

CULTURA ALIMENTAR REGIONAL: UM APRENDIZADO POSSÍVEL

Congresso Brasileiro On-line de Comportamento Alimentar, Alimentação e Saúde, 3ª edição, de 26/04/2021 a 29/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-99-0

TEIXEIRA; Paula Raimunda Araujo¹, **GOMES; Réia Sílvia Lemos da Costa e Silva**², **RAMOS; Larissa Oliveira**³, **COSTA; Deiseane da Costa**⁴, **NASCIMENTO; Francisco das Chagas Alves do**⁵

RESUMO

Introdução: A região amazônica possui grande biodiversidade, seja de fauna ou de flora e nesta, há grande diversidade de frutas, ricas em nutrientes, sabores acentuados, elevada quantidade de fibras, nutrientes, agentes antioxidantes e baixa densidade energética. O Grupo de Estudos e Pesquisa em Políticas Públicas de Saúde e Direitos Humanos realizou um evento em alusão ao Dia Mundial da Alimentação, em 16/10/2019; dentre as atividades programadas, organizou uma “Exposição de Frutas Regionais Amazônicas”, palestras e degustação de sucos regionais e tour ecológico pelas frutíferas da área do ICB. **Objetivo:** Levantar o nível de conhecimento dos estudantes do Instituto de Ciências Biológicas sobre a cultura alimentar regional (Ciências Biológicas, Biomedicina, Biotecnologia e cursos da área de saúde, dentre eles, os alunos do curso de Nutrição). **Metodologia:** Realizar exposição de frutas regionais da safra local, adquiridas em feiras livres de Belém – Pará; foram fotografadas e as fotos colocadas em cartelas com seus nomes científicos; expostas ao público visitante (alunos, servidores, docentes), aos quais foi aplicado um questionário para avaliar o conhecimento do nome popular das frutas. **Resultados:** Durante a exposição os estudantes podiam tocar, cheirar e provar as 23 frutas expostas para que pudessem resgatar a memória cultural de suas experiências familiares; depois escreviam o nome da fruta, caso soubessem; ao final, na entrega do questionário, os nomes das frutas eram revelados: abacaxi, abiu, abricó, acerola, biribá, buriti, camapu, castanha do Pará, fruta-pão, jenipapo, goiaba, graviola, injá, ingazinho, ingá cipó, ingá chato, jambo rosa, jatobá, murici, oiti, sapotilha, siriguela e tucumã. Apesar de serem frutas muito consumidas na região, a maioria dos alunos não sabia seus nomes populares e alguns relataram nunca terem consumido ou conhecido as frutas expostas; alguns tentavam responder dizendo: “Eu me lembro da vovó comendo isso!”. Os alunos do Curso de Ciências Biológicas foram os que mais respostas acertaram; os alunos de Biotecnologia e de Oceanografia, os de menores acertos. Da área da saúde, apenas participaram os alunos de Nutrição, que tiveram uma média de acertos de 34,49%; a maioria deles reconhecendo, apenas, o abacaxi a acerola (100%), a goiaba (88,24%); o murici (82,36%) e a castanha-do-Pará (58,82%); 45,56% nem tentaram responder; 12,83% acertaram alguma parte do nome (considerando-se aqueles com a grafia errada). **Conclusão:** Essa metodologia ativa e a pesquisa contribuíram para alertar em relação à necessidade dos cursos de Nutrição centrarem esforços na valorização da cultura alimentar

¹ Universidade Federal do Pará (UFPA), paula.araujot@gmail.com

² UFPA,

³ UFPA,

⁴ UFPA,

⁵ UFPA,

regional, particularmente das frutas amazônicas, dada a fonte de nutrientes e funcionalidade dos alimentos, pois, como futuros profissionais vão trabalhar com a preservação da cultura alimentar se não conhecem os produtos regionais?

PALAVRAS-CHAVE: Biodiversidade alimentar, Cultura alimentar, Educação alimentar.