



**Alfabetização à Mesa: Sabores e Saberes da
Educação de Jovens, Adultos e Idosos (EJAI)**

***Literacy at the Table: Flavors and Knowledge at
Youth, Adult and Elderly Education (EJAI)***

MIGUEL DE NAZARÉ BRITO PICANÇO*

Universidad de Barcelona
Brasil

CARLOS ALBERTO TEIXEIRA DOS SANTOS**

Faculdade Integrada Brasil Amazônia (FIBRA)
Brasil

*micanbri2013@gmail.com

 <https://orcid.org/0000-0001-5886-0968>

**carlos.santos@semec.belem.pa.gov.br

 <https://orcid.org/0009-0004-7069-3380>

Artículo de investigación

Recepción: 28 de noviembre de 2024

Aceptación: 28 de abril de 2025

<https://doi.org/10.52948/sosquua.v7i1.1169>

Cómo citar este artículo:

Brito, M. & Teixeira, C. (2025). Alfabetização à Mesa: Sabores e Saberes da EJAI. *Sosquua*, 7(1), 1-22.

Reconocimiento-SinObraDerivada 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND)

Resumo:

Este trabalho analisa e descreve as experiências vivificadas pelas escolas da Rede Municipal de Belém que promovem alfabetização de jovens, adultos e idosos, com a perspectiva de fortalecer a política de alfabetização para esse público no município de Belém-Pa, Brasil,

tornando-o território livre do analfabetismo. Para tanto, a Secretaria Municipal de Educação de Belém (SEMEC), por meio da Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos e Idosos (COEJAI) implementa a proposta pedagógica denominada “Alfabetização à Mesa: sabores e saberes da EJAI”, trazendo um “apelo” à valorização da cultura alimentar da Amazônia paraense e de suas comensalidades, numa forte iniciativa de demarcação de identidade regional, figurando-se como lugar que traz a comida como referência para as experiências pedagógicas de alfabetização para jovens, adultos e idosos. Assim, objetiva-se aqui descrever as experiências implementadas no âmbito da proposta “Alfabetização à Mesa”. Os dados resultam de observações diretas, de conversas formais e informais empreendidas desde o ano de 2022 até 2024.

Palavras chave: alfabetização; educação; comida; identidade.

Abstract:

This work analyzes and describes of a report on the experiences lived by schools in the Municipal Network of Belém that promote literacy for young people, adults and the elderly, with the perspective of strengthening the literacy policy for this public in the municipality of Belém-Pa/Brazil, making it the territory free from illiteracy. To this end, the Municipal Department of Education of Belém (SEMEC), through the Coordination of Education for Youth, Adults and Elderly (COEJAI), implements the pedagogical proposal called “Alphabetization at the Table: flavors and knowledge of EJAI”, bringing an “appeal” to valorization of the food culture of the Amazon (Pará, Brazil) and its commensalities, in a strong initiative to demarcate regional identity, appearing as a place that brings food as a reference for pedagogical literacy experiences for young people, adults and the elderly. Therefore, the aim here is to describe the experiences implemented within the scope of the “Literacy at the Table” proposal. The data results from direct observations, formal and informal conversations conducted from 2022 to 2024.

Keywords: Literacy; education; food; identity.

Introdução

Este artigo descreve experiências de alfabetização de jovens, adultos e idosos, mediadas por alimentos emblemáticos e identitários da Amazônia, realizadas nos territórios continental e insular de Belém, estado do Pará, na Amazônia brasileira. As informações analisadas foram

produzidas a partir de dados coletados entre 2022 e 2024 pelos próprios autores, que atuaram no projeto em diferentes funções: ora como professores formadores, ora como assessores pedagógicos, sendo que um deles é também o idealizador da proposta. As evidências resultam de observações diretas e de interações formais e informais com os sujeitos envolvidos no processo formativo, assim como nas vivências e práticas de alfabetização.

As experiências relatadas inserem-se no contexto do *Movimento Alfabetiza Belém (MOVA/Belém)*, iniciativa implementada pela Secretaria Municipal de Educação de Belém (SEMEC), por meio da Coordenação de Educação de Jovens, Adultos e Idosos (COEJAI). O movimento tem como meta superar o analfabetismo no município, que, segundo dados oficiais, ainda conta com mais de onze mil residentes com quinze anos ou mais em situação de não alfabetização. As ações desenvolvidas pelo MOVA/Belém ocorrem tanto em escolas municipais quanto em espaços comunitários diversos, como centros comunitários, igrejas e associações de moradores.

As práticas de alfabetização examinadas fundamentam-se nos princípios pedagógicos de Paulo Freire, especialmente nas obras *Educação como Prática da Liberdade* (1975) e *A Importância do Ato de Ler* (2011). Nessas referências, a cultura é concebida como um eixo estruturante dos processos educativos, particularmente no campo da Educação de Jovens, Adultos e Idosos (EJAI). Inspirada nessa perspectiva freireana, a COEJAI concebeu e implementou o projeto “Alfabetização à Mesa: Sabores e Saberes da EJAI”, como estratégia de fortalecimento da EJAI no município de Belém.

