar” milho, feijão, amendoim, aipim, batata, mandioca é o sustento da família, quem tem terra pra “prantar”, tem saúde, tem força é muita coisa! Nada melhor que ter terra pra “prantar”, pra vender, comer e dar! A terra só é ruim pra quem não “pranta!” (DO CARMO, 2023)

Esses relatos fizeram referência à produção de alimentos do passado, no entanto, foram questionadas também sobre a produção de alimentos hoje e responderam:

A produção diminuiu porque a água da embasa tem dia que tem e tem dia que não tem e não é eficiente pra molhar a leira porque água tem cloro e ajuda a matar as plantas, mata a gente quanto mais as plantas(...)E já fui na comunidade que fizeram um poço enorme que água rendia pra o plantio” (...) “Eu tive que pagar um trator de fora, porque o motorista só trabalha de 5h em diante e eu preciso arar minha terra pra começar a prantar amanhã(...) (OLIVEIRA *et al*, 2023).

Esses relatos são de grande relevância para salientar como era a produção de alimentos antigamente, traçando um paralelo com a atual e ressaltando as necessidades da comunidade na agricultura familiar, a falta de políticas públicas na manutenção da produção de alimentos e os saberes tradicionais que atravessam esses processos.

Quando o tema foi à utilização dos saberes tradicionais no processo de produção de alimentos tivemos vários relatos das matriarcas:

A minha geração mesmo oih! Era mandioca, aipim “abroba”, quiabo, jiló, alface, repolho, beterraba, é isso que eu cultivo hoje e eu também tenho saudade da minha casa de farinha “(...) “Eu fazia 15 quartas de farinha nesse bracinho, você sabe o que é a roda? Lá tem a correia que chama a polia e eu na roda e a massa caindo no coxo, então, eu fui criada nesse tempo...não tinha energia (CONCEIÇÃO *et al*, 2023).

Nesse momento da roda de conversa que se tratava das práticas alimentares na comunidade foi perguntado sobre a melhor época para plantar e quais são os saberes incluídos nesse processo.

Depois da lua nova 3 dias você pode plantar, depois da cheia 3 dias pode plantar, entrou na minguante hoje...é assim mais se plantar em cima da lua cheia só dar folha, não dar raiz! Eu nunca tirei uma roça ruim!”...“Meu pai tinha uma casa de farinha... Arrancava a mandioca, raspava, ralava a mandioca, fazia a farinha quinta-feira, sexta feira “rastava” pra rua pra vender, pra quê? Pra criar meus 10 irmãos e minha mãe doente na cama depressiva porque adoeceu nova! Mas tá tudo vivo aí...não morreu nenhum! Graças a mandioca! (OLIVEIRA *et al*, 2023).

De acordo com BARROS (2023), seus antepassados se baseavam a pelas fases da lua: “A gente sempre acompanhou a lua, é melhor plantar na lua

minguante, tudo que é de grão não se planta na lua nova porque apodrece". "A lua nova é pra abrir o tempo, não é de plantio!".

Dando continuidade a temática da roda conversa sobre os saberes tradicionais, tivemos um relato muito rico de outra matriarca da comunidade recordando os saberes repassados pelos pais:

Hoje todo ano tem que ir pra rua comprar semente pra plantar, meus pais não! Minha mãe pendurava o amendoim, amarrava e não "despencava", pegava o pé pendurava no telhado para conservar par o outro ano...pendurava e secava com 2 ou 3 meses tirava...com a espiga do milho fazia a mesma coisa, "empencava" uma espiga na outra e amarrava no telhado secando ter a semente pra o outro ano! (DO CARMO, 2023).

Depois dos relatos da roda de conversa no que se diz respeito às práticas alimentares tradicionais, demos início a oficina decolonial de práticas e armazenamento de alimentos. A oficina teve o objetivo de promover a troca entre o conhecimento tradicional e o científico, além de proporcionar a interculturalidade do profissional de Nutricionista/Pesquisador com as manipuladoras de alimentos da comunidade. A oficina levou o nome de decolonial, pois a ideia é tornar as manipuladoras de alimentos protagonistas da ação, e sair de uma condição de ouvinte para multiplicadoras do conhecimento dentro da comunidade.

A apresentação foi iniciada com slides explicando a definição de manipulador de alimentos e trazendo esses conceitos para a realidade da comunidade e os alimentos que eles produzem. A higiene pessoal do manipulador foi um tema discutido na oficina, com isso, ressaltamos a necessidade de lavagem das mãos, luvas para manipulação de alimentos servidos crus, a retirada de adornos e outros adereços que podem contaminar os alimentos e o uso de um lenço, pensando na cultura que atravessa as vestimentas das manipuladoras de alimentos e na proposta de uma oficina decolonial.

Durante a oficina as participantes podiam interromper para fazer suas considerações e, dessa maneira, tivemos um relato interessante de uma das moradoras da comunidade quando foi ao açougue comprar carne.

Eu quero aí um pedacinho de carne! Depois ele foi pegando a carne sem luva, sem nada! O rapaz veio do banheiro sem lavar a mão e eu desisti de carne. Ele perguntou por quê? Porque o Senhor foi pra o banheiro e não lavou a mão! "Eu sou fraco, mas não sou cachorro!" (OLIVEIRA, 2023).

Pensando em metodologias ativas que estimulem a participação das manipuladoras na oficina como protagonistas foram realizadas três dinâmicas:

A primeira dinâmica realizada com um prato descartável, água, detergente e alecrim consistia em dar ênfase na higiene do manipulador e incentivar a lavagem das mãos. Uma manipuladora voluntária colocava o detergente na ponta dos dedos e depois no prato descartável com água e alecrim. O sabão faz com que o alecrim se espalhe simulando a maior parte das impurezas, o que prova seu poder contra os microorganismos. A higienização das mãos com água e sabão foi exposta através de uma dinâmica com o intuito de mostrar que as mãos que preparam, também podem contaminar o alimento e oferecer risco ao manipulador.

A segunda dinâmica continuou frisando na higienização das mãos, porém teve um aspecto diferente na metodologia. Essa dinâmica consiste em sujar as mãos do manipulador com tinta guache vermelha. De olhos vendados, o manipulador simula a lavagem das mãos, e com o intuito de verificar a maneira correta de lavá-las, ao retirar a venda, se verifica junto com os outros participantes as partes que ficaram sujas de tinta, nessas circunstâncias, o participante lava novamente as mãos com água e sabão da maneira correta. Na dinâmica realizada não utilizamos venda na voluntária, somente foi solicitada fechar os olhos, pois utilizar de um pano ou qualquer adereço para cobrir os olhos pode ser confundido com práticas de subalternização e dominação de raças, sendo contrária a nossa proposta de oficina decolonial e intercultural.

A oficina também abordou aspectos que envolvem o armazenamento adequado de alimentos secos refrigerados e congelados. Através de imagens foi exemplificado como o alimento pode ser acondicionado, inserindo exemplos de alimentos que são consumidos e comercializados pelos moradores da comunidade Vila Guaxinim. O aipim, por exemplo, é um alimento muito consumido e também destinado à comercialização, diante disso, trabalhamos como etiquetar a embalagem colocando o prazo de validade e armazená-lo adequadamente, visando aumentar a durabilidade e segurança para o consumo e comercialização.

Para facilitar a compreensão no processo de armazenamento adequado dos alimentos foi realizada a terceira dinâmica sobre armazenamento de alimentos. Os

materiais utilizados foram papel metro, cola, imagens impressas de locais de armazenamento, fita dupla face e um envelope.

As imagens de alimentos de diferentes aspectos foram guardadas em um envelope, e ao retirar sem olhar os participantes colavam em uma imagem grande de geladeira e prateleiras impressas no papel metro. O objetivo da dinâmica era compreender o local adequado de armazenamento dos alimentos secos, refrigerados e congelados evitando perdas e contaminação. Durante a dinâmica, algumas dúvidas iam surgindo, após terminar a colagem de todos os folhetos de alimentos, debatemos o alimento armazenado incorretamente explicando o motivo e sanando as dúvidas. Encerramos a oficina com um lanche saudável após uma troca de saberes muito rica com as manipuladoras da comunidade.

Diante das discussões e relatos apresentados na oficina, pode-se observar o quanto as manipuladoras de alimentos da comunidade estão cientes das boas práticas que envolvem a manipulação, produção e armazenamento de alimentos. As ações de saúde realizadas frequentemente na comunidade com equipes multidisciplinares de profissionais de saúde, projetos de pesquisa e extensão da UFRB, além do aumento de estudantes quilombolas atuantes nas suas comunidades mediante a políticas públicas de inserção no ensino superior. Estes aspectos analisados na oficina decolonial conclui que estamos avançando no combate ao racismo institucional e estrutural, pois os estudantes quilombolas atuam como multiplicadores do conhecimento e desenvolvedores de projetos de pesquisa na própria comunidade.

Figura 9: Oficina de práticas e armazenamento de alimentos na comunidade Vila Guaxinim



Fonte: SOUZA, 2023

8.2 PRODUTO 2: OFICINA DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS DAS COMUNIDADE BAIXA DA LINHA

A oficina foi realizada no dia 26 de abril de 2023 na associação da comunidade Baixa da linha em Cruz das Almas-BA. Os materiais utilizados foram datashow, notebook para apresentação de slides, celular smartphone no qual foram realizadas gravações e filmagens dos participantes, materiais impressos (etiquetas de alimentos, imagens de alimentos perecíveis e não perecíveis e locais de armazenamento de alimentos) e fita adesiva para colagem das imagens que foram utilizadas na dinâmica.

A atividade contou com a participação de 3 estudantes da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia do curso de Agroecologia, que comercializam alimentos, e os membros das comunidades Baixa da linha que participaram da Roda de conversa anteriormente. A oficina iniciou às 09h30min com a assinatura do termo de consentimento dos participantes, somente aqueles que ainda não haviam assinado, pelo fato de está participando pela primeira vez da oficina.

Após a apresentação do pesquisador e do objetivo da oficina como produto final, discutido e aprovado pela comunidade anteriormente na roda de conversa, a oficina iniciou com a seguinte pergunta: O que vocês entendem por rotulagem e qual a importância dessas informações nutricionais para sua comunidade? Os participantes responderam:

Eu olho a validade, olho o teor de açúcar que eu sou diabética e nos embutidos eu tô olhando agora se têm um conservante cancerígeno que eu acho que todos têm”(...) “ Se mainha vai vender o licor dela, ninguém sabia se era de jenipapo, de tamarindo, quem tinha produzido, hoje as pessoas sabem quem produziu, tem o telefone, então agrega valor ao produto (CAVALCANTI, 2023).

Eu olho se tem o T de transgênicos e ultra processados, em qual estágio ele está de processado e a adição de coisas a mais”(...)“Eu costumo olhar os transgênicos, a validade e a rotulagem para a comunidade é muito importante para agregar valor ao nosso produto”. (MOCORREZ *et al*, 2023).

Eu sou bem chato com rótulo, porque a primeira coisa antes de você comprar o produto, você está comprando o rótulo(...) Eu acho bem legal agora com a nova normativa vamos conseguir visualizar melhor o rótulo, como eu trabalho com cooperativa de agricultores o T de transgênico foi uma grande vitória, porque colocamos um produto que não é transgênico na prateleira e as pessoas não entendiam o porquê do produto ser mais caro. (FRAGA *et al*, 2023).

