



CONEPE 2021

8.º CONGRESSO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

ENSINO, SAÚDE E MEIO AMBIENTE: O IMPACTO DAS INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS

de 22 a 26 de novembro de 2021

ISSN 2525-975X

Fazendo Cultura: Receitas tradicionais de famílias da região da estrada de ferro

E.K.S. Souza^{1*}; I.R. de Araujo¹, B.L.L. Coelho¹, B.R.P. de Andrade¹, G.P. Tolentino¹, J.L.R. de Lima¹

¹Instituto Federal Goiano - Campus Urutaí, ²Universidade Evangélica de Goiás 2

*emillykarolinesilvas@hotmail.com

Resumo

A curricularização da extensão representa um novo desafio ao ensino superior, entretanto, as ações apoiadas na cultura popular têm encontrado um caminho facilitador para este processo. Diante disso, o presente projeto teve como objetivo relatar as ações desenvolvidas pelo projeto de receitas tradicionais da região da Estrada de Ferro - Goiás. O projeto ocorreu de forma digital, para isso, utilizou-se o instagram como meio de divulgação das receitas tradicionais e produtos artesanais de famílias da região da estrada de ferro como forma de resgate e valorização da cultura popular. Ao final de 3 meses a página possuía 133 seguidores, com 24 publicações no feed do Instagram e 25 no stories.

Palavras-chave: Extensão, cultura popular, receitas tradicionais

1. Introdução

A concepção de cultura é algo muito complexo, inconclusivo e atrelado a contextos históricos e econômicos específicos^{[1][2][3]}. Entende-se que cultura é uma erudição, formada através de diversas experiências (aprendizados) teóricas e práticas, como dança, música, vestimentas, crenças, leis, idioma, história, culinária, isto é o que cria a identidade de cada região dentro dos países diferindo assim os indivíduos e a nação dos demais^[1].

O Patrimônio Cultural para as Organizações das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), compreendem técnicas, práticas, rituais, expressões e conhecimentos que associados a instrumentos, ferramentas, artefatos, lugares e produtos, tornam-se reconhecidamente representações da identidade de cultural de um grupo de pessoas ou comunidade. A culinária típica de uma região e de um povo torna-se patrimônio cultural imaterial, na medida em que o preparo dos pratos, os motivos do consumo dos alimentos e das formas de manuseio, consumo, etc, estão sempre associados a historicidade de um povo^[4]. Há sempre motivos anteriores e característicos de cada região para a elaboração e consumo dos alimentos. E toda vez que essa tradição é passada a outro, geralmente de forma oral, apoiado numa experiência prática e rituais, há o resgate e a ressignificação deste conhecimento cultural.

A forma com que determinada população se alimenta faz parte do seu patrimônio, cultural, cada país tem sua estrutura alimentar, havendo variações entre as regiões, e características intrínsecas a cada grupo social como distribuição etária, desigualdades socioeconômicas, urbanização, dentre outros^[5].

Os aspectos citados anteriormente, nos levaram a perceber que a cultura seria uma ferramenta valiosa para as atividades extensionistas no IF Goiano - Campus Urutaí, uma vez que, ela permite o trânsito dos saberes entre comunidade e academia de forma igualitária e rica

De acordo com Conselho Nacional das Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (CONIF, 2012) o conceito de extensão adotado pela rede, da qual o IF Goiano - Campus Urutaí integra, seria: “ [...] um processo educativo, cultural, político,



CONEPE 2021

8.º CONGRESSO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

ENSINO, SAÚDE E MEIO AMBIENTE: O IMPACTO DAS INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS

de 22 a 26 de novembro de 2021



ISSN 2525-975X

social, científico e tecnológico que promove a interação dialógica e transformadora entre as instituições e a sociedade, levando em consideração a territorialidade” (CONIF, 2012), nos levando ao entendimento, de que a extensão é uma ferramenta de ensino e desenvolvimento social, que surge à partir de interesses comuns entre o território de ensino e o de aplicação. Sendo assim, desenvolveu-se o presente projeto de extensão "Fazendo Cultura: Receitas tradicionais de famílias da região da estrada de ferro" que teve por objetivo compilar e divulgar receitas tradicionais de famílias da região da estrada de ferro como forma de resgate da cultura popular.

2. Materiais e Métodos

As cidades que compõem a Região da Estrada de Ferro, no Estado de Goiás são: Bonfinópolis, Catalão, Goiandira, Ipameri, Leopoldo de Bulhões, Orizona, Pires do Rio, Santa Cruz de Goiás, Silvânia, Urutaí e Vianópolis. E o público alvo eram pessoas residentes nestas regiões, que possuíam receitas tradicionais, comercializavam produtos ou alimentos artesanais, idosos e pessoas que residiam na zona rural.

2.1. Materiais

O desenvolvimento do projeto ocorreu de forma digital, devido a pandemia de COVID- 19, para isso, utilizou-se o instagram como meio de divulgação das receitas produtos artesanais e culinários das cidades que compõem a região da estrada de ferro; e também para alcançar o público externo ao IF Goiano. No dia 09 de setembro de 2020, foi criado o Instagram @receias_estradadeferro https://instagram.com/receias_estradadeferro?igshid=gmbowow00nt. Além disso, utilizou-se o Padlet que é um software como serviço baseado em nuvem, hospedando uma plataforma web colaborativa em tempo real na qual os usuários podem carregar, organizar e compartilhar conteúdo em quadros de avisos virtuais chamados "padlets. As imagens e receitas enviadas eram editadas no aplicativo Canva.