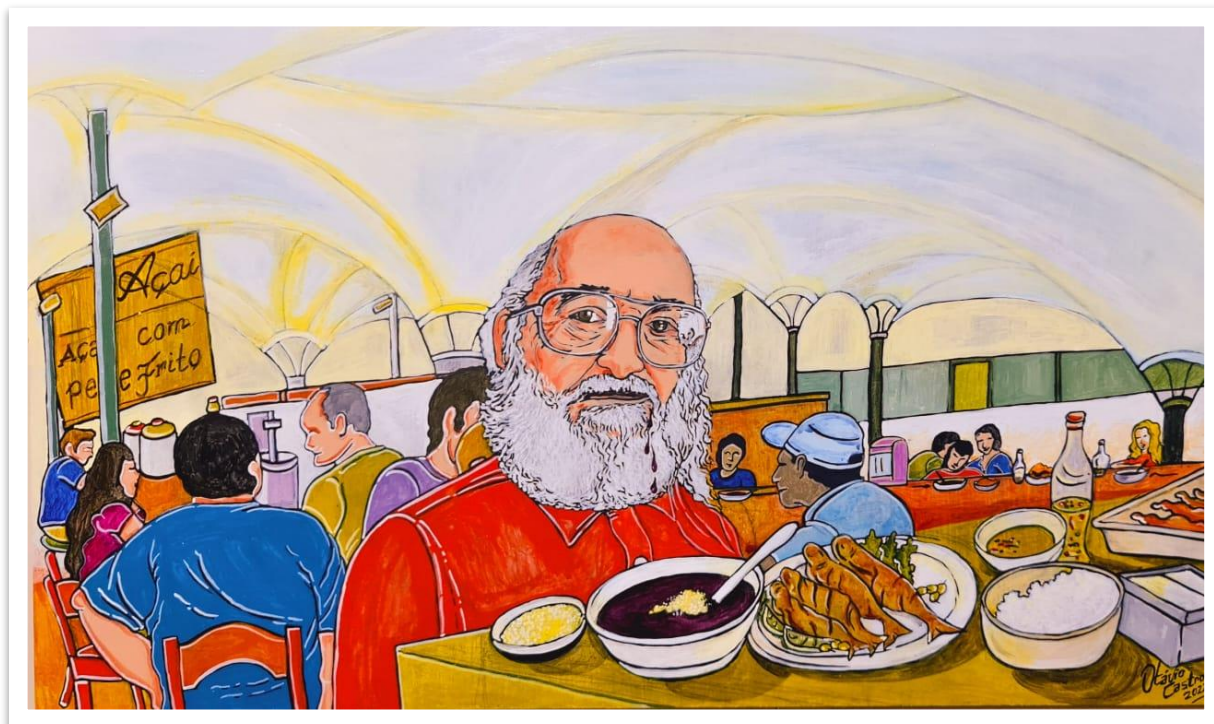
O projeto propõe o reconhecimento da comida amazônica não apenas como manifestação cultural, mas como linguagem de identidade e pertencimento, capaz de potencializar os processos de alfabetização. Nesse sentido, a cultura alimentar da Amazônia é mobilizada como um dispositivo pedagógico gerador de práticas de ensino e aprendizagem no âmbito do MOVA/Belém.

A estrutura do projeto “Alfabetização à Mesa” organiza-se em etapas articuladas de maneira processual e integrada. Inicialmente, realiza-se a formação continuada das(os) professoras(os), alfabetizadoras(a) envolvidas(os), com vistas ao fortalecimento teórico-metodológico de suas práticas pedagógicas. Em seguida, elabora-se, de forma coletiva, um material didático específico, ancorado nas experiências culturais e alimentares da Amazônia. Por fim, promove-se um concurso de comidas emblemáticas da culinária paraense, concebido como estratégia de valorização das identidades culturais dos educandos e de fortalecimento dos vínculos entre saberes populares e práticas de alfabetização. As ações desenvolvidas serão descritas e analisadas nas seções subsequentes deste artigo.

“Alfabetização à Mesa” e seus desdobramentos: formação permanente, livros e mostras de sabores

Figura 1

Identidade visual do projeto Alfabetização à Mesa (2022)



Nota. Cedida por Otávio Castro.

No que se refere à identidade visual, a imagem acima expressa de maneira significativa o projeto “Alfabetização à Mesa”, fruto de um bonito e prazeroso processo, tecido pelas mãos habilidosas, sensíveis e militantes daquelas e daqueles cujos fazeres pedagógicos são atravessados por vivências no campo da EJAI, no âmbito da SEMEC. Trata-se, portanto, das(os) professoras(es) formadoras(es) que integram a COEJAI/SEMEC; mas também das(os) gestoras(es), coordenadoras(es) e, particularmente, das(os) professoras(es) alfabetizadoras(es) das unidades educativas da Rede Municipal de Educação de Belém que ofertam cursos de alfabetização para jovens, adultos e idosos, participantes, desde o ano de 2022, da Formação Permanente intitulada “Alfabetização à Mesa: Sabores e Saberes na/dá EJAI”.

A formação permanente, promovida pela COEJAI/SEMEC, tem como eixo a problematização dos processos de alfabetização, consolidando-se como um “saboroso” convite para “amazonizar” as práticas pedagógicas, orientando-se para a construção de um currículo inspirado nas comidas amazônicas e caboclas (Picanço, 2021). Trata-se, assim, de uma

proposta que se ancora na cultura alimentar amazônica e paraense, cuja singularidade a configura como marcador cultural dos diferentes modos de comer e viver nos territórios amazônicos, funcionando, igualmente, como linguagem das identidades (Maciel, 2001; Lévi-Strauss, 1991) dos sujeitos estudantes, trabalhadoras e trabalhadores da EJAI.