O método utilizado para iniciar uma oficina com uma pergunta disparadora contribui para troca de saberes entre os sujeitos da pesquisa e pesquisador, envolvendo os participantes com a temática abordada, além de compreender a importância da rotulagem dos alimentos para a comunidade.

A oficina seguiu com a explanação sobre o conceito de rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, qual o papel desse Órgão fiscalizador, os casos de fraude na rotulagem dos alimentos comercializados e o procedimento que deve ser tomado.

Nesse ponto tivemos um relato bem interessante do estudante de Agroecologia da UFRB:

E convenhamos, a Vigilância Sanitária “pega no pé” de quem é pequeno. Todo ano acontece a Feira Baiana de Agricultura Familiar (FEBAFES), que reúne as cooperativas de agricultura familiar de toda a Bahia e eles parecem que anotam no calendário deles, porque todo ano tem “batida” da ANVISA, e se não tiver dentro dos padrões que a Vigilância Sanitária exige, eles apreendem a mercadoria.

Esse relato provocou outros questionamentos com relação à fiscalização que a Vigilância Sanitária exerce sobre os pequenos produtores e suas falhas nesse processo, será que tem a mesma intensidade com os grandes produtores? Teria relação com o Racismo Institucional? A regulamentação de alimentos comercializados por pequenos produtores é mais burocrática? Essas indagações alimentaram o debate na oficina e proporcionou uma troca de conhecimentos muito produtiva entre o pesquisador e os participantes.

Também foi citada na oficina a importância da identificação na embalagem de alimentos que contenham Glúten, Lactose, Gordura trans, Transgênicos e como deve está discriminado e visível para o consumidor. Discutimos casos de fraudes nos alimentos que podem vim a enganar o consumidor, seja no preparo adicionando itens que não fazem parte do alimento, ou na embalagem colocando informações falsas com o intuito de aumentar a venda daquele produto.

A legislação permite que tenha parte de animais ou até insetos nos alimentos que sejam inofensivos ao consumo humano (...). Fiquei sabendo da marca de extrato de tomate que encontraram um rato (...). Na verdade quem tá representando a gente são os donos dessas empresas, e não vão querer prejudicar eles mesmos (CAVALCANTI; MOCORREZ; FRAGA, 2023).

De acordo com a nova RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020 para rotulagem de alimentos pela ANVISA, que estabeleceram a nova Rotulagem Nutricional para

alimentos, todos os novos produtos que entrarem no mercado a partir de outubro de 2022 deverão atender a essa nova legislação, dessa forma, os alimentos comercializados pela comunidade Baixa da Linha que tenha altos teores de açúcares adicionados, sódio e de gorduras saturadas, terão que conter as novas identificadas no rótulo dos produtos . Com as mudanças provenientes da alteração, os alimentos fabricados por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal (BRASIL, 2022).

Nessas circunstâncias, foi apresentada a comunidade alguns exemplos para rotulagem de alguns alimentos comercializados, sendo devidamente calculados pelo programa de cálculo dietético dietbox, porém as informações precisas dos ingredientes utilizados na preparação desses alimentos para calcular as informações nutricionais do rótulo, ainda serão repassadas pela liderança da comunidade. (Apêndice 12.9.1)

Quando o assunto foi comida tradicional, a Liderança da comunidade Baixa da linha um alimento tradicional denominado de “Fufuca” que, até então, eu Homem Branco e Nutricionista desconhecia. Segundo ela, é semelhante à paçoca e os ingredientes são sal, açúcar, castanha e farinha.

É a castanha de caju, assada e descascada, antigamente se fazia no pilão, mas como hoje as coisas estão modernizada bate no liquidificador aí coloca a castanha farinha açúcar e um pouquinho de sal, é uma comida tradicional e de terreiro(...). O aipim a gente comercializa muita na nossa cooperativa, é o nosso carro chefe (CAVALCANTI *et al*, 2023).

Para encerrar a oficina foi realizada a dinâmica de etiquetagem e armazenamento de alimentos, um método importante na conservação dos alimentos aumentando o tempo de vida útil.

Ao retirar o alimento da embalagem original os riscos de contaminação aumentam, sendo assim, etiquetá-lo com data de manipulação, lote, selo de inspeção (se houver) e prazo de validade, para depois armazená-lo em local adequado o torna mais seguro para consumo. Uma tabela com o prazo de validade de diversos alimentos foi disponibilizada nos slides para consultarem e seus respectivos locais de armazenamento, todas as informações eram preenchidas na etiqueta e depois coladas no mural (Imagem em apêndice 12.9).

Cada participante retirava uma imagem impressa de algum alimento do envelope e consultava na tabela disponibilizada no slide a validade após a manipulação. Após a consulta, os participantes colocavam as informações necessárias para o armazenamento do alimento com data de manipulação, lote, selo de inspeção (se houver), prazo de validade e depois fixavam na geladeira ou prateleira coladas na parede. Os itens armazenados e etiquetados incorretamente foram reorganizados nos devidos locais.

A dinâmica trouxe algumas reflexões interessantes para os estudantes de agroecologia, que também são produtores de alimentos:

Esse exemplo é o que a gente acaba comprando em mercado, queijo e outros laticínios que são fatiados, e tudo deveria vir com as informações do rótulo, mas não vem (...). Isso aí cabe mais quando se compra a saca 10 kg de açúcar, 10 kg de farinha de trigo e precisa porcionar ele depois, então tem que ser identificado para não ser confundido. (FRAGA *et al*, 2023).

A nossa oficina foi encerrada com vários relatos da produção de alimentos, os aditivos e conservantes que são utilizados e quais os danos à saúde do consumidor, trazendo vários aspectos da rotina de trabalho deles como manipuladores, proporcionando uma troca de experiências potente, entre o profissional Nutricionista e os manipuladores, atingindo o objetivo da metodologia ativa aplicada na oficina.

As metodologias ativas utilizadas com manipuladores de alimentos estimulam a participação e favorecem o processo de ensino-aprendizagem, contribuindo para a multiplicação dos conhecimentos na comunidade. Além de tornar os manipuladores protagonistas da oficina, tais metodologias baseiam-se na concepção crítico-reflexiva, permitindo uma intervenção na realidade e valorizando a construção do conhecimento (PALLOS *et al*, 2020).

As metodologias problematizadoras refletem situações do cotidiano dos manipuladores e estimulam soluções para resolução dos problemas. A identificação dos alimentos para comercialização é importante para manter um padrão de controle de qualidade dos alimentos, minimizando as perdas na produção e agregando valor ao produto e segurança ao consumidor. Essa oficina teve como objetivo não somente melhorar a qualidade dos alimentos produzidos pela comunidade baixa da linha, mas também, trazer ideias e sugestões de como armazenar o alimento corretamente de acordo com a temperatura, práticas de higiene e saúde dos manipuladores, a importância do rótulo para o consumidor/vendedor, além de

apresentar uma proposta de rotulagem que atenda as normas atuais da Vigilância Sanitária para os pequenos produtores.

Figura 10 Oficina de rotulagem na associação da comunidade Baixa da Linha



Fonte: SOUZA, 2022

8.3 OUTROS PRODUTOS ELABORADOS DURANTE O MESTRADO

Durante o Mestrado em Saúde da População Negra e Indígena foram elaborados dois produtos acadêmicos:

Um curso de extensão sobre Processos em Saúde e Práticas de Cuidado de Comunidades Quilombolas. O curso de extensão foi pensado a partir da perspectiva e elaborado como espaço de diálogo entre saberes de matrizes diversas buscando abordar temas diversos como: saúde da mulher, saúde mental, práticas alimentares, saberes tradicionais e cuidado e políticas públicas de saúde.

A saúde da população quilombola tem especificidades que devem ser respeitadas e consideradas na construção e execução de políticas públicas. Os serviços devem ser pautados a partir do diálogo com as comunidades e com coletivos atuantes nos territórios quilombolas. Cada comunidade traz também uma história própria, carregada de sentidos compartilhados, de saberes e práticas ancestrais, sendo assim, reunir profissionais de saúde, estudantes de diversas áreas e membros de comunidades quilombolas potencializou a

discussão com relação a produção de saúde e as iniquidades resultante do racismo institucional.

A Metodologia do curso foi baseada no modelo remoto pela plataforma Google meet a partir de link a ser enviado por e-mail, com 7 encontros de 3h (1 por semana) e atividades assíncronas que envolvem leitura de textos e realização de tarefas propostas. Os cursos contaram com a presença de diversos profissionais de saúde, professores, quilombolas de diferentes estados e alunos de graduação de diferentes áreas do conhecimento, sendo que, essa universalidade de inscitos somente foi possível em decorrência do modelo remoto. Tivemos a participação de palestrantes Professores, Mestrados, Lideranças de comunidades quilombolas e profissionais de saúde que contribuíram com abordagens sobre Práticas Integrativas complementares, Práticas de saúde nas comunidades envolvendo os saberes ancestrais no processo de cura e os impactos do Racismo na invisibilização desses conhecimentos tradicionais.

Um Artigo com a temática: O impacto do racismo na invisibilização dos saberes tradicionais.

O artigo produzido com o título: Reflexões sobre práticas alimentares em comunidades quilombolas e os impactos do racismo na invisibilização dos saberes traz reflexões sobre a importância das práticas alimentares tradicionais no âmbito da saúde coletiva e os impactos do racismo no processo de invisibilização desses saberes. Esse estudo de revisão foi uma extensão da presente dissertação de Mestrado, com a finalidade de contribuir com uma temática importante sobre as questões raciais que atravessam os conhecimentos tradicionais, pois é um tema complexo e necessitou de uma revisão da literatura como uma produção extra do Mestrado (Resumo em apêndice 12.9.2).

9 CONSIDERAÇÕES FINAIS: A INTERAÇÃO DOS SABERES TRADICIONAIS COM O REFERENCIAL TEÓRICO

A troca de saberes entre profissionais de saúde e trabalhadores das comunidades quilombolas no âmbito da pesquisa qualitativa foi de extrema

importância no processo intercultural entre pesquisador e o objeto de estudo, promovendo a descolonização do pesquisador/profissional de saúde. Segundo Freire (2002) apud Torres *et al* (2017), nos traz que a prática de ensinar vai além de apenas transferir o conhecimento, mas sim criar possibilidades para a sua produção ou a sua construção.

As Metodologias ativas utilizadas nas dinâmicas, rodas de conversa e oficinas sobre os alimentos regionais, constituem uma ferramenta importante, pois estimulam a curiosidade e a aprendizagem, fundamentando-se em priorizar o desenvolvimento de técnicas de aprendizagem que permitem reviver a ancestralidade nas comunidades quilombolas através de experiências reais e memórias. A oficina decolonial levou em consideração a cultura da população estudada associando as práticas de produção e armazenamento de alimentos tradicionais ressaltando a importância dos saberes tradicionais envolvidos.

O significado do território para as comunidades tradicionais vai além da necessidade da reprodução física e econômica. O território traz a ideia de pertencimento e fortalece identidade cultural de um povo que sofreu diversas injustiças sociais decorrente de um sistema colonial baseado na supremacia das raças, esse sentido pode ser determinado através de uma relação com o meio que ele cria e também o incorpora (SALOMÃO, 2018). Pode-se relacionar esse trecho com as falas trazidas na roda de conversa realizada nas comunidades quilombolas de Vila Guaxinim e Baixa da Linha, quando relacionam o território com valorização dos conhecimentos e reconhecimento dos direitos negados durante anos.

