

O direito à alimentação escolar na pandemia da Covid-19: um relato de experiência emancipatória da extensão universitária em comunidade quilombola

The right to school feeding in the Covid-19 pandemic: an account of emancipatory experience of university extension in quilombola community

Autores

Camila Moreira Fonseca. Nutricionista pela UNIRIO. Pesquisadora dos projetos de extensão universitária CulinAfro e Abayomi/UFRJ-Macaé

E-mail: camilamor_@hotmail.com

Autor responsável pela Correspondência

Rute Ramos da Silva Costa. Doutora em Educação em Ciências e Saúde/UFRJ. Nutricionista e Mestre em Alimentação, Nutrição e Saúde/UERJ. Professora Adjunta do Curso de Nutrição. Centro Multidisciplinar da Universidade Federal do Rio de Janeiro de Macaé. Coordenadora do projeto de extensão CulinAfro e do programa de extensão Ajeum.

E-mail: ruteatsoc@gmail.com

Célia Maria Patriarca Lisboa. Doutora e Mestra em Educação em Ciências e Saúde/Instituto Nutes - UFRJ. Nutricionista/UNIRIO. Docente e Pesquisadora dos Projetos de Extensão Universitária CulinAfro e Abayomi/UFRJ-Macaé

E-mail: celiapatriarca@gmail.com

Kátia Alessandra Mendes da Silva. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFRRJ. Pesquisadora dos Projetos de Extensão CulinAfro e Abayomi/UFRJ-Macaé. Docente Pós-Graduação Nutmed. Colaboradora na Câmara Técnica Alimentação Coletiva -CRN-4/RJ

E-mail: kanutmendes@gmail.com

Ainá Innocencio da Silva Gomes. Doutora em Ciências Nutricionais, Mestre em Nutrição e Nutricionista pelo Instituto Josué de Castro-UFRJ. Professora Adjunta do Curso de Nutrição. Centro Multidisciplinar da Universidade Federal do Rio de Janeiro de Macaé. Pesquisadora dos Projetos de Extensão Universitária CulinAfro e Abayomi/UFRJ-Macaé.

E-mail: a_isgomes@hotmail.com

Mariana Fernandes Brito de Oliveira. Nutricionista e Mestre em Nutrição Josué de Castro INJC, UFRJ. Doutora em Alimentação, Nutrição e Saúde pelo INU, UERJ. Professora Adjunta do Curso de Nutrição. Centro Multidisciplinar da Universidade Federal do Rio de Janeiro de Macaé. Pesquisadora do Projeto de Extensão CulinAfro e Coordenadora do Projeto de Extensão Abayomi/UFRJ-Macaé

E-mail: marianafbo@@gmail.com

Recebido em: 30/08/2021 **Aprovado em:** 23/02/2022

DOI: 10.12957/interag.202161421

Resumo

A pandemia da Covid-19 deflagrou uma crise social, econômica e sanitária, que, no contexto da educação básica pública, afetou o acesso à alimentação adequada e saudável, fornecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) a estudantes de todos os segmentos. Além disso, demandou inovadores e criativos esforços para a manutenção de atividades de extensão universitária. Objetivo: apresentar as ações de extensão desenvolvidas no âmbito do Pnae em uma escola localizada no Quilombo Machadinho/RJ, com vistas à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) durante a pandemia da Covid-19. Métodos: utilizou-se a metodologia de sistematização de experiências de Oscar Jara Holliday para contemplar as experiências vividas na Machadinho e refletir sobre elas. Propuseram-se ações mais efetivas e eficientes de promoção e valorização da cultura alimentar quilombola, no âmbito do Pnae. Práticas coletivas foram desenvolvidas com a comunidade escolar, nas quais se priorizou, além da alimentação da comunidade local, a garantia do DHAA. Utilizaram-se os recursos tecnológicos disponíveis e o vínculo com a comunidade para possibilitar aprendizagens concretas mediadas por saberes e fazeres dialógicos e emancipatórios. Resultados: foram desenvolvidos, com a escola e o Departamento de Nutrição Escolar do município, três materiais educativos baseados nos conhecimentos sobre a alimentação e as culturas quilombolas. Conclusão: as ações permitiram dar suporte ao acesso à alimentação adequada e saudável durante o período pandêmico e promover a Educação Alimentar e Nutricional, conforme as orientações do Pnae, além de fortalecer os vínculos e a relação de confiança entre alunas extensionistas e a comunidade quilombola.

Abstract

The Covid-19 pandemic triggered a social, economic and health crisis, which, in the context of public basic education, affected access to adequate and healthy food, provided by the National School Feeding Program (PNAE) to students of all ages segments. Furthermore, it required innovative and creative efforts to maintain university extension activities. Objective: to present the extension actions developed under the Pnae in a school located in Quilombo Machadinho/RJ, with focus on guaranteeing the Human Right to Adequate Food (DHAA) during the Covid-19 pandemic. Methods: Oscar Jara Holliday's methodology of systematization of experiences was used to contemplate the experiences lived in Machadinho and reflect on them. More effective and efficient actions to promote and value the quilombola food culture were proposed, within the scope of the Pnae. Collective practices were developed with the school community, which prioritized, in addition to feeding the local community, the guarantee of DHAA. The available technological resources and the link with the community were used to enable concrete learning mediated by dialogical and emancipatory knowledge and practices. Results: three educational materials based on knowledge about food and quilombola cultures were developed with the school and the Department of School Nutrition in the municipality. Conclusion: the actions allowed to support access to adequate and healthy food during the pandemic period and to promote Food and Nutrition Education, according to the guidelines of the Pnae, in addition to strengthening the bonds and trusting relationship between extension students and the quilombola community.