A intenção central da *formação permanente* é suscitar, junto às(aos) professoras(es), reflexões sobre as comidas amazônicas enquanto marcadores identitários, reconhecendo-as como caminhos possíveis para a alfabetização. Para tanto, as(os) organizadoras(es) da formação, buscando sensibilizar as(os) alfabetizadoras(es), recepcionam-nas(os) com uma saborosa mesa posta (Figura 2), funcionando não apenas como convite à degustação das comidas identitárias, mas também como estímulo às memórias gustativas, afetivas e ao sentimento de pertencimento aos territórios amazônicos, paraenses e belenenses. Esse movimento de evocação de memórias é exemplificado no relato do professor Durval França:

Lembrei-me dos ribeirinhos, dos sucos das frutas dos quintais, do camarão capturado com matapi, do açaí que me dá “sustança”, do rio de água verde-claras, (...) da família e do papai, com uma iguaria ou outra que estava na mesa, nem sempre, intermitente, uma quase constância intervalar, e para “adubar” (palavra do papai), uns pingos de limão e uma pimenta no prato espremida no chibé de água e farinha d’água. (D. França, informação verbal, janeiro 2024)

As memórias evocadas pelo professor Durval não surgiram por acaso. A mesa posta, como um verdadeiro banquete paraense “legítimo”, oferecido às(aos) alfabetizadoras(es), era povoada por comidas características dos territórios belenenses, tais como: açaí, macaxeira cozida com café, bolo de macaxeira, chibé com camarão, farinha d’água de Bragança, tapiocas, pupunhas, entre outras iguarias.

Figura 2

Mesa posta (2024)



Nota. Cedida por Dirceu Duarte.

Destaca-se que a inserção das comidas amazônicas no contexto pedagógico tem se consolidado como prática relevante nos processos de alfabetização, tornando-se referência para alfabetizadoras e alfabetizadores. Conforme afirmou a professora Raquel Santos, alfabetizadora na Escola Municipal Solerno Moreira, a iniciativa constitui-se como um instrumento pedagógico enriquecedor para o processo de alfabetização, uma vez que “a forma como a nossa cultura ancestral, através da alimentação, é resgatada e dimensionada para a reflexão e o cotidiano da sala de aula, nos dá possibilidades no fazer pedagógico” (informação verbal, janeiro de 2024). A proposta tem obtido ampla aceitação, a ponto de integrar o conteúdo curricular das salas de aula das escolas e unidades educativas que ofertam o curso de alfabetização na EJA. Ademais, tem aguçado a sensibilidade poética das(os) educadoras(es), como o professor Carlos Santos, alfabetizador da Escola Municipal Comandante Klautau, que compôs uma poesia dedicada a uma das comidas emblemáticas do estado do Pará: o chibé.

“Simples assim!”
Da culinária Paraense,
Esse prato não pode faltar,
Tão simples e cheio de história,
Da cultura do Pará.
Sua origem é indígena,
Tão rico e valioso
Todo mundo aprecia
Nosso chibé saboroso.

Seja na cuia ou no prato,
Ou na vasilha também,
Misturando farinha com água,
Posso ir muito além.
Quem já saboreou
Com charque frito ou camarão
Peixe assado com pimenta
E também um limão.
Aqui não se passa fome,
Tão simples fazemos assim,
Essa mistura papa chibé
Que está dentro de mim. (Carlos Santos)

Afora isso, a proposta “Alfabetização à Mesa” contemplou a realização de outras atividades, dentre as quais se destaca a criação do grupo de dança “Da Raiz ao Sabor (Mandioca)”, conforme registrado na Figura 3. Compõem o grupo estudantes da Educação de Jovens, Adultos e Idosos (EJAI) da Escola Municipal Paulo Freire, cuja coreografia foi concebida a partir de depoimentos, relatos, memórias, demonstrações e vivências compartilhadas pelas(os) próprias(os) discentes. A performance artística retrata o ciclo da mandioca, abrangendo desde o plantio e a colheita até a extração do tucupi e a produção de farinhas, beijus, tapiocas, entre outros derivados.

Nesse escopo, cumpre salientar que, para atender às demandas e especificidades do projeto “Alfabetização à Mesa”, a SEMEC lançou, em janeiro de 2024, uma obra homônima, cujo título é o mesmo da proposta tratada aqui. O livro propõe a realização de atividades didático-pedagógicas voltadas à alfabetização de jovens, adultos e idosos, ancoradas nas epistemologias amazônicas e nas tradições culturais e patrimoniais alimentares das regiões norte-brasileiras. De maneira inovadora, a obra busca promover o processo de alfabetização por meio da experiência sensorial proporcionada pelos sabores amazônicos. Ademais, reforça o debate sobre a sustentabilidade, na medida em que fomenta a valorização e a preservação da cultura alimentar local, promovendo, de forma direta, o respeito ao meio socioambiental.

Figura 3

Performance do grupo “Da raiz ao sabor (mandioca)” (2022)



Nota. Cedida por Dirceu Duarte.

Outrossim, a proposta “Alfabetização à mesa” tem culminado em um concurso culinário, falamos da Mostra de sabores e saberes da EJAI, a qual já resultou em duas edições. A primeira “Mostra de sabores e saberes da EJAI” exalou “O cheirinho bom carregado de memória e afeto da comida cabocla” (Sales, 2022, p. 1), no salão do auditório Ismael Nery, do CENTUR, lugar que sediou a I Feira Literária de Belém (FLIBE), evento promovido pela Secretaria Municipal de Educação de Belém. É importante frisar que, compondo a programação da FLIBE, a Mostra de Sabores tornou-se um dos mais importantes eventos dessa Feira Literária.

Assim, esse *encontro de sabores* da EJAI constituiu-se em um lugar privilegiado de vivências pedagógicas, afinal, o que ali se mostrava era o resultado dos trabalhos pedagógicos empreendidos nas escolas e unidades educativas da Rede Municipal durante o ano de 2022, os quais apontam, de certo modo, para a possibilidade de um currículo decolonial e amazonizado. Essa intencionalidade pode ser perfeitamente notada ao aproximar a cultura alimentar amazônica aos saberes escolares da EJAI, afinal o projeto está trazendo para as salas de aula conteúdos, histórias, memórias e afetos que falam do cotidiano desses e dessas estudantes.