As reflexões sobre a formação profissional do Nutricionista é algo pertinente quando nos referimos a comunidades tradicionais, pois ao tornar-me um estudante pesquisador inserido numa comunidade quilombola percebi a necessidade de debulhar mais sobre as práticas ancestrais que atravessam os conhecimentos tradicionais. Um estudo feito por FERTONANI (2015), avançou no acesso e incorporação do acolhimento e humanização das práticas, porém verifica-se a persistência da centralidade do tratamento de patologias, dos cuidados ao corpo biológico e as dificuldades na implantação da integralidade. O modelo higienista de produção de alimentos de saúde, muitas vezes, não contempla as práticas alimentares oriundas de matriz africana, implicando na invisibilização dos saberes tradicionais reproduzidos durante gerações.

O modelo biomédico de formação do profissional de Nutrição, na Matriz Curricular do curso, considera padrões técnicos estabelecidos de acordo com a Resolução-RDC Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA nº 216/04 para produção e comercialização de alimentos. Essas normas técnicas higiênico-sanitárias elaboradas por órgãos regulamentadores para a comercialização de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição não contemplam as práticas alimentares existentes em comunidades tradicionais, sendo pautada no modelo higienista de produção de alimentos voltado para o mercadológico, sendo desfavorável para a agricultura familiar e pequenas cooperativas de alimentos.

O modelo higienista de produção de alimentos, em sua maioria, considera o valor nutricional e econômico dos alimentos desconsiderando métodos de armazenamentos tradicionais realizados nas comunidades. A semente crioula relatada pela moradora da comunidade Vila Guaxinim, é considerada uma prática ancestral que aborda a construção social de um território, pois as atividades cotidianas que envolvem o processo de armazenamento, alimentação, religiosidade e técnicas de plantio corroboram com a territorialidade dos agricultores no espaço, visto que, essas práticas sociais presentes nas comunidades rurais fortalecem a identidade cultural de um povo (STADLER, 2020).

Um estudo realizado no norte do Estado de Minas Gerais teve como principal objetivo defender a integração dos conhecimentos tradicionais no Ensino de Ciências a fim de afirmar trocas interculturais. A pesquisa consistiu em visitas às famílias das comunidades do campo investigadas; realização de entrevistas semiestruturadas com o tema da Lua e suas influências no cotidiano desses moradores. Conclui-se que é preciso integrar os conhecimentos tradicionais no currículo de ciências a partir de estratégias que derrubem as fronteiras entre o tradicional e o científico e que por meio de seus pontos de contato, estimulem o intercâmbio e o enriquecimento mútuo (CREPALDE *et al*, 2019).

Outro estudo realizado por CARVALHO (2020), sobre técnicas de preparo na produção do bolo de puba enrolado na folha de bananeira, relatou a importância do comportamento térmico das folhas de bananeiras na inibição da degradação térmica com a perda de água e contribuindo com a temperatura média de assamento de um bolo, não resultando na perda de suas propriedades nutricionais. Essas técnicas são utilizadas frequentemente nas comunidades tradicionais no

preparo de bolos de puba, aipim, pamonha entre outros, ressaltando a aplicação de saberes tradicionais nas práticas alimentares que são repassados ao longo de suas gerações.

Em um estudo de Revisão feito por Oliveira *et al* (2019), sobre produção científica brasileira referente ao racismo institucional e à saúde da mulher negra, analisou como o tema tem sido tratado pelos pesquisadores. O estudo concluiu que a escassez na produção é reflexo do racismo institucional e da resistência imposta por algumas instituições ao abordar o tema, o que dificulta a produção e publicação de pesquisas sobre o racismo. Logo, se faz necessário um maior envolvimento e esforço da academia com o tema de relações raciais e, conseqüentemente, ampliar produções nessa área, pois as conseqüências desse processo é um racismo velado e a invisibilização das iniquidades sofridas pela população negra como retratado nos dias de hoje.

O Racismo aparece de diversas maneiras na sociedade desde o período colonial, com o intuito de apagar a história e os conhecimentos oriundos das populações de matriz africana. O Nutricídio ou Genocídio alimentar afeta pessoas negras e moradoras de áreas distantes dos centros urbanos com baixo poder aquisitivo, de acordo com dados da pesquisa por Amostra de Domicílios (Pnad), a insegurança alimentar atinge mais a população negra, nordestina e rural. O levantamento mais recente revela que um em cada três domicílios com pessoas de referência negras (29,8%) estava em insegurança alimentar. Os lares referenciados em brancos, na mesma situação, eram praticamente a metade (14,4%). O difícil acesso elencado nos desertos alimentares onde se torna mais difícil encontrar alimentos frescos, pelo alto custo desses alimentos e pela falta de políticas públicas que assegurem uma alimentação adequada, o que impacta diretamente na segurança alimentar da população preta e pobre das áreas urbanas e rurais (RIBEIRO, 2020).

O **Racismo Fundiário** pautado por GOMES (2019), descreve como a elevadíssima concentração de terras no Brasil tem cor, desde 1500.

“Apenas 13% do território brasileiro é ocupado por povos indígenas, e muitos ainda em processo de demarcação. Segundo a CONAQ (Coordenação Nacional das Comunidades Negras Rurais Quilombolas) das 3.200 comunidades quilombolas reconhecidas até então, menos de 7% delas estão regularizadas/tituladas”.

O processo de titulação das terras das duas comunidades estudadas ratifica a importância dos conhecimentos tradicionais e fortalece a identidade cultural dos moradores do quilombo, concedendo o devido reconhecimento histórico e rompendo paradigmas do Racismo Fundiário, algo relatado nos conflitos internos que existiam entre a Universidade e a Comunidade.

O Racismo Estrutural e Institucional ainda reverbera na sociedade atual, mesmo com as políticas antirracista de combate a reprodução dos atos racistas pelas Universidades e Órgãos públicos, ainda existe um processo desconstrução da branquitude que é lento e gradual. Alguns relatos da liderança da Comunidade Baixa da Linha Márcia sobre situações evidenciadas de Racismo Estrutural, associando os acontecimentos de Violência e na cidade de Cruz das Almas aos moradores das Comunidades Quilombolas de Cruz das Almas, fica evidente que ainda se faz necessário intensificar medidas mais drástica com relação aos crimes de racismo, pois as consequências desses atos é a invisibilização da população quilombola os colocando a margem da sociedade.

A interculturalidade entre o profissional de Nutrição e os trabalhadores da comunidade foi um dos objetivos do presente estudo. Foi observado que o intercâmbio cultural aconteceu de diversas maneiras, desde o primeiro contato do homem branco, pesquisador e servidor da UFRB com a comunidade até a realização das rodas de conversas e oficinas proporcionando a interação entre o conhecimento tradicional e o científico. O profissional Nutricionista/pesquisador teve a oportunidade de escutar e compreender as práticas tradicionais alimentares e a sua importância para comunidade, retribuindo através de oficinas de armazenamento e rotulagem que contribuirão na produção e comercialização de alimentos. O racismo Institucional e estrutural atua de maneira difusa com o objetivo de provocar o epistemicídio dos conhecimentos ancestrais, portanto alinhar os dois saberes orgânicos e científicos é uma maneira de dar um retorno a comunidade do que se aprendeu ao longo de anos.

O saber hegemônico voltado para o mercado capitalista acaba se tornando danoso ao meio ambiente e se opõe aos saberes tradicionais. O modelo produtivo voltado para o agronegócio são os que mais utilizam agrotóxico em grande escala e vem impactando diretamente nos alimentos e no meio ambiente, comprometendo a soberania alimentar da população brasileira e constituindo o modelo de produção

atual de exclusão do agricultor familiar. Dessa forma, os conhecimentos tradicionais que atravessam a produção agrícola nas comunidades quilombolas pesquisadas, favorecem a manutenção dos alimentos orgânicos, que são mais saudáveis para os consumidores, além de contribuir com o fortalecimento da agricultura familiar (ROCHA, 2020).

O discurso que corrobora com essa troca de saberes foi relatado pelas jovens moradoras da comunidade Baixa da Linha em Cruz das Almas-BA que participaram da Roda de conversa. Muitas delas que estudam em escolas técnicas e nas instituições de ensino superior nos cursos voltados para Agroecologia, Engenharia ambiental, Técnico em Agropecuária, os seus conhecimentos adquiridos durante a formação retornam para comunidade e são aplicados nas atividades agrícolas desenvolvidas, corroborando com a confluência entre saberes científicos e orgânicos, além de promover o intercâmbio da ancestralidade entre a geração avó com a mãe e a neta (SANTOS, 2019).

Um estudo realizado junto à comunidade pesqueira de Ilha de Paty em São Francisco do Conde-BA com manipuladores de alimentos desenvolvendo atividades em cinco etapas: sondagem de temas; sensibilização; rotina de trabalho das marisqueiras; curso de boas práticas no beneficiamento de mariscos; e roda de conversa que resultou na satisfação do público-alvo. A maioria dos indicadores, os recursos audiovisuais e metodologias ativas possibilitaram a troca de experiências, quanto ao reconhecimento da importância da formação. As oficinas decoloniais de alimentos aplicadas nas comunidades estudadas tem o intuito de contribuir com uma melhor qualidade dos alimentos comercializados, fortalecendo a economia local e potencializando a culinária ancestral.

Quando tema foi os saberes que atravessam o cultivo de alimentos regionais, um estudo realizado na comunidade do Recôncavo da Bahia, de Santiago do Iguape Cachoeira-BA, realizado por COSTA (2018), sobre as técnicas de plantio da mandioca e produção de farinha realizada nas casas de farinha descreveu as práticas tradicionais envolvidas no plantio da mandioca. Na sua pesquisa de campo ele verificou que as etapas de plantio da mandioca necessitam de covas enfileiradas onde se plantam as chamadas manivas, posteriormente a mandioca é arrancada e separada do caule e transportada para locais protegidos do sol. Os saberes presentes nessas práticas tradicionais atravessam gerações considerando fases da

lua, da maré, a época do ano e outros aspectos da sabedoria ancestral que analisam o melhor período para o plantio e colheita.

A colheita da mandioca é realizada nas primeiras horas da manhã ou ao entardecer pelas famílias e membros da comunidade, seguindo as etapas de lavagem e descascamento (raspagem) das raízes de mandioca, ralação das raízes, prensagem da massa ralada, esfarelamento e peneiração, torração, classificação da farinha, pesagem e empacotamento. Essas práticas tradicionais realizadas comumente nas casas de farinha estão atreladas às memórias, a cultura, religiosidade e hábitos de vidas, sendo sinônimos de resistência que fortalece a cultura africana entre moradores nas comunidades (COSTA, 2018).

Outro estudo realizado por SANTOS (2010) compara as epistemologias do sul e do norte. O lado norte corresponde ao norte Imperial, colonial e neocolonial; já o lado de lá da linha corresponde ao sul colonizado, silenciado e oprimido. Essa linha é tão abissal que torna invisível tudo o que acontece do lado de sul da linha. O lado colonizado é pautado nas teorias positivistas que desconsidera todas as epistemologias alternativas e quer transformá-la em um único conhecimento com base na ciência moderna ocidental desenvolvimentista e capitalista, marginalizando e invisibilizando os conhecimentos não científicos que lhe eram alternativos tanto no Norte como no Sul. A pesquisa voltada para as comunidades tradicionais traz mais visibilidade aos povos tradicionais e aos saberes que atravessam as práticas ancestrais, fortalecendo a identidade cultural e a importância do território quilombola.