2.2. Metodologia

Inicialmente foram feitas postagens convite e divulgação nas redes sociais para alcançar um número de seguidores e ainda atrair famílias que possuíam receitas tradicionais e que gostariam de compartilhar. Foram realizadas postagens semanais, em torno de 03 no feed, além de quizzes e postagens nos stories, também com frequência semanal. O conteúdo foi organizado no aplicativo padlet, e as imagens tratadas no canvas. Semanalmente havia reuniões para escolha das receitas, revisão dos textos, diagramação das imagens e elaboração do conteúdo final.

A equipe executora foi composta por professores do curso de Educação Física, e alunos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Colaboraram ainda com o projeto, alunos do curso de nutrição, educação física e do ensino médio técnico em agropecuária. Os alunos bolsistas realizavam as postagens semanalmente e registravam as métricas de acesso e



CONEPE 2021

8.º CONGRESSO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

ENSINO, SAÚDE E MEIO AMBIENTE: O IMPACTO DAS INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS

de 22 a 26 de novembro de 2021



ISSN 2525-975X

interação com o público (enquetes, divulgações, etc). Ao final de 03 meses com o encerramento do projeto foram feitos levantamentos e análises das interações com a página.

3. Resultados e Discussão

Ao final do projeto obtivemos um número de 133 seguidores, com 24 publicações no feed do Instagram e 25 no story, visando sempre a interação do público através de storys com enquetes de preferência, conhecimento de alimentos, e no feed sempre trazendo receitas tradicionais, onde tivemos receitas enviadas por famílias da região da estrada de ferro, e produtores locais que confeccionam produtos artesanais.

Também no mês de dezembro a temática arte e cultura foi inserida nas aulas de Educação Física do ensino médio sob a temática dos costumes populares, onde os alunos foram convidados a enviar receitas tradicionais. Houveram envios no formato escrito e também em vídeos. Além disso, houveram rodas de conversa, de forma remota, sobre a representatividade cultural de cada região. Outro aspecto relevante foi a valorização familiar quando as receitas eram publicadas, principalmente, as elaboradas pelas avós, havia manifestação do público familiar sobre a importância emocional da receita para a família.

Outro ponto relevante foi que o desenvolvimento de um projeto de extensão à partir de conhecimentos populares e tradicionais, permitiu que alunos do primeiro período dos cursos de graduação, alunos do ensino médio e familiares com baixa escolaridade participassem como figura central das ações desenvolvidas, o que desenvolveu um senso de identificação entre as pessoas da região e as postagens do instagram.

As dificuldades relacionadas à execução do projeto foram: 1) transpor as receitas que, principalmente os idosos, sabiam “de cabeça” ou realizavam sem medidas, necessitando que a equipe do projeto adaptasse e corrigir após a descrição oral, 2) mobilizar pessoas para enviarem receitas de forma remota; 3) alcançar grupos isolados, a situação de pandemia do COVID-19 dificultou o acesso a grupos vulneráveis e isolados com idosos, pessoas da zona rural, além dos produtores de alimentos da zona rural.

Houveram dificuldades em inserir os alunos dos cursos de extensão curricularizada devido a assinatura dos documentos obrigatórios no sistema do Instituto e as mudanças nas aulas EAD. Os alunos colaboraram com o projeto divulgando e enviando receitas, mas não se cadastravam oficialmente. Neste aspecto, percebeu-se que é necessário desenvolver ações de divulgação e conscientização dos alunos sobre a relevância da extensão universitária na formação acadêmica.

4. Conclusões

Os resultados da implantação do primeiro projeto de extensão universitária curricularizada no Instituto Federal Goiano - Campus Urutaí foram considerados exitosos, e suas ações válidas e exequíveis, mesmo diante da pandemia do COVID- 19. Com a finalização do projeto conseguimos colocar no ar a página do instagram sobre receitas tradicionais (Figura 1), realizar diversas postagens sobre receitas e produtos naturais e artesanais da região, além de identificar facilidades e dificuldades relativas a projetos de extensão que contemplem arte e cultura, no momento da pandemia. Percebeu-se que os projetos de curta duração são excelentes momentos para identificação de pontos frágeis e ressignificações futuras das ações, principalmente em fases iniciais de implantação da extensão curricularizada, como é a



CONEPE 2021

8.º CONGRESSO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

ENSINO, SAÚDE E MEIO AMBIENTE: O IMPACTO DAS INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS

de 22 a 26 de novembro de 2021



ISSN 2525-975X

realidade do IF Goiano - Campus Urutaí. Observou-se, ainda, dificuldades para realização da inscrição dos alunos da extensão curricularizada, onde ajustes e adaptações precisaram ser feitas. Por fim, considerou-se um projeto exitoso, que promoveu engajamento dos alunos extensionistas e da comunidade com a temática

Agradecimentos

Agradecemos a Direção de Extensão do Instituto Federal Goiano - Campus Urutaí pelas concessões de bolsas de iniciação à extensão.

Referências

- [1] GODOY, E.V.; SANTOS, V.M.; Um olhar sobre a cultura; **Educação em Revista**; v.30; n.3;p.15-41; 2014
- [2] PORTO, C.M.; **Um olhar sobre a definição de cultura e de cultura científica**; 2010.
- [3] MINTZ, S. W.; Cultura: uma visão antropológica; **Tempo**; v.14; n.28; p.223-237; 2010.
- [4] DE MORAIS, L.P.; Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis; **História: questões & debates**; v.54; n.1; 2011.
- [5] BOTELHO, Raquel Braz Assunção. **Culinária regional: o Nordeste e a alimentação saudável**. 2006.

Figura 1: Página publicada no instagram do Projeto Fazendo Cultura: Receitas tradicionais de famílias da região da estrada de ferro



Fonte: próprio autor