Mas, para além disso, ao levarem suas saborosas comidas, as(os) estudantes e trabalhadoras(es) da EJAI levaram, também para o CENTUR suas memórias, suas histórias, suas ancestralidades e seus afetos. Dito isso, interessa-nos registrar que o referido evento ocorreu nos dias 21 e 22 de setembro de 2022. No primeiro dia foram apresentadas 14 comidas, as quais remetem às identidades amazônicas e concorriam a premiação da melhor comida da

noite, na categoria Trabalhador(a) da EJAI. Dentre as comidas concorrentes estavam: avuado, açai, chibé, pato no tucupi, doces com pupunha, entre outras. Essas comidas foram cuidadosamente elaboradas por trabalhadoras/es da EJAI. E a vencedora nesta categoria foi Ruth Cristina Lopes de Souza, assistente administrativo da Escola Olga Benário, com o prato “Avuado de Gó contemporâneo”, acompanhado de farinha, tucupi, jambu e pimentas diversas (Figura 4).

Figura 4

Avuado contemporâneo (2022)



Nota. Cedida por Ruth Cristina.

No segundo dia da *Mostra de Sabores e Saberes da EJAI*, coube às(os) estudantes apresentarem vinte iguarias, cada uma impregnada de narrativas afetivas, memórias de infância e tradições transmitidas intergeracionalmente no seio das famílias amazônicas. Longe de apenas reproduzirem receitas, as(os) estudantes engajaram-se em um exercício de recriação cultural, investindo cuidado e esmero na preparação de suas comidas, reafirmando, assim, o poder simbólico da alimentação como mediadora de saberes e identidades. Entre os pratos apresentados, destacaram-se o Mingau de Açai, o *Caribé*, coxinhas, empadas, entre outros.

Na categoria voltada aos(às) estudantes, as vencedoras foram: Carmem Lúcia Pereira Lima, que conquistou o primeiro lugar com o sabor singular de seu Mingau de Açai (Figura 5);

e Estefane Marcela Batista Rebelo, que obteve o segundo lugar com o seu delicado e saboroso Caribé (Figura 6). Ambas estudantes eram vinculadas ao curso de Alfabetização da Escola de Educação Infantil e Ensino Fundamental Rotary, instituição que, ao fomentar práticas pedagógicas enraizadas nas experiências locais, contribui para a efetivação de um currículo sensível à cultura alimentar amazônica.

As comidas apresentadas na Mostra foram submetidas à avaliação de duas especialistas na cultura alimentar amazônica e paraense: a Professora Dra. Sidiana Macêdo e a pesquisadora de saberes tradicionais Auda Piani. Em suas avaliações, ambas ressaltaram o significado do evento para a valorização do patrimônio alimentar regional. Piani destacou a Mostra como um espaço de “fortalecimento das raízes amazônicas, na perspectiva de articular o currículo com nossa cultura e patrimônio alimentar”, enquanto Macêdo enfatizou a necessidade de “fomentar nas escolas esse lugar de pertencimento caboclo a partir da alimentação” (Sales, 2022, p. 1).

Esses depoimentos evidenciam que a Mostra não apenas proporcionou um ambiente festivo, mas configurou-se como estratégia de resistência cultural, afirmando as epistemologias amazônicas dentro dos territórios escolares. Nesse sentido, a Mostra de sabores e saberes representou um marco para a Secretaria Municipal de Educação de Belém, para a COEJAI e, sobretudo, para os(as) estudantes da EJAI, ao possibilitar que práticas alimentares ancestrais fossem reconhecidas como saberes legítimos no espaço pedagógico.

A dimensão subjetiva e emancipatória do evento é captada no relato de Aldineia Santana, de 39 anos, estudante da Escola Olga Benário, que afirma: “O maior troféu que eu ganhei foi a minha participação aqui. Eu espero cada vez mais mostrar que nós, mulheres, podemos fazer o que gostamos, o que queremos, sermos o que desejamos ser. Estou muito feliz por essa oportunidade, é a primeira vez que venho ao CENTUR e agradeço a todos vocês por isso” (A. Santana, informação verbal, setembro 2022). Em seu testemunho, Aldineia expressa o caráter de empoderamento, visibilidade e inclusão que a Mostra proporcionou, reafirmando o espaço escolar como lugar de reconhecimento, agência e transformação social.

Figura 5

Mingau de açaí (2022)



Nota. Cedida por Dirceu Duarte.

Dito isso, destaca-se que a *II Mostra de Sabores e Saberes da EJAI* foi realizada em 12 de dezembro de 2023, integrando a programação do *XX Diálogos de Saberes da SEMEC, no HANGAR – Centro de Convenções da Amazônia*, conforme mostra a Figura 7.

Instalada no salão de entrada do HANGAR como uma “verdadeira” exposição de sabores amazônicos, a Mostra apresentou 52 comidas emblemáticas, fruto do empenho de estudantes e trabalhadoras(es) de 38 escolas participantes do projeto “Alfabetização à Mesa”. Dentre essas, 41 pratos foram elaborados por estudantes e 11 por trabalhadoras(es), revelando, não apenas a riqueza gastronômica da região, mas também a potência pedagógica e afetiva do projeto.

A avaliação das iguarias considerou três critérios principais: a *experiência pedagógica com a comida* (4 pontos), o *vínculo identitário entre a(o) autora(o) e o prato* (3 pontos) e, evidentemente, o *sabor da comida* (3 pontos). A comissão julgadora, composta por seis membros, elegeu três vencedoras(es) em cada categoria estudante e trabalhador(a).