No estudo de SANTOS (2019), sobre os projetos de extensão universitária nas comunidades quilombolas do Recôncavo inferiu o compromisso da universidade com a comunidade/lugar e a importância da devolutiva nas pesquisas desenvolvidas salientando ainda que, no ensino, as atividades ligadas à comunidade geralmente são para obter nota, na pesquisa a preocupação é enriquecer o Currículo Lattes, não devolvendo para a comunidade o resultado. Esse presente projeto visa o retorno dos conhecimentos que foram retirados das comunidades durante anos e se transformaram em produção científica, fazendo parte de um compromisso/missão social da universidade para com a comunidade, colaborando e reconhecendo a relevância dos saberes tradicionais.

Um fator nas práticas ancestrais é o armazenamento de alimentos. A técnica ancestral de guardar sementes para serem cultivados no ano seguinte vão além de uma prática agrícola que determinam as dinâmicas de trabalho familiar e comunitário, pois relacionam conhecimentos técnicos e tradicionais, as memórias do 'saber fazer', que determinam muitos saberes cotidianos e de socialização (STADLER *et al*, 2015). As sementes crioulas abordam a construção social de um território e as práticas de territorialidades dos sujeitos, sendo que, o processo de armazenamento, alimentação, religiosidade, técnicas de plantio, contribui para o fortalecimento das de práticas tradicionais e relações sociais das comunidades caracterizando o espaço histórico de pertencimento.

A oficina de práticas alimentares na manipulação e armazenamento de alimentos foi decidida em consenso com a comunidade pensando no projeto futuro que será implantado na comunidade. A cozinha comunitária é um projeto que consiste na comercialização de alimentos gerando renda e contribuindo para autonomia feminina, além de manter a tradição e a regionalidade de cada comunidade, a proposta de funcionamento das cozinhas fortalece as atividades direcionadas a agricultura familiar garantindo um produto final saudável com qualidade higiênico-sanitária (BRASIL, 2022). A oficina de manipulação e armazenamento de alimentos como produto agrega valor ao alimento comercializado e também a formação das manipuladoras, possibilitando novas oportunidades de emprego e renda dentro e fora da comunidade.

A metodologia aplicada na elaboração das rodas de conversas e oficinas de rotulagem e armazenamento de alimentos realizadas em ambas as comunidades proporcionou momentos de trocas de saberes entre a comunidade e o pesquisador. O fato de ouvir e compreender a comunidade e as demandas no que se diz respeito às práticas alimentares, foi uma estratégia que envolveu a memória e narrativas dos saberes tradicionais que atravessam gerações. Realizar oficinas utilizando metodologias que reconheçam a relevância histórica dos saberes tradicionais existentes na comunidade contribuiu para a interação de conhecimentos e métodos tradicionais na produção de alimentos, até então desconhecidos pelo profissional Nutricionista.

Nessas circunstâncias, as práticas tradicionais alimentares que interseccionam o presente estudo são exemplos de experiências e memórias vivenciadas nas quais

perduram práticas de conservação de saberes presentes nesses espaços, sendo os métodos utilizados na coleta dos dados pensados no processo de descolonização do modelo biomédico de formação e preservação da identidade cultural do quilombo pesquisado. Os estudos científicos que corroboram com a perpetuação desses conhecimentos são sinônimos de resistência quilombola, pois possui a finalidade de romper os paradigmas das diversas formas de racismo que se organizam de maneira distinta na tentativa de invisibilizar as epistemologias ancestrais e enaltecer o etnocentrismo.

10 A GERAÇÃO AVÔ, MÃE E NETA: O CICLO DOS SABERES

Compreender os saberes que atravessam as práticas alimentares reproduzidas durante gerações não é simplesmente observar e debater acerca do assunto nas comunidades quilombolas e acadêmicas. Todo processo histórico que envolve a culinária ancestral, a cultura, o território e a construção identitária dos povos quilombolas necessitam de mais estudos para sua compreensão, pois as diversas situações de racismo contribuem para a invisibilização dos saberes tradicionais. O estudo não somente possibilitou reflexões do modelo de formação profissional do Nutricionista e no conhecimento eurocêntrico que não contempla as práticas alimentares tradicionais, mas também, contribuiu para a reconstrução do Pesquisador/Nutricionista com as experiências vivenciadas no campo de pesquisa. A comercialização de alimentos nas comunidades tradicionais envolve saberes milenares e necessitam de mais estudos que colaborem com a preservação desses conhecimentos, sendo este, um dos objetivos alcançados no presente estudo. Tivemos relatos ricos das novas gerações do quilombo que fortalecem práticas alimentares tradicionais através da confluência entre os saberes orgânicos e científicos, estudantes quilombolas dos cursos de Agroecologia e Técnico em agropecuária compartilharam o seu aprendizado no desenvolvimento das práticas agrícolas.

O Racismo Institucional e Estrutural causam impactos negativos na perpetuação dos conhecimentos tradicionais, provocando o epistemicídio dos saberes advindo da população afrodiáspórica. A pesquisa voltada para o fortalecimento e reconhecimento dessas práticas contribui para manutenção da identidade cultural dos povos quilombolas e tradicional além de proporcionar uma relação mútua e parceira entre as Universidades e as Comunidades.

Retomando a frase do Mestre Quilombola Nêgo bispo (2019 p. 27), no livro tecendo redes anti racistas, “Eu não preciso de Karl Marx e de outros acadêmicos: Preciso de minha geração avó, aquela que veio antes de mim e que me move”. O conhecimento que se replica por gerações nas comunidades, não se encerra, sendo assim, não falamos de conclusão, e sim de uma continuidade de estudos que envolvam essa temática atuando de maneira difusa no reconhecimento e fortalecimento dessas epistemologias.

11 REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, U. P. **Introdução à Etnobotânica.**: Editora Interciência, 2.ed. Rio de Janeiro, p. 25-27, 2005.
- ALMEIDA, S. Luiz de. **O que é Racismo Estrutural?** Editora Jandaíra. Belo Horizonte (MG) , Letramento,p.121-162, 2018.
- AMÉRICO, C. M; LUIZ, M. de F.; **Conhecimentos tradicionais quilombolas: reflexões críticas em defesa da vida coletiva.** Cadernos Cenpec . Nova série, [S.I.], v. 9, n. 1. São Paulo, agosto, p.153-174, 2019.
- AMIM, V.; **Águas de angola em Ilhéus: um estudo sobre construções identitárias no candomblé do sul da Bahia. 292 f. 2009.** Tese (Doutorado). Faculdade de Comunicação, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2009
- AZEVEDO, R.L.; RIBEIRO, G.T.; AZEVEDO, C.L.L. **Feijão Guandu: Uma Planta Multiuso.** Revista da Fapese, v.3, n. 2, p. 81-86, 2007.
- BENEVIDES, D. J. C. M.; *et al.* **Aspectos tecnológicos do subproduto de panc (farinhas de cajanus cajan e phaseolus lunatus): fortalecimento da agricultura familiar.** Brazilian Journal of Development, v. 5, n. 11, p. 23221-23233, 2019.
- BERSANI, H. **Aportes teóricos e reflexões sobre o racismo estrutural no Brasil.** Revista Extraprensa, [S. I.], v. 11, n. 2, p. 175-196, 2018.
- BOSCOLO, O.H.; ROCHA, J.A. **Saberes tradicionais e a Segurança alimentar.** In: SANTOS, M.G., and QUINTERO, M., comps. Saberes tradicionais e locais: reflexões etnobiológicas [online]. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2018, pp. 50-71. ISBN: 978-85-7511-485-8.
- BRANDÃO, E. R.; CABRAL, C. DA SILVA. **Justiça reprodutiva e gênero: desafios teórico-políticos acirrados pela pandemia de Covid-19 no Brasil.** São Paulo, p. 25, 2021;
- BRASIL, 2022. **Rotulagem nutricional : novas regras entram em vigor em 120 dias. Ministério da saúde.** Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/ptbr/assuntos/noticias-anvisa/2022/rotulagem-nutricional-novas-regras-entram-em-vigor-em-120-dias> . Acesso em: 02/05/2023.
- BRASIL, **Cozinhas comunitárias sabores e diversificação no campo.** Secretaria Do Desenvolvimento Agrário – DAS Fortaleza-CE, Agosto de 2022.
- BRASIL, **Direitos dos povos e comunidades tradicionais.** Coordenadoria de Inclusão e Mobilização Sociais (CIMOS) – Ministério Público de Minas Gerais (MPMG), 2014.
- BRASIL, **Diretoria de Ordenamento da Estrutura Fundiária e Coordenação Geral de Regularização de Territórios Quilombolas** - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária(INCRA) DFQ Atualizado em 13/04/2017. Disponível em: https://www.gov.br/incra/pt-br/assuntos/governanca/fundiaria/perguntas_respostas.pdf acesso em 25/10/2022.

BRASIL, **Escola Estadual de Educação Profissional - EEEP Ensino Médio Integrado à Educação Profissional Curso Técnico em Nutrição e Dietética**, Secretária de Educação. Fortaleza-CE, 2013.

BRASIL, **Fundação Cultural Palmares** - FCP Certificação Quilombola. Disponível em https://www.palmares.gov.br/?page_id=37551 acesso em 04/04/2023

BRASIL, **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**, Instrução Normativa Incra n.º 16, de 24 de março de 2004. Disponível em: <https://cpisp.org.br/instrucao-normativa-incra-no-16-de-24-de-marco-de-2004/> acesso em: 08 jul.2022

BRASIL, **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**, confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html acesso em: 08 ju.2022.

BRASIL. Congresso. Senado. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. Brasília, 2006.

CAMILO, V. M. A; FREITAS, F.; NEIVA, G. S.; DA SILVA, C. T.; DA SILVA, I. M. M.; **Processamento artesanal de sururu (Mytella guyanensis) pelas marisqueiras da RESEX Baía do Iguape: avaliação da qualidade antes e após intervenção educativa. Vigilância sanitária em debate**. 2016 Nov 25;4(4):p.34-42.

CARVALHO, R. S.; **Química e saberes no Vale do Jequitinhonha. Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 12, p. 94388-94400, 2020.

COSTA, R. DOS SANTOS, MACHADO, B C.; **Diversidade cultural e diferentes formas de habitar: a comunidade remanescente de quilombos de santiago do iguape, bahia SEMOC** - Semana de Mobilização Científica (21: 2018: Salvador, Ba)

CREPALDE, R. D. S.; KLEPKA, V. PINTO, O. H. T.; SOUSA, D. M.; **A Integração de Saberes e as Marcas dos Conhecimentos Tradicionais: Reconhecer para Afirmar Trocas Interculturais no Ensino de Ciências**. Revista Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências 2019 RBPEC 19, p. 275–297.

DA SILVA, L. R.; SERRARIA, R. **As narrativas do tambor como práticas decoloniais. iluminuras**, Porto Alegre, v. 20, n. 50, 2019. DOI: 10.22456/1984-1191.94755. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/94755>. Acesso em: 14 set. 2022.

DE OLIVEIRA, M. B. J.; DE FREITAS, P. K.; DA SILVA, C. L.; SILVA, C. L.; DA SILVA, C. L.; JALIL, L.; **Mulheres e agroecologia: construindo saberes, sujeitos e autonomia**. Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Diálogos Convergências e divergências: mulheres, feminismos e agroecologia - v. 16, no 1, 2021.

DOS SANTOS, C. T.; Universidade, **território e emancipação: quilombolas estudantes no ensino superior**. Universidade Federal da Bahia, Salvador, BA 2017.

FERTONANI, H. P, *et al.*; **Modelo assistencial em saúde: conceitos e desafios para a atenção básica brasileira**. *Ciência & Saúde Coletiva* [online]. 2015, v. 20, n. 6 [Acessado 3 Novembro 2022] , pp. 1869-1878. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1413-81232015206.13272014>>. ISSN 1678-4561. <https://doi.org/10.1590/1413-81232015206.13272014>

FREITAS, D. A.; Saúde e comunidades quilombolas: uma revisão da literatura. *Revista CEFAC*, v. 13, p. 937–943, out. 2011.

GOMES, D.; EMILÍA, T.; **Racismo fundiário: a elevadíssima concentração de terras no Brasil tem cor**. 2019. Acesso em: 26 de Março de 2019, Disponível em: <https://cptnacional.org.br/publicacoes/noticias/artigos/4669-racismo-fundiario-a-elevadissima-concentracao-de-terras-no-brasil-tem-cor>

GOMES, F. M. **As Epistemologias do Sul de Boaventura de Sousa Santos: por um resgate do sul global**. *Páginas de Filosofia*, v. 4, n. 2, p. 39-54, 2012.

GOMES, F. S. **Mocambos e quilombos – Uma história do campesinato negro no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2015, 238 p.

HOBBSAWN, E.; RANGER, T.; **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. (Coleção Pensamento Crítico; v. 55). CDD-398.042.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Dados demográficos da cidade de Cruz das Almas, BA, 2016**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ba/cruz-das-almas.html> acesso em: 06/07/2022

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **O Atlas do espaço rural brasileiro, publicado em 2020**. Disponível em: <https://cptnacional.org.br/publicacoes/noticias/artigos/4669-racismo-fundiario-a-elevadissima-concentracao-de-terras-no-brasil-tem-cor>

JORGE, M.; **Quilombo Kaonge realiza Festa da Ostra neste fim de semana, em Cachoeira (BA)**, <https://noticiapreta.com.br/>. Disponível em: <https://noticiapreta.com.br/festa-da-ostra/> outubro de 2022.

LEBARON, C., JARZABKOWSKI, P., PRATT, MG E FETZER, G.; **Uma introdução aos métodos de vídeo em pesquisa organizacional. Métodos de pesquisa organizacional** , 21 (2), 239-260, 2018.

LOPES, O. S.; PEREIRA, A. I. N.; DA COSTA, D. G.; CASTRO, V. C. L.; FRANCESCHINI, C. D. C. S.; SANTOS, S. H. R. PRIORE, E. S.;. **Ações educativas para a promoção da segurança alimentar e A185 nutricional na agricultura familiar**. Viçosa, MG : IPPDS, UFV, 2021.

LÓPEZ, L.C; **O conceito de racismo institucional: aplicações no campo da saúde** *Interface - Comunic., Saúde, Educ.*, v.16, n.40, p.121-34, jan./mar. 2012.

MIGNOLO, W. D.; WALSH, C. E.; **Onde Coloniality: Concepts, analytics, práxis.** Duke University Press, 2018.

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.

MOZZATO, A. R., & GRZYBOVSKI, D. (2011). **Análise de conteúdo como técnica de análise de dados qualitativos no campo da administração: potencial e desafios.** *Revista de Administração Contemporânea*, 15, 731-747.

NASCIMENTO, B.; **O conceito de quilombo e a resistência afro-brasileira.** In: **Nascimento, Elisa Larkin (Org.). Cultura em movimento: matrizes africanas e ativismo negro no Brasil.** São Paulo: Selo Negro, 2008. p. 71 -91.

NETO, J. L.; SOUZA, F. L. M.; PAIVA, V. R. A. , PINHEIRO, A. D. A. G., QUEIROZ, Z. F. D., & NUNES, C. **O protagonismo feminino na sociabilidade quilombola no contexto de Arrudas: Apontamentos e articulações com a educação popular.** *Research, Society and Development*, 11(5), 2021.

OCAÑA, A. O.; LÓPEZ, M. I. A., Conedo, Z. P.; (2018). **Metodología ‘otra’ en la investigación social, humana y educativa. El hacer decolonial como proceso decolonizante.** *Faia*, 07, (30), 172-200.

OLIVEIRA, B. M. C. & KUBIAK, F.; **Racismo institucional e a saúde da mulher negra: uma análise da produção científica brasileira.** *Saúde em Debate* [online]. v. 43, n. 122 [Acessado 8 Outubro 2022] , pp. 939-948, 2019. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/0103-1104201912222>>. ISSN 2358-2898.

OLIVEIRA, D., & GONÇALVES, C. R. (2021). **Branquitude e racismo estrutural na Universidade.** *Abatirá - Revista De Ciências Humanas E Linguagens*, 2(4), 477 - 485.

PALLOS, T. D. B., SOUZA, R. A., OBERLENDER, G., COLPA, P. C., & BUENO DA SILVA, D. **Capacitação de Manipuladores de Alimentos: Metodologia Pedagógica Tradicional versus Metodologia Pedagógica Ativa.** *Brazilian Journal of Health Review*, 3(4), 10736-10754, 2020.

PIRRELLI, M. A. S. **Conhecimento tradicional e currículo multicultural: notas com base em uma experiência com estudantes indígenas Kaiowá/Guarani.** Bauru: Ciência & Educação, 2008.

REZENDE-SILVA, S. **“Comunidades quilombolas e a política ambiental e territorial na mata atlântica”.** *Geografia em Questão*, v. 5, n. 1, pp. 47- 65, 2012.

RIBEIRO, E.; **Nutricídio, mas também pode chamar de fome.** Site: ojoioeotrigo.com.br, 2020. Disponível em: <https://ojoioeotrigo.com.br/2020/11/nutricidio-mas-tambem-pode-chamar-de-fome/> acesso em 21/09/2022

ROCHA, A. R.; **O uso de agrotóxico e a insegurança alimentar.** Instituto latino-americano de economia, sociedade e política (ILAESp). Desenvolvimento rural e segurança alimentar. Foz do Iguaçu, 2020.

ROTENBERG, S. De V. S. ; **Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família.** Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil [online]. 2004, v. 4, n. 1 [Acessado 4 Outubro 2022] , pp. 85-94

SALOMÃO, F. V.; DE CASTRO, C. V.; **A Identidade Quilombola: Territorialidade Étnica e Proteção Jurídica.** Cadernos do Programa de Pós-Graduação em Direito – PPGDir./UFRGS, [S. l.], v. 13, n. 1, 2018. DOI: 10.22456/2317-8558.73034. Disponível em: <https://www.seer.ufrgs.br/index.php/ppgdir/article/view/73034>. Acesso em: 8 out. 2022.

SAMPAIO, J. SANTOS G. C.; AGOSTINI, M; SALVADOR A.S. **Limites e potencialidades das rodas de conversa no cuidado em saúde: uma experiência com jovens no sertão pernambucano.** Interface - Comunicação, Saúde, Educação [online]. 2014, v. 18.

SANTANA, E. D. Z. F.; **A casa de farinha como território de aprendizagem e a farinhada como processo educativo: estudo de caso no Distrito Janarí, Goianésia do Pará/PA. 90 p.** Dissertação (Mestrado) - Universidade de Brasília, 2018.

SANTOS, A. B. dos. **As fronteiras entre o saber orgânico e o saber sintético. In: OLIVA, A. R. et al. (org.). Tecendo redes antirracistas: Áfricas, Brasil, Portugal.** Belo Horizonte: Autêntica, 2019. p. 23-36. (Coleção Cultura Negra e Identidades).

SCHUCMAN, L. V; **Sim, nós somos racistas: estudo psicossocial da branquitude paulistana.** Psicologia & Sociedade [online]. 2014, v. 26, n. 1 [Acessado 10 Julho 2022] , pp. 83-94. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0102-71822014000100010>>. Epub 06 Maio 2014. ISSN 1807-0310. <https://doi.org/10.1590/S0102-71822014000100010>.

SILVA, J. S.; ANDRADE, L. DA SILVA.; SOUZA, M. A.; HALMENSCHLAGER, F.; **Práticas produtivas da farinha de mandioca na comunidade quilombola mocambo - Ourém - PA.** Nova revista amazônica , v. 9, p. 129, 2021.

SILVA, L. B. M.; **Racismo Ambiental e Sociedades de Remanescentes Quilombolas.** Fundação Cultural Palmares - Governo Federal . Brasília- DF, 2008.

SOUZA, B. O.; **Aquilombar-se: panorama histórico, identitário e político do Movimento Quilombola Brasileiro.** 2008. 204 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social)-Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

SOUZA, B. O.; **Movimento Quilombola: Reflexões sobre seus aspectos político-organizativos e identitários.** UNB, BRASÍLIA, 2015.

SOUZA, J. C. P. **Línguas africanas no brasil: construção de identidade no tempo e no espaço.** Revista ECOS, v. 18, n. 1, 12 jul. 2015.

SOUZA, L. K. D.; **Pesquisa com análise qualitativa de dados: conhecendo a Análise Temática.** Arq. bras. psicol., Rio de Janeiro , v. 71, n. 2, p. 51-67, 2019 .

STADLER, B. T. C.; FLORIANI, N.; **Agrobiodiversidade e sementes crioulas: agenciando novas territorialidades rurais em comunidades tradicionais da**

região centro sul do Paraná/BR. Polígonos. *Revista de Geografía*, 32 (2020); 83–94.