Como forma de reconhecimento e incentivo foram atribuídos prêmios: um troféu e quinhentos reais para o primeiro lugar; quatrocentos reais para o segundo; e trezentos reais para o terceiro, em ambas categorias. Tal premiação reafirma o compromisso da Secretaria Municipal de Educação em valorizar práticas pedagógicas que articulam cultura, identidade e aprendizagem de maneira sensível e inovadora.

Figura 6

Caribé (2022)



Nota. Cedida por Dirceu Duarte.

Figura 7

II Mostra de sabores no HANGAR (2023)



Nota. Cedido por Dirceu Duarte.

As comidas vencedoras dos primeiros lugares foram: em primeiro lugar, na categoria estudante, o “Bolo de Tapiaçu” (Figura 8), de autoria da estudante Dayane Leal, da escola municipal Duas Irmãs. O referido bolo reúne ingredientes familiares à mesa paraense, a saber, tapioca e cupuaçu. A iguaria se faz assim: a tapioca deve ficar de molho por duas horas, enquanto isso o

cupuaçu deve ser triturado no liquidificador juntamente com leite condensado e com creme de leite, formando um creme pastoso. Após duas horas, ao ser retirada da água, mistura-se a tapioca ao creme de cupuaçu. Enforma-se e leva-se à geladeira por no mínimo três horas. Desenforma-se e acrescenta-se coco ao bolo gelado (informação verbal, dezembro de 2023).

Figura 8

Bolo de Tapiacu (2023)



Nota. Cedido por Dirceu Duarte.

Em virtude do elevado número de comidas inscritas para concorrer ao concurso da SEMEC, foi realizada, nas próprias escolas, uma Pré-Mostra de sabores, com o objetivo de selecionar os pratos que representariam as instituições no evento principal.

Destaca-se que, sob uma perspectiva pedagógica, o Bolo de Tapiacu fomentou diversos processos de ensino-aprendizagem. A partir da riqueza fonética contida no nome da iguaria, foram exploradas práticas de silabação, identificação de vogais e consoantes, além da abordagem de temas pertencentes aos campos das artes visuais, educação física, alimentação saudável, gêneros textuais (como a receita culinária), bem como valores e conceitos matemáticos, entre outros.

No que tange à relação da comida com sua autora, observa-se que Dayane Leal é natural de Cachoeira do Arari, município localizado na Ilha do Marajó. Nesse contexto marajoara, Dayane cresceu observando sua avó –referência materna em sua vida–, reconhecida por ela como a “legítima” fazedora do bolo. Dayane descreve o Bolo de Tapiacu como uma herança transmitida por gerações, carregada do amor incondicional entre ela e sua avó. Além disso, a

autora reconhece a iguaria como uma fonte de renda complementar, cuja comercialização teve início ainda em sua infância e adolescência, no ambiente escolar. A renda advinda das vendas do bolo contribuía significativamente para mitigar as carências financeiras e materiais de sua família. Décadas depois, Dayane ainda se emociona ao falar sobre a iguaria, evocando, por meio dela, não apenas memórias afetivas relacionadas à sua avó, mas também narrativas sobre sua trajetória enquanto mulher marajoara.

Posto isso, é relevante mencionar que o primeiro lugar na categoria trabalhador(a) foi conquistado pela iguaria intitulada “Maria de Belém” (Figura 9), de autoria de Sérgio Trindade, manipulador de alimentos da Escola Municipal Walter Leite Caminha. Para a elaboração do prato, Sérgio utilizou os seguintes ingredientes: filé de peixe dourada, batata-doce, tucupi, jambu, alho, chicória, cheiro-verde, tomate, cebola, cenoura, farinha de farofa (ou farinha Suruí), manteiga, limão e sal a gosto. Segundo o autor, o preparo inicia-se com o tempero do peixe utilizando limão e sal, seguido de sua reserva. Em seguida, o tomate, a cebola e o cheiro-verde são picados em pedaços bem pequenos; já a cenoura é ralada e temperada também com limão, sal e as ervas mencionadas. A batata-doce é cozida em água com sal, e, após o cozimento, amassada juntamente com manteiga e tucupi, este previamente fervido com alho e chicória e posteriormente engrossado com farinha Suruí. Por fim, o filé de dourada é “mergulhado” no caldo de tucupi, conferindo à iguaria seu sabor singular.

Figura 9

Maria de Belém (2023)



Nota. Cedido por Dirceu Duarte.

O uso pedagógico do peixe ocorreu inicialmente quando a comida foi servida em uma noite chuvosa. Durante o momento de degustação, as(os) estudantes compartilharam suas experiências com os peixes amazônicos, discutiram os temperos vendidos nas feiras locais e refletiram sobre a experiência de serem estudantes feirantes, uma vez que algumas e alguns deles(as) atuam no comércio. A partir dessa interação, desenvolveu-se um trabalho coletivo, que envolveu a construção de uma receita, a elaboração de um texto coletivo e a criação de produções visuais com imagens capturadas nos aparelhos celulares. Os temas abordados, com base na receita como gênero textual, atravessaram diversos componentes curriculares, incluindo matemática, ciências, língua portuguesa, história e artes. Por vários dias, o prato “Maria de Belém” tornou-se o eixo central das aprendizagens das(os) estudantes da EJAI da Escola Municipal Walter Leite. Em relação à carga afetiva associada à comida, Sérgio Trindade compartilhou a seguinte reflexão:

Minha mãe chamava-se Maria de Belém. Mulher forte e amorosa, além de criar sete filhos biológicos, criou ainda quinze sobrinhos e primos. Sempre ativa, gostava de cozinhar; como vivia ocupada na criação e educação de tantos menores, ensinou-nos desde cedo a cozinhar, cortar temperos e o peixe, sendo este uma de suas comidas favoritas. Assim, ao preparar o Maria de Belém, rememoro cada detalhe, cada sabor e

aprendizagem recebida ao longo de minha história. (S. Trindade, informação verbal, dezembro 2024).