12 APÊNDICES

12.1 TABELA DE CRONOGRAMA DE ATIVIDADES DO MESTRADO

Ações	2022												2023											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Estudos iniciais sobre a comunidade quilombola escolhida e Orientação de dissertação;	X	X	x	x	X	X	X	x	X	X	x	X	X	X	X	x	X							
Aprovação do projeto no CEP;	X	X																						
Contato com a liderança e moradoras da Vila Guaxinim e Baixa da linha;	X	X	x	x	x	X	x	x	x	x	x	X	X											
Aprendamento da primeira visita à comunidade quilombola Vila Guaxinim-Cruz das Almas BA;	X	x	X	X																				
Realizar visitas na comunidade iniciando o estudo observacional na comunidade com o objetivo conhecer as práticas alimentares no processo de plantio, coleta, armazenamento e comercialização dos alimentos. Serão feitos registros com fotografias, filmagens e participação em reuniões com o objetivo de conhecer a realidade da comunidade e as orientações com relação ao campo de pesquisa;	x	X	X	X	x	X	x	X	x	x	x	X	x	X	X									
Qualificação do Mestrado em Saúde da População Negra e Indígena;								x																
Acompanhar a colheita de alimentos nas duas comunidades;																								
Elaborar estratégias e métodos para construção da roda de conversa e da oficina de práticas alimentares.	x	X	X	X	x	X	x	X	x	X	X	X	X											
Confirmar com os trabalhadores a data e local da roda de conversa e produzir o material para aplicação								x	x	X	x	X												
Aplicação da roda de conversa na comunidade Baixa da linha													X	X										
Levantamento de dados coletados na roda de conversa e agendamento da oficina													x	X	X	X	X							
Oficina de práticas alimentares e Elaboração do produto;															X	X	X							
Oficina de Rotulagem de alimentos na comunidade Baixa da linha																x	X							
Transcrição e análise dos dados coletados na roda de conversa e oficina;									X	X	x	X	X	X	X	X	X							
Finalização do produto final em conjunto com a comunidade;													X	X	X	X	X							
Escrita da dissertação de mestrado	X	x	x	x	X	X	x	X	x	X	x	X	X	X	X	X	X							
Defesa do Mestrado na associação de moradores da comunidade																X	X							

12.2 TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO ASSINADO PELAS LIDERANÇAS DA COMUNIDADE)

<p>repassadas com a sua permissão. Durante a realização da roda, se em algum momento sentir-se constrangido com as perguntas e não quiser responder, não vai ter problema algum, nós vamos respeitar a sua vontade.</p> <p>A sua informação individual será mantida respeitosamente por nós e ao ser oficializado no estudo. Utilizaremos as informações com finalidades científicas na produção acadêmica da Dissertação do Mestrado em Saúde da População Negra e Indígena que será publicado, com sua permissão, bem como em revistas científicas e em encontros de educadores. Os registros conseguidos com este estudo serão guardados no acervo da Biblioteca da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Este termo apresenta duas vias que devem ser assinadas por mim e pelo participante. Uma cópia ficará conosco e a outra ficará com o voluntário (a), para que seja oficializado nosso acordo. Agradeço a atenção e estamos à disposição para tirar qualquer dúvida e dar mais informações. O endereço para contato é o seguinte: Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciências da Saúde, localizado na Avenida Carlos Amaral, Rua do Cajueiro, Nº 1015, Bairro Cajueiro, CEP: 44.574-490, Fone: 3632-4749.</p> <p>• Parecer do Comitê de Ética e Pesquisa</p> <p>Projeto encontra-se aprovado para execução, pois atende ao parecer consubstanciado nº : 4.930.590 e aos princípios bioéticos para pesquisa envolvendo seres humanos, conforme a Resolução do CNS nº 466/2012, item XI.2, letra d e a coleta de dados poderá ser iniciada junto aos participantes da pesquisa. O CEP/UFRB deseja sucesso no desenvolvimento dos trabalhos e aguarda o recebimento do relatório final nos prazos pertinentes previstos no cronograma, por meio de notificação via plataforma Brasil.</p> <p>Santo Antônio de Jesus, BA <u>11</u> de <u>junho</u> de <u>2022</u></p> <p>Responsável pela pesquisa: <u>Camillo Guimarães de Souza</u> Camillo Guimarães de Souza</p> <p>Estudante do Mestrado em Saúde da População Negra e Indígena da UFRB E-mail: camillogsouza@gmail.com Tel: (75) 98858-0614</p> <p>Pessoa participante da pesquisa: <u>Miriam Fabiana de Sousa</u></p>	<p>dados da pesquisa. Se houver alguma informação que achar que não deva ser revelada, por favor, não deixe de nos avisar, pois as informações somente serão repassadas com a sua permissão. Durante a realização da roda, se em algum momento sentir-se constrangido com as perguntas e não quiser responder, não vai ter problema algum, nós vamos respeitar a sua vontade.</p> <p>A sua informação individual será mantida respeitosamente por nós e ao ser oficializado no estudo. Utilizaremos as informações com finalidades científicas na produção acadêmica da Dissertação do Mestrado em Saúde da População Negra e Indígena que será publicado, com sua permissão, bem como em revistas científicas e em encontros de educadores. Os registros conseguidos com este estudo serão guardados no acervo da Biblioteca da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Este termo apresenta duas vias que devem ser assinadas por mim e pelo participante. Uma cópia ficará conosco e a outra fica com o voluntário (a), para que seja oficializado nosso acordo. Agradeço a atenção e estamos à disposição para tirar qualquer dúvida e dar mais informações. O endereço para contato é o seguinte: Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciências da Saúde, localizado na Avenida Carlos Amaral, Rua do Cajueiro, Nº 1015, Bairro Cajueiro, CEP: 44.574-490, Fone: 3632-4749.</p> <p>• Parecer do Comitê de Ética e Pesquisa</p> <p>Projeto encontra-se aprovado para execução, pois atende ao parecer consubstanciado nº : 4.930.590 e aos princípios bioéticos para pesquisa envolvendo seres humanos, conforme a Resolução do CNS nº 466/2012, item XI.2, letra d e a coleta de dados poderá ser iniciada junto aos participantes da pesquisa. O CEP/UFRB deseja sucesso no desenvolvimento dos trabalhos e aguarda o recebimento do relatório final nos prazos pertinentes previstos no cronograma, por meio de notificação via plataforma Brasil.</p> <p>Santo Antônio de Jesus, BA <u>22</u> de <u>Agosto</u> de <u>2022</u></p> <p>Responsável pela pesquisa: <u>Camillo Guimarães de Souza</u> Camillo Guimarães de Souza</p> <p>Estudante do Mestrado em Saúde da População Negra e Indígena da UFRB E-mail: camillogsouza@gmail.com Tel: (75) 98858-0614</p> <p>Pessoa participante da pesquisa: <u>Aloneia Cristina Duarte Cavalcanti</u></p>
--	--

12.2.1 TABELA SISTEMATIZADA DE VISITAS ÀS COMUNIDADES E OS OBJETIVOS ALCANÇADOS

Quadro sistematizado das Visitas às comunidades Vila Guaxinim e Baixa da linha		
Período da Visita	Título	Objetivos alcançados na Visita
Primeiras Visitas em Março e Abril de 2022	Aproximação com o campo de estudo	<ul style="list-style-type: none"> • Conversa com as Lideranças das comunidades Baixa da Linha e Vila Guaxinim sobre a história e fundação da comunidade; • Conversa sobre as Possibilidades de Elaboração dos Produtos para a comunidade • Desconstrução de termos Racistas e Coloniais; • Fotografias do lócus da pesquisa
Maio de 2022	No espaço virtual com a liderança quilombola da comunidade (Google meet)	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir qual a Metodologia de pesquisa a ser utilizada na comunidade; • Agendar os próximos encontros com a comunidade com a finalidade de estreitar os laços com os membros; • Visita durante a comercialização de alimentos regionais no São João de Cruz das Almas; • A reunião foi realizada de maneira virtual pensando na segurança do Pesquisador e da Liderança com relação ao aumento do número de casos de Covid-19;
Junho de 2022	Reunião para definir as normas da pesquisa para as comunidades quilombolas do recôncavo	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir os aspectos éticos da pesquisa (Normas e postura do pesquisador); • Políticas assistenciais que abrangem os membros das comunidades Baixa da Linha e Vila Guaxinim; • Qual o produto deixado para à Comunidade; • Fotos com os membros da Reunião; • Assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE);
Agosto de 2022	Território negro: a titulação das terras das comunidades vila guaxinim e baixa da linha	<ul style="list-style-type: none"> • Encaminhamento do processo de regularização fundiária, ou seja, a UFRB transferiria o documento definitivo de Titulação das terras das comunidades; • Observação da participação Majoritária das Mulheres (Matriarcado); • Reconhecimento e preservação da identidade cultural dos povos quilombolas; • Reflexão do pesquisador sobre o papel do Território para as Comunidades pesquisadas; • Demarcação de terras em parceria com a UFRB e outros Órgãos Públicos; • Fotografias e dados coletados importantes para elaboração da Ro de Conversa e

		Oficina;
Outubro de 2022	Turismo étnico pelos quilombos do recôncavo e a relação entre as duas comunidades	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender como acontece na práxis as práticas alimentares em outras Comunidade Quilombolas do Recôncavo da Bahia e como se dão as relações políticas e econômicas entre elas; • Entender a relação entre as políticas públicas e o crescimento socioeconômico das comunidades quilombolas do recôncavo baiano; • Parceria entre a UFRB e as Comunidades na tríade ensino, pesquisa extensão; • Compreensão da cultura local e da culinária ancestral, comercialização de produtos regionais e fortalecimento das tecnologias sociais desenvolvidas pelas comunidades quilombolas;
Novembro de 2022	VI diálogo de povos quilombolas e comunidades tradicionais	<ul style="list-style-type: none"> • Participação do pesquisador como observador/participante no evento de suma importância para a comunidade, pois além de dar mais visibilidade aos projetos desenvolvidos, promove um diálogo entre o poder público e as demandas da comunidade; • Apresentação do projeto de pesquisa e discussão sobre as possibilidades de produtos do Mestrado útil para a comunidade; • Fotografias e Filmagens do evento • Participação do grupo de samba de roda e valorização da cultura local • Interculturalidade entre o pesquisador e os sujeitos da pesquisa;
Janeiro de 2023	Roda de conversa: Um giro decolonial intercultural na comunidade baixa da linha	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de dados coletados anteriormente na elaboração da roda de conversa; • Momento de desconstrução do modelo biomédico sanitário do profissional de Nutrição; • Interação entre o pesquisador e os Membros da Comunidade; • Compreensão das práticas alimentares tradicionais existentes na comunidade; • Retorno do conhecimento científico para a comunidade através da presença de estudantes quilombolas do curso Agroecologia e técnico em agropecuária • Discussão sobre a elaboração do produto final e qual sua utilidade no

		processo de comercialização para a comunidade;
Março de 2023	Oficina decolonial de armazenamento de alimentos na comunidade vila guaxinim	<ul style="list-style-type: none"> • Devolutiva dos dados coletados para a comunidade; • Momento de troca de saberes científicos e orgânicos na construção do produto final; • Presença do Matriarcado ressaltando a presença das mulheres nas atividades desenvolvidas na Comunidade; • Aplicação de metodologias ativas decoloniais nas oficinas de armazenamento de manipulação de alimentos; •
Abril de 2023	Oficina de Rotulagem de alimentos das comunidade baixa da linha	<ul style="list-style-type: none"> • Momento de retribuir os conhecimentos adquiridos na roda de conversa • Interação entre os saberes científicos e orgânicos; • Interação de saberes entre o pesquisador, estudantes Quilombolas da UFRB e membros de cooperativas de agricultura familiar; • Elabora de produto com oficinas que utilizam metodologias que envolvam o cotidiano dos manipuladores de alimentos na comunidade; • Aprendizagem mutua entre pesquisador e manipulador de alimento no processo de elaboração do produto final;

12.3 FOTOS DO ESTUDO OBSERVACIONAL FEITO NAS COMUNIDADES BAIXA DA LINHA E VILA GUAXINIM





12.4 (REUNIÃO COM O NÚCLEO DE COMUNIDADES DO RECÔNCAVO)



12.5 APÊNDICE REUNIÃO SOBRE TITULAÇÃO DAS TERRAS DAS COMUNIDADES BAIXA DA LINHA E VILA GUAXINIM



12.6 APÊNDICE (VISITA A FESTA DA OSTRAS KILOMBO KAONGE)





12.7 (VI DIÁLOGO DE POVOS QUILOMBOLAS E COMUNIDADES TRADICIONAIS)



12.8 (ROTEIRO PARA RODA DE CONVERSA)

- 1) Qual o significado do território para comunidade???
- 2) Como a comunidade tem feito para produzir alimentos no seu cotidiano? Quem produz? Existe divisão do trabalho?
- 3) De onde vieram esses conhecimentos? Esses saberes são repassados para os mais jovens??
- 4) Como o profissional de Nutrição pode contribuir na elaboração de alimentos produzidos na comunidade??