Com isso, podemos compreender a *Mostra de Sabores da EJAI* como um espaço de resistência, caracterizando-se como uma ação contra-hegemônica. Não apenas porque desafia o currículo colonizador, mas também porque se opõe aos processos de padronização dos costumes alimentares, promovendo a valorização das práticas alimentares locais e tradicionais. Tais eventos de sabores nos revelam a possibilidade da permanências das práticas alimentares que carregam ancestralidade, como o consumo de farinha com pupunha e café, uma prática historicamente presente nas mesas das(os) paraenses.

A Mostra de Sabores da EJAI emerge como um espaço pedagógico de significativa relevância, não apenas pela integração da alimentação como eixo de ensino, mas também pela sua capacidade de promover o fortalecimento da identidade cultural e alimentar amazônica. Através da interação entre saberes tradicionais e conteúdos escolares, o projeto consegue subverter o currículo hegemônico, proporcionando uma educação que respeita e celebra as práticas culturais dos sujeitos envolvidos, além de permitir a valorização de saberes ancestrais. Neste contexto, o alimento se revela como um instrumento pedagógico poderoso, capaz de integrar múltiplos campos do conhecimento e de engajar as(os) estudantes de maneira afetiva e cognitiva. A “Maria de Belém”, por exemplo, ao ser reconstituída na prática cotidiana de Sérgio Trindade, evidencia a relação profunda entre comida, memória afetiva e identidade, sendo uma expressão genuína de herança familiar e resistência cultural.

Portanto, a Mostra de sabores não apenas reforça a importância da alimentação como elemento formador da identidade, mas também contribui para a construção de um currículo que se distancia das normas universais e se aproxima das realidades locais, pautando-se pela diversidade cultural e pela valorização dos saberes tradicionais amazônicos. Tais práticas educativas revelam o potencial de transformação da educação, que, ao integrar a culinária local ao ensino, propicia uma experiência de aprendizagem rica, significativa e culturalmente contextualizada.

Alfabetização para jovens, adultos e idosos sob uma perspectiva decolonial

De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber. E é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo. Já o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar; mas o que se

come não pode, de modo algum, ser igualmente comido por outro (Simmel, 2004). O excerto acima toca questões fundamentais para a compreensão de que, entre as diversas práticas humanas, o comportamento alimentar é “sem dúvida, o que caminha de modo mais desconcertante sobre a linha divisória entre natureza e cultura” (Douglas, 1979, Contreras & Gracia, 2011, p. 129).

Esta afirmação é corroborada por Simmel (2004), que observa que comer e beber são atividades universais, ou seja, comuns a todos os seres humanos. Entretanto, o autor também destaca que, embora essas atividades sejam universais, elas se tornam profundamente singulares em cada contexto cultural, sendo impossíveis de serem replicadas ou vivenciadas de maneira idêntica por qualquer outra sociedade ou indivíduo.

Simmel reforça a ideia de que o que os seres humanos comem, como comem e quando comem são decisões eminentemente culturais, resultantes de escolhas e projetos que performam modos particulares de comer, cozinhar e até conceber a própria cozinha. Esta, em um sentido mais amplo, deve ser entendida não apenas como o espaço onde produtos e ingredientes são processados e convertidos em alimentos, mas, como argumenta Lévi-Strauss (1991): “a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que se resigne, sempre inconscientemente, a nela desvendar suas contradições” (p. 35).

Em termos de compreensão cultural, a cozinha e a comida são entendidas como espaços nos quais coexistem e se entrelaçam múltiplas práticas e experiências que perpassam paisagens, territórios, representações, crenças e mitos, definindo os modos de estar e viver em uma determinada sociedade, região ou comunidade. Assim, como nos ensina Lévi-Strauss (1991), a cozinha é como uma língua, uma linguagem cultural que comunica identidades e pertencimentos.

Pensar a cozinha e a comida dentro dessa perspectiva nos permite compreender que cada lugar possui suas próprias cozinhas e comidas, que envolvem um conjunto complexo de classificações, taxonomias, regras e práticas. Estas não apenas definem os modos de produção, preparação e combinação de alimentos, mas também determinam escolhas e proibições alimentares, configurando o que é considerado comestível e comível. Além disso, esses processos alimentares também estabelecem os rituais de convivência à mesa, orientando quem, quando e como se deve comer.

Esses argumentos teóricos e empíricos sobre a cozinha e os modos de comer nos ajudam a entender o lugar central que a comida ocupa nas culturas das sociedades. Esse papel fundamental pode ser reconhecido por meio dos sabores, fazeres, saberes, valores, técnicas,

utensílios e representações simbólicas que atravessam as experiências alimentares de grupos sociais, como as(os) estudantes e trabalhadoras(es) da EJAI, por exemplo. Conceber a cozinha e a comida dessa maneira é reconhecer que todos os seus aspectos –especialmente os atos de cozinhar e comer– constituem um sistema complexo de conhecimentos, técnicas, gostos e costumes que exaltam os sentidos, aguçam a imaginação e se traduzem em pratos que, ao mesmo tempo, são expressões da identidade coletiva de uma sociedade. Estes pratos têm o poder de evocar sentimentos ao estimular memórias afetivas e gustativas, tornando-se um importante marcador de identidade.