12.9 (RODAS DE CONVERSA E OFICINAS REALIZADAS NAS COMUNIDADES BAIXA DA LINHA E VILA GUAXINIM)













12.9.1 TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA COMUNIDADE

BALA DE JENIPAPO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 100G		
	100 G	VD%
Valor energético K(cal)	326kcal	16%
Carboidratos (g)	59g	20%
Açúcares totais (g)	74g	25%
Açúcares adicionados (g)	15g	30%
Proteínas (g)	7g	9%
Gorduras totais (g)	0,7g	**
Gorduras trans (g)	0	
Fibras alimentares(g)	12g	48%
Sódio (mg)	0,3	**
Ferro (mg)	5mg	36%
Cálcio	53mg	5%
Potássio	0,5mg	**
VIT. A	40mcg	7%
VIT. C	44mg	59%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção de 100g com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400Kj. (**) VD não estabelecido.

12.9.2 RESUMO DO ARTIGO: REFLEXÕES SOBRE PRÁTICAS ALIMENTARES EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS E OS IMPACTOS DO RACISMO NA INVISIBILIZAÇÃO DOS SABERES

O presente estudo traz reflexões sobre a importância das práticas alimentares tradicionais no âmbito da saúde coletiva e os impactos do racismo no processo de invisibilização desses saberes. O arcabouço teórico foi coletado na base de dados lilacs, Scielo, Pubmed, Google scholar, as expressões utilizadas foram: “saúde nas comunidades quilombolas” com 75 achados, “hábitos alimentares das comunidades quilombolas” 2 achados, “Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em comunidades quilombolas” com 10 artigos e Práticas Alimentares em comunidades quilombolas com 5 artigos, sendo que esta última busca foram encontrados artigos em comum com os dois títulos anteriores não havendo dissociação entre “hábitos e práticas”. Os poucos artigos encontrados no que se diz respeito às práticas alimentares nas comunidades quilombolas corroboram com o modelo biomédico de formação dos profissionais de saúde, que estimula a produção do conhecimento etnocêntrico e invisibiliza os saberes tradicionais. Os alimentos de origem agrícola é a principal fonte de renda dos moradores da comunidade quilombola, dentre os alimentos cultivados temos: Feijão, Mangalô, Andu, Aipim, Milho, jenipapo, batata, amendoim, hortaliças entre outros, sendo que os seus derivados são produzidos tanto para consumo interno quanto para comercialização. Concluímos que o racismo se apresenta de diversas formas e as novas gerações de profissionais e estudantes, além de combater o racismo, devem também contracolonizar o mito da democracia racial através de estudos científicos que comprovem a relevância dos saberes tradicionais no âmbito da saúde, com a finalidade de valorizar e resgatar esses saberes provenientes dos povos tradicionais.

Palavra chave: Reflexões; saberes; racismo; práticas alimentares;

12.9.3 TABELA DE BUSCAS NA BASE DE DADOS PARA ESCRITA DA DISSERTAÇÃO

TÍTULO DA BUSCA: Racismo Estrutural e Institucional			
Titulo	Autor	Local e ano de publicação	Base de Dados
O que é Racismo Estrutural?	ALMEIDA, S. Luiz de.	Belo Horizonte (MG), Letramento, 2018	Scielo
Aportes teóricos e reflexões sobre o racismo estrutural no Brasil	BERSANI, H.	. Revista Extraprensa, [S. l.], v. 11, n. 2, p. 175-196, 2018.	Disponível em: www.revistas.usp.br/extraprensa/article/view/148025

Racismo fundiário: a elevadíssima concentração de terras no Brasil tem cor.	GOMES, D.; EMILÍA, T.;	2019.	Disponível em: https://cptnacional.org.br/publicacoes/noticias/artigos/4669-racismo-fundiario-a-elevadissima-concentracao-de-terras-no-brasil-tem-cor
O conceito de racismo institucional: aplicações no campo da saúde	LÓPEZ, L.C;	Interface - Comunic., Saúde, Educ., v.16, n.40, p.121-34, jan./mar. 2012.	Scielo
Branquitude e Racismo estrutural na Universidade.	D Oliveira · 2021	Abatirá - Revista De Ciências Humanas E Linguagens, 2(4), 477 - 485.	Disponível em: https://www.revistas.uneb.br
O conceito de racismo institucional: aplicações no campo da saúde	LÓPEZ, L.C;	Interface - Comunic., Saúde, Educ., v.16, n.40, p.121-34, jan./mar. 2012.	Scielo
Racismo institucional e a saúde da mulher negra: uma análise da produção científica brasileira	OLIVEIRA, Beatriz Muccini Costa; KUBIAK, Fabiana.	Saúde em Debate , v. 43, p. 939-948, 2019.	Scielo
Racismo Ambiental e Sociedades de Remanescentes Quilombolas.	SILVA, Maria Bernardete Lopes da.. 2008.	2008.	Google Acadêmico

Sim, nós somos racistas: estudo psicossocial da branquitude paulistana.	SCHUCMAN, L. V.;	Psicologia & Sociedade [online]. 2014, v. 26, n. 1	Scielo
TÍTULO DA BUSCA: Identidade Cultural Quilombola e Decolonialidade			
Águas de angola em Ilhéus: um estudo sobre construções identitárias no candomblé do sul da Bahia.	AMIM, V.;	Tese (Doutorado). Faculdade de Comunicação, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2009	Google Acadêmico
Diversidade cultural e diferentes formas de habitar: a comunidade remanescente de quilombos de santiago do iguape, bahia SEMOC -	COSTA, R. DOS SANTOS, MACHADO, B C.;	Semana de Mobilização Científica (21: 2018: Salvador, Ba	Google Acadêmico
As narrativas do tambor como práticas decoloniais.	DA SILVA, L. R.; SERRARIA, R.	Porto Alegre, v. 20, n. 50, 2019. DOI: 10.22456/1984-1191.94755	Google Acadêmico
Mocambos e quilombos – Uma história do campesinato negro no Brasil.	GOMES, F. S.	São Paulo: Companhia das Letras, 2015, 238 p.	Google Acadêmico
Onde Coloniality: Concepts, analytics, práxis.	MIGNOLO, W. D.; WALSH, C. E.;	Duke University Press, 2018.	Google Acadêmico

O conceito de quilombo e a resistência afro-brasileira. In: Nascimento, Elisa Larkin (Org.). Cultura em movimento: matrizes africanas e ativismo negro no Brasil.	NASCIMENTO, B.;	São Paulo: Selo Negro, 2008. p. 71 -91	Google Acadêmico
Aquilombar-se: panorama histórico, identitário e político do Movimento Quilombola Brasileiro.	SOUZA, B. O.;	2008. 204 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social)-Universidade de Brasília, Brasília, 2008.	Google Acadêmico
Movimento Quilombola: Reflexões sobre seus aspectos político-organizativos e identitários	SOUZA, B. O.;	UNB, BRASÍLIA, 2015.	Google Acadêmico
Línguas africanas no Brasil: construção de identidade no tempo e no espaço.	SOUZA, J. C. P.	Revista ECOS, v. 18, n. 1, 12 jul. 2015	Google Acadêmico
TÍTULO DA BUSCA: Justiça Reprodutiva e Matriarcado no Quilombo			
Justiça reprodutiva e gênero: desafios teórico-políticos acirrados pela pandemia de Covid-19 no Brasil. Interface (Botucatu). 2021; 25 (Supl. 1): e200762	BRANDÃO, E. R.; CABRAL, C. DA SILVA.	2021; 25 (Supl. 1): e200762	scielosp.org

O protagonismo feminino na sociabilidade quilombola no contexto de Arrudas: Apontamentos e articulações com a educação popular.	NETO, J. L.; SOUZA, F. L. M.; PAIVA, V. R. A. , PINHEIRO, A. D. A. G., QUEIROZ, Z. F. D., & NUNES, C.	Research, Society and Development, 11(5), 2021	Google Acadêmico
TÍTULO DA BUSCA: Saberes/Conhecimentos Tradicionais em Comunidades Quilombolas			
Titulo	Autor	Local e ano de publicação	Base de Dados
Saberes tradicionais e a segurança alimentar.	BOSCOLO, O.H.; ROCHA, J.A	Rio de Janeiro: EDUERJ, 2018, pp. 50-71	Scielo
Química e saberes no Vale do Jequitinhonha. Brazilian Journal of Development	CARVALHO, R. S.;	, v. 6, n. 12, p. 94388-94400, 2020	Google Acadêmico
A Integração de Saberes e as Marcas dos Conhecimentos Tradicionais: Reconhecer para Afirmar Trocas Interculturais no Ensino de Ciências.	REPALDE, R. D. S.; KLEPKA, V. PINTO, O. H. T.; SOUSA, D. M.;	Revista Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências 2019 RBPEC 19, 275–297	Google Acadêmico
Conhecimentos tradicionais quilombolas: reflexões críticas em defesa da vida coletiva.	AMÉRICO, C. M; LUIZ, M. de F.;	Cadernos Cenpec Nova série, [S.l.], v. 9, n. 1, aug. 2019.	Google Acadêmico

Conhecimento tradicional e currículo multicultural: notas com base em uma experiência com estudantes indígenas Kaiowá/Guarani.	PIRRELLI, M. A. S	Bauru: Ciência & Educação, 2008.	Google Acadêmico
As Epistemologias do Sul de Boaventura de Sousa Santos: por um resgate do sul global.	GOMES, F. M	Páginas de Filosofia, v. 4, n. 2, p. 39-54, 2012	Google Acadêmico
As fronteiras entre o saber orgânico e o saber sintético	SANTOS, A. B. dos.	. Belo Horizonte: Autêntica, 2019. p. 23-36. (Coleção Cultura Negra e Identidades).	Google Acadêmico
A invenção das tradições.	HOBBSAWN, E.; RANGER, T.;	Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. (Coleção Pensamento Crítico; v. 55). CDD-398.042.	Google Acadêmico
TÍTULO DA BUSCA: Práticas Alimentares Tradicionais			
Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. Revista	ROTENBERG, S. De V. S,	Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil [online]. 2004, v. 4, n. 1 [Acessado 4 Outubro 2022] , pp. 85-94	Scielo
TÍTULO DA BUSCA: Comunidades Tradicionais e Territorialidade			
Agrobiodiversidade e sementes crioulas: agenciando novas territorialidades rurais em comunidades tradicionais da	STADLER, B. T. C.; FLORIANI, N.;	Polígonos. Revista de Geografia, 32 (2020); 83–94.	Google Acadêmico

região centro sul do Paraná/BR.			
Território e emancipação: quilombolas estudantes no ensino superior.	S SANTOS, C. T.;	Universidade Federal da Bahia, Salvador, BA 2017.	Google Acadêmico
“Comunidades quilombolas e a política ambiental e territorial na mata atlântica”.	REZENDE-SILVA, S.	Geografia em Questão, v. 5, n. 1, pp. 47- 65, 2012.	Google Acadêmico
A Identidade Quilombola: Territorialidade Étnica e Proteção Jurídica.	SALOMÃO, F. V.; DE CASTRO, C. V.;	Cadernos do Programa de Pós-Graduação em Direito – PPGDir./UFRGS, [S. l.], v. 13, n. 1	Google Acadêmico
TÍTULO DA BUSCA: Produção de Alimentos nas Comunidades Quilombolas			
Práticas produtivas da farinha de mandioca na comunidade quilombola mocambo - Ourém - PA.	SILVA, J. S.; ANDRADE, L. DA SILVA.; SOUZA, M. A.; HALMENSCHLAGER, F.;	Nova revista amazônica , v. 9, p. 129, 2021.	Google Acadêmico
A casa de farinha como território de aprendizagem e a farinhada como processo educativo: estudo de caso no Distrito Janarí, Goianésia do Pará/PA. 90 p.	SANTANA, E. D. Z. F.;	Dissertação (Mestrado) - Universidade de Brasília, 2018.	Google Acadêmico
Feijão Guandu: Uma Planta Multiuso.	AZEVEDO, R.L.; RIBEIRO, G.T.; AZEVEDO, C.L.L.	Revista da Fapese, v.3, n. 2, p. 81-86, 2007.	Google Acadêmico

Aspectos tecnológicos do subproduto de panc (farinhas de cajanus cajan e phaseolus lunatus): fortalecimento da agricultura familiar.	BENEVIDES, D. J. C. M.; <i>et al.</i>	Brazilian Journal of Development, v. 5, n. 11, p. 23221-23233, 2019	Google Acadêmico
Processamento artesanal de sururu (<i>Mytella guyanensis</i>) pelas marisqueiras da RESEX Baía do Iguape: avaliação da qualidade antes e após intervenção educativa. Vigilância sanitária em debate.	CAMILO, V. M. A; FREITAS, F.; NEIVA, G. S.; DA SILVA, C. T.; DA SILVA, I. M. M.;	2016 Nov 25;4(4):34-42.	Fiocruz
TÍTULO DA BUSCA: ORGÃOS PÚBLICOS E INSTITUIÇÕES GOVERNAMENTAIS			
Diretoria de Ordenamento da Estrutura Fundiária e Coordenação Geral de Regularização de Territórios Quilombolas	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária(INCRA) DFQ	13/04/2017.	https://www.gov.br/incra/pt-br/assuntos/governanca-fundiaria/perguntas_respostas.pdf acesso em 25/10/2022
Escola Estadual de Educação Profissional - EEEP Ensino Médio Integrado à Educação Profissional Curso Técnico em Nutrição e Dietética.	Secretaria de Educação-CE	Fortaleza-CE, 2013.	Google Acadêmico
Certificação Quilombola	BRASIL, Fundação Cultural Palmares.	Ministério da Cultura O 4º do art. 3º do Decreto nº 4.887, de 20/11/2003	Disponível em https://www.palmares.gov.br/?page_id=37551 acesso em 04/04/2023


Instrução Normativa Incra n.º 16, de 24 de março de 2004. Disponível em:	BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2004.	https://cpisp.org.br/instrucao-normativa-incra-no-16-de-24-de-marco-de-2004/
BRASIL, Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde	Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004	Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html Acesso em: 08 ju.2022.
. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.	BRASIL. Congresso. Senado. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006	Brasília, 2006	Disponível em: https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-productiva-rural/direito-a-alimentacao-1/sisan-sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional Acesso em: 08 ju.2022.
O Atlas do espaço rural brasileiro, publicado em 2020.	IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.	2020	Disponível em: https://cptnacional.org.br/publicacoes/noticias/artigos/4669-racismo-fundiario-a-elevadissima-concentracao-de-terras-no-brasil-tem-cor

TÍTULO DA BUSCA: SAÚDE EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS			
Modelo assistencial em saúde: conceitos e desafios para a atenção básica brasileira.	FERTONANI, H. P, <i>et al.</i> ;	Ciência & Saúde Coletiva [online]. 2015, v. 20, n. 6 [Acessado 3 Novembro 2022] , pp. 1869-1878.	Scielo
Saúde e comunidades quilombolas: uma revisão da literatura.	FREITAS, D. A.;	Revista CEFAC, v. 13, p. 937–943, out. 2011	Scielo
Ações educativas para a promoção da segurança alimentar e A185 nutricional na agricultura familiar.	LOPES, O. S.; PEREIRA, A. I. N.; DA COSTA, D. G.; CASTRO, V. C. L.; FRANCESCHINI, C. D. C. S.; SANTOS, S. H. R. PRIORE, E. S.;	Viçosa, MG : IPPDS, UFV, 2021.	Google Acadêmico
TÍTULO DA BUSCA: METODOLOGIAS ATIVAS (DECOLONIAIS) E RODAS DE CONVERSA COM ADULTOS			
Uma introdução aos métodos de vídeo em pesquisa organizacional. Métodos de pesquisa organizacional ,	EBARON, C., JARZABKOWSKI, P., PRATT, MG E FETZER, G.;	21 (2), 239-260, 2018.	Scielo
A Reinvenção da Roda: Roda de Conversa, um instrumento	MOURA, A. F.; LIMA, M. G.;	Revista Temas em Educação, [S. l.], v. 23, n. 1, p. 9v5–103, 2014.	Google Acadêmico

metodológico possível.			
Limites e potencialidades das rodas de conversa no cuidado em saúde: uma experiência com jovens no sertão pernambucano.	SAMPAIO, J. SANTOS G. C.; AGOSTINI, M; SALVADOR A.S.	Interface - Comunicação, Saúde, Educação [online]. 2014, v. 18.	Scielo
Análise de conteúdo como técnica de análise de dados qualitativos no campo da administração: potencial e desafios.	MOZZATO, A. R., & GRZYBOVSKI, D. (2011).	Revista de Administração Contemporânea, 15, 731-747.	Scielo
Metodología 'otra' en la investigación social, humana y educativa. El hacer decolonial como proceso decolonizante. Faia, 07, (30), 172-200.	OCAÑA, A. O.; LÓPEZ, M. I. A., Conedo, Z. P.; (2018).	Faia, 07, (30), 172-200.	Google Acadêmico
Capacitação de Manipuladores de Alimentos: Metodologia Pedagógica Tradicional versus Metodologia Pedagógica Ativa.	PALLOS, T. D. B., SOUZA, R. A., OBERLENDER, G., COLPA, P. C., &	<i>Brazilian Journal of Health Review</i> , 3(4), 10736-10754, 2020	Google Acadêmico

	BUENO DA SILVA, D		
O uso de agrotóxico e a insegurança alimentar.	ROCHA, A. R.;	Instituto latino-americano de economia, sociedade e política (ILAESP). Desenvolvimento rural e segurança alimentar. Foz do Iguaçu, 2020.	Google Acadêmico
Pesquisa com análise qualitativa de dados: conhecendo a Análise Temática	SOUZA, L. K. D	. Arq. bras. psicol., Rio de Janeiro , v. 71, n. 2, p. 51-67, 2019	Google Acadêmico

13 ANEXO (CERTIFICADOS DA FUNDAÇÃO PALMARES DAS COMUNIDADES PESQUISADAS)




REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA CULTURA
FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES
Criada pela Lei n. 7.668 de 22 de agosto de 1988


Departamento de Proteção ao Patrimônio Afro-Brasileiro

CERTIDÃO DE AUTODEFINIÇÃO


O Presidente da **Fundação Cultural Palmares**, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo art. 1º da Lei n.º 7.668 de 22 de Agosto de 1988, art. 2º, §§ 1º e 2º, art. 3º, § 4º do Decreto n.º 4.887 de 20 de novembro de 2003, que regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias e artigo 216, I a V, §§ 1º e 5º da Constituição Federal de 1988, Convenção nº 169, ratificada pelo Decreto nº 5.051, de 19 de abril de 2004 e nos termos do processo administrativo desta Fundação nº 01420.001419/2012-42 **CERTIFICA** que a **COMUNIDADE DE VILA GUAXINIM**, localizada no município de Cruz Das Almas/BA, registrada no Livro de Cadastro Geral nº 015, Registro nº 1.785, fl.003, nos termos do Decreto supramencionado e da Portaria Interna da FCP nº 98, de 26 de novembro de 2007, publicada no Diário Oficial da União nº 228 de 28 de novembro de 2007, Seção 1, f. 29, **SE AUTODEFINE COMO REMANESCENTES DE QUILOMBO.**

Eu, **Alexandro Anunção Reis**, (Ass.),  Diretor do Departamento de Proteção do Patrimônio Afro-Brasileiro, e lavrei e a extrai. Brasília/DF, **08 de abril de 2013.**

O referido é verdade e dou fé.


JOSÉ HILTON SANTOS ALMEIDA
 Presidente
 Fundação Cultural Palmares - FCP

Od. 601 Norte – SGAN – Lote L – Ed. ATP – Brasília/DF
 CEP: 70830-010 Fone: (61) 3424 0101 site www.palmares.gov.br




REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA CULTURA
FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES
Criada pela Lei n. 7.668 de 22 de agosto de 1988

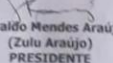
Departamento de Proteção ao Patrimônio Afro-Brasileiro

CERTIDÃO DE AUTODEFINIÇÃO

O Presidente da **Fundação Cultural Palmares**, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo art. 1º da Lei n.º 7.668 de 22 de Agosto de 1988, art. 2º, §§ 1º e 2º, art. 3º, § 4º do Decreto n.º 4.887 de 20 de novembro de 2003, que regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias e artigo 216, I a V, §§ 1º e 5º da Constituição Federal de 1988, Convenção nº 169, ratificada pelo Decreto nº 5.051, de 19 de abril de 2004 e nos termos do Processo administrativo desta Fundação nº 01420.003090/2010-92 **CERTIFICA** que a **Comunidade da Baixa da Linha**, localizada no município de Cruz das Almas/BA Registrada no Livro de Cadastro Geral nº 012, Registro nº 1.349, fl. 164, nos termos do Decreto supramencionado e da Portaria Interna da FCP nº 98, de 26 de novembro de 2007, publicada no Diário Oficial da União nº 228 de 28 de novembro de 2007, Seção 1, f. 29, **SE AUTODEFINE COMO REMANESCENTES DE QUILOMBO.**



Eu, **Mauricio Jorge Souza dos Reis**, (Ass.),  Diretor do Departamento de Proteção do Patrimônio Afro-Brasileiro, e lavrei e a extrai. Brasília/DF, **27 de setembro de 2010.**

O referido é verdade e dou fé.


Edvaldo Mendes Araújo
 (Zulu Araújo)
 PRESIDENTE

MIN. DA CULTURA | Ed. 601 Norte - Brasília/DF - CEP: 70830-010 | Fone: (61) 3424-0101 | E-mail: atendimento@palmares.gov.br | www.palmares.gov.br

Atividade de registro: 1 - www.fundacao-palmares.org.br

13.1 ANEXO (CARDS DE EVENTOS COM A PARTICIPAÇÃO DO PESQUISADOR)



13.2 ANEXO PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA PESQUISA DA UFRB

Projeto encontra-se aprovado para execução, pois atende ao parecer consubstanciado nº 5.111.871 e aos princípios bioéticos para pesquisa envolvendo seres humanos, conforme a Resolução do CNS nº 466/2012, item XI.2, letra d e a coleta de dados poderá ser iniciada junto aos participantes da pesquisa;