Dessa forma, não é exagero afirmar que ao aprender sobre a cozinha, os alimentos ou os modos de comer de um povo, estamos também conhecendo suas formas de plantar, colher, preparar, degustar e compartilhar a vida. Essas particularidades envolvem o espaço, a paisagem, o território, a região e o lugar onde se originam, constituindo elementos essenciais para a compreensão das práticas e identidades culturais de um povo.

Essas discussões teóricas e empíricas sobre cozinha, comida e modos de viver estão presentes nas histórias de figuras como o professor Durval, a estudante Dayane e o Sérgio. Suas memórias gustativas e afetivas continuam a inspirar as escolas e unidades educacionais da SEMEC, que buscam e implementam um currículo que, ao se fazer amazônico, constitua experiências de alfabetização, ou, como diz Paulo Freire (2011): “letramento que sirva para as pessoas, que as faça não simplesmente se adaptar ou utilizar a escrita, mas se necessário transformar a realidade” (p. 60) dos sujeitos.

A quem nos referimos, então? Falamos dos sujeitos que compõem as turmas dos cursos de alfabetização em Belém, historicamente alijados do direito de exercer plenamente seus direitos: o direito à vida justa, à dignidade humana, à cidadania. São vítimas diárias de injustiças sociais, negligenciados pelo Estado e pelas políticas públicas. Esses sujeitos, como afirma Arroyo (2017), são corpos ausentes, invisibilizados tanto social quanto pedagogicamente, que permeiam as turmas da EJAI.

Esses sujeitos estão, e estarão, presentes nas turmas e aulas, que devem ser espaços legítimos de garantia de direitos, como o direito de aprender e saber. Mas, aprender e saber o quê? O conhecimento ausente e invisibilizado no currículo oficial, o saber de si, da própria história, identidade, cultura e comunidade. Saber problematizar o processo de desumanização que lhes roubou suas humanidades, colocando-os em um estado de pobreza extrema, fome, racismo, misoginia, entre outras formas de opressão.

Esses corpos ausentes e invisibilizados estão ávidos por uma pedagogia que, sendo do oprimido (Freire, 1997), também seja fundamentada no afeto e na humanização, que concebe

e assegura o direito à educação, intimamente relacionado aos direitos humanos e sociais: o direito à vida, à saúde, à moradia, ao saneamento básico, ao lazer, ao voto, ao direito de ir e vir, etc. O direito a uma vida digna e justa, e ao direito de saber-se e compreender-se como sujeito de direitos, reconhecendo-se como vítima de um processo histórico que desumaniza e marginaliza seus corpos e suas histórias.

Miguel Arroyo, em *Os passageiros da noite* (2017), nos lembra que o reconhecimento dos sujeitos da EJAI como sujeitos de direitos deve ser o aprendizado político-pedagógico da nova experiência da Educação de Jovens, Adultos e Idosos. E como fazer isso? Quais pedagogias são necessárias? Pedagogias que sejam do oprimido, do afeto, da humanização e que reconheçam os corpos ausentes? Pedagogias que se constituam em práticas pedagógicas democráticas, cidadãs e inclusivas, tendo como ponto de partida as vivências dos sujeitos, como as comensalidades.

Portanto, para garantir que os espaços pedagógicos da EJAI se constituam como lugares de fala e garantia de direitos, é essencial articular o tempo dos espaços pedagógicos com o tempo dos sujeitos. E quais são esses tempos? O tempo do trabalho, da história, do cotidiano, da identidade e da idade desses sujeitos, que são trabalhadoras(es) domésticas(os), agricultoras(es), operárias(os) da construção civil, feirantes, camelôs, pescadoras(es), apanhadoras(es) e vendedoras(es) de açaí, entre outros.

Reconhece-se, assim, que as experiências pedagógicas vivenciadas no âmbito da proposta “*Alfabetização à Mesa*” se configuram como um lugar legítimo de fala, sendo também um espaço de pertencimento aos territórios amazônicos. Não exageramos ao afirmar que a “*Alfabetização à Mesa*” representa um espaço de experiências pedagógicas decoloniais (Quijano, 1992), voltadas para jovens, adultos e idosos, e que reconhecem que a história dos lugares, dos modos de viver, de comer e de se perceber no mundo não é única, nem universal, como propõe o currículo eurocêntrico, que historicamente tem silenciado e invisibilizado as diversas vozes que ecoam nos territórios amazônicos e belenenses.

Em última análise, descrevemos processos de alfabetização que, ao tomar as comidas amazônicas como caminho para a aprendizagem da leitura, escrita e do mundo, reconhecem que, além dos saberes globais e tidos como universais, existem outros conhecimentos, outros saberes, outros fazeres, outros modos de viver e de perceber o mundo. Esses saberes foram historicamente invisibilizados em detrimento de um saber eurocêntrico que se impõe como única verdade. Trata-se, portanto, de uma alfabetização contra-hegemônica, que se opõe às práticas pedagógicas colonialistas, que, ao longo da história, resultaram no apagamento e

silenciamento das epistemologias e cosmologias dos *Sul* (Meneses, 2013), ou mais especificamente, das epistemologias amazônicas e suas culturas alimentares.

Considerações finais

Reconhecemos a proposta “Alfabetização à Mesa” como uma audaciosa iniciativa pedagógica, que visa valorizar e recontar histórias, memórias afetivas e gustativas por meio da comida amazônica, uma linguagem de identidade e pertencimento, concebendo-a como um instrumento gerador de processos de alfabetização para jovens, adultos e idosos. Não seria, portanto, descabido reconhecer essa proposta como um lugar de enfrentamento e disputa (Arroyo, 2011), um lugar de fala para trabalhadoras(es), negras(os), mulheres, LGBTQIA+, pessoas privadas de liberdade, pessoas com deficiência, indígenas, caboclas(os), quilombolas, ribeirinhas(os), pescadoras(es), extrativistas, assentadas(os) e acampadas(os), migrantes, refugiadas(os), e todas as pluriversas vozes que ecoam nos múltiplos territórios da Amazônia belenense e nas salas de aula. A “Alfabetização à Mesa” é, assim, um espaço decolonial que resgata e fortalece as epistemologias amazônicas, especialmente aquelas que emergem das culturas alimentares regionais.

As experiências de alfabetização mediadas pelas comidas emblemáticas da Amazônia, no âmbito do projeto “Alfabetização à Mesa”, demonstram a potência das práticas pedagógicas que reconhecem os saberes culturais e alimentares dos sujeitos da EJAI. Ao transformar a comida em linguagem pedagógica e a mesa em espaço de memória e identidade, o projeto reafirma a importância de metodologias que partem da vida concreta dos estudantes para o fortalecimento dos processos de leitura do mundo e da palavra. A integração entre formação permanente, produção de materiais didáticos e realização de eventos como as Mostras de Sabores e Saberes evidencia uma concepção de alfabetização que ultrapassa o domínio técnico da escrita para alcançar dimensões afetivas, históricas e políticas da educação.

Nesse percurso, reafirma-se o compromisso de uma educação que valoriza a cultura local, fortalece os vínculos comunitários e promove a emancipação dos sujeitos historicamente invisibilizados. A experiência descrita aponta caminhos para a construção de práticas de alfabetização mais dialógicas, críticas e decoloniais, em que a escola e os espaços educativos reconhecem e celebram os modos de ser, fazer e viver amazônicos. Assim, ao articular saberes tradicionais e práticas pedagógicas sensíveis, o projeto “Alfabetização à Mesa” contribui para o enfrentamento do analfabetismo em Belém e para a afirmação de uma educação pública comprometida com a justiça social e com a diversidade cultural da Amazônia.

A experiência “Alfabetização à Mesa” propõe uma profunda reconfiguração dos processos de alfabetização de jovens, adultos e idosos, ao deslocar o foco dos saberes hegemônicos e eurocentrados para as epistemologias e práticas culturais amazônicas. Ao reconhecer a comida, a cozinha e os modos de comer como linguagens carregadas de sentido, a proposta rompe com as tradições escolares que historicamente invisibilizaram os conhecimentos oriundos dos povos, comunidades e territórios marginalizados. Nesse sentido, alfabetizar deixa de ser apenas ensinar a decifrar códigos escritos para se tornar um ato de valorização da história, da cultura e da dignidade dos sujeitos, em diálogo com a vida concreta de quem aprende.

Essa proposta pedagógica articula uma educação decolonial e crítica que, como defende Paulo Freire (2011), não se limita à adaptação dos sujeitos a uma realidade injusta, mas impulsiona a compreensão e a transformação das condições que geram desigualdades. Ao partir das experiências gustativas, afetivas e territoriais das(os) estudantes da EJAI, a alfabetização assume um caráter profundamente político: torna-se ferramenta de resistência, de reconhecimento de direitos e de fortalecimento de identidades historicamente subalternizadas. A “Alfabetização à Mesa” mostra, portanto, que os processos de ensinar e aprender, quando conectados à vida e aos saberes dos territórios, não apenas educam, mas libertam, tornando-se uma pedagogia do pertencimento, da justiça e da esperança.

Referências

- Arroyo, M. (2011). *Currículo, Território em Disputa*. Vozes.
- Arroyo, M. (2017). *Passageiros da Noite: Do Trabalho para a EJA. Itinerário pelo Direito a Uma Vida Justa*. Vozes.
- Contreras, J. & Gracia, M. (2011). *Alimentação, Sociedade e Cultura*. Editora Fiocruz.
- Freire, P. (2011). *A Importância do Ato de Ler*. Cortez.
- Freire, P. (1975). *Educação como Prática de Liberdade*. Paz e Terra.
- Freire, P. (1997). *Pedagogia do Oprimido*. Paz e terra.
- Lévi-Strauss, C. (1991). *O Cru E O Cozido*. Brasiliense.
- Maciel, M. (2001). Cultura e Alimentação Ou O Que Têm a Ver Os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Saravarin? *Horizontes Antropológicos*, 7(16), 145-156.
- Meneses, M. (2013). Para Ampliar as Epistemologias do Sul: Verbalizando Sabores e Revelando Lutas. *Configurações*, 12. <https://doi.org/10.4000/configuracoes.1948>
- Picanço, M. (2021). *Comida Cabocla: Uma Questão de Identidade na Amazônia: Desde Uma Perspectiva Fotoetnográfica*. Paka-tatu.

Quijano, A. (1992). Colonialidad y modernidad/racionalidad. *Perú Indígena*, 13(29), 11-20.

<https://www.lavaca.org/wp-content/uploads/2016/04/quijano.pdf>

Sales, S. (2022, setembro 24). *Mostra de Sabores encanta o público na I Festa Literária de*

Belém/2022. SEMEC. [https://semec.belem.pa.gov.br/mostra-de-sabores-encanta-o-](https://semec.belem.pa.gov.br/mostra-de-sabores-encanta-o-publico-na-i-festa-literaria-de-belem/)

[publico-na-i-festa-literaria-de-belem/](https://semec.belem.pa.gov.br/mostra-de-sabores-encanta-o-publico-na-i-festa-literaria-de-belem/)

Simmel, G. (2004). Sociologia da Refeição. *Estudos Históricos*, 1(33), 159-166.

<https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218>.