Palavras-chave: Extensão Universitária, Alimentação Escolar Quilombola, Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição, Direito Humano à Alimentação Adequada.

Keywords: University Extension, Quilombola School Feeding, Food and Nutrition Policies and Programs, Human Right to Adequate Food.

Área Temática: Saúde.

Linha Temática: Alimentação escolar; Promoção à saúde e qualidade de vida.

Introdução

No ano de 2020, o Brasil e o mundo foram assolados pela pandemia da Covid-19, doença infecciosa causada pelo novo coronavírus (Sars-CoV-2). Medidas de distanciamento social foram implementadas em todo o país, inclusive nas escolas, resultando na suspensão temporária do período letivo como forma de controle da disseminação do vírus, dos danos e dos agravos à saúde pública¹. Nota-se, entretanto, que as ações não farmacológicas recomendadas pelos órgãos internacionais de saúde não foram adotadas com a urgência necessária, atrasando o combate à doença^{2,3}. Com a pandemia, outros direitos fundamentais foram também violados, incluindo o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)^{4,5}.

No contexto da educação básica pública, a paralisação das atividades escolares afetou os/as estudantes de todos os segmentos, principalmente no tocante ao acesso à alimentação adequada e saudável, fornecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), que se constitui como estratégia para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)⁶. Impactou, ainda, os/as agricultores/as familiares que abasteciam a alimentação escolar, já que, desde 2009, no mínimo, 30% dos recursos federais repassados às entidades executoras devem, obrigatoriamente, ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios oriundos desses/as produtores/as, com prioridade às comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos⁷.

Inicialmente, as entidades executoras possuíam, em caixa, recursos financeiros destinados ao Pnae, porém, nos primeiros meses da pandemia, a falta de orientação por parte do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) sobre como proceder ao fornecimento da alimentação escolar no período sem aulas presenciais ocasionou que os/as gestores/as adotassem medidas próprias para continuar fornecendo alimentos às/aos escolares⁸.

A aprovação da Resolução n.º 2/2020, reconhecida pelo Decreto n.º 6/2020⁵², foi fruto de mobilização social para a garantia do DHAA aos/as alunos/as durante a situação emergencial. Nesse sentido, estados, municípios, Distrito Federal e escolas federais poderiam utilizar o orçamento do Pnae exclusivamente para a distribuição de gêneros alimentícios, em forma de *kits* definidos pela equipe de nutrição local, diretamente às famílias dos/as estudantes da educação básica.

Respeitar, proteger, promover e prover o direito à alimentação escolar em tempo de crise sanitária é papel fundamental do Estado no combate à insegurança alimentar e nutricional (InSAN) dos/as estudantes atendidos/as pelo Pnae. Dada a urgência da situação, foi sancionada a Lei n.º 13.987/2020⁹, que autorizou,

[...] em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas da educação básica.⁹

O Pnae surgiu na década de 1940, período em que a fome e a desnutrição foram reconhecidas como graves problemas de saúde pública no país¹⁰. O grande marco da trajetória do programa ocorreu com a consolidação da Lei n.º 11.947/2009¹¹. Além de considerar a alimentação como direito dos/as alunos/as da educação básica pública e dever do Estado, essa legislação determinou o atendimento diferenciado às escolas quilombolas como estratégia de promoção do DHAA, manifestado pelos mecanismos de orçamento, pela instituição de valor *per capita* diferenciado e pela diferenciação do cardápio, de modo a atender às necessidades nutricionais específicas desses grupos e incentivar a geração e a manutenção de renda, quando se prioriza a aquisição de alimentos oriundos das Comunidades Remanescentes de Quilombo (CRQ)¹¹.

Como política de garantia do DHAA, o Pnae deve, necessariamente, atender a dois eixos indivisíveis: o combate à fome e a garantia de alimentação saudável e culturalmente adequada¹². Nessa perspectiva, a alimentação escolar de uma CRQ necessita não só superar a atenção centrada nas necessidades nutricionais, mas também respeitar as tradições, os hábitos alimentares e valorizar a sociobiodiversidade e as pessoas que atuam nas etapas do sistema alimentar¹³. Isso é estabelecido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola (DCNEEQ), sob o parecer do Conselho Nacional de Educação (CNE) e da Câmara de Educação Básica (CEB) n.º 11/2012, a Lei n.º 11.947/2009 e a Resolução CD/FNDE n.º 26/2013^{7,11,14}. É imprescindível que as ações do Pnae sejam orientadas pelos princípios e pelas diretrizes da SAN, à luz da realização do DHAA, para garantir esse direito social estabelecido na Constituição Federal Brasileira^{11,15}.

Perante o exposto, no que tange às CRQ, abundantes de saberes, histórias e cultura, é preciso considerar as relações existentes com a alimentação, as memórias coletivas, as tecnologias sociais e a territorialidade, tanto para garantir seu direito à alimentação escolar quanto para zelar pela soberania alimentar dos quilombos¹³. Dessa forma, o objetivo do presente artigo é apresentar as ações de extensão desenvolvidas no âmbito do Pnae em uma escola localizada em um território remanescente de quilombo, em Quissamã, região norte do estado do Rio de Janeiro, com vistas à garantia do DHAA durante a pandemia da Covid-19.

Revisão da literatura: Insegurança Alimentar e Nutricional nas Comunidades Remanescentes de Quilombo

A InSAN é uma iniquidade social compreendida pela falta de acesso regular e permanente a alimentos em quantidade e qualidade suficientes, de modo a comprometer necessidades humanas essenciais. A revisão de literatura que se realiza a seguir tem como propósito apresentar o cenário do DHAA em CRQ⁴⁶.

Em um estudo realizado por Silva *et al.*¹⁶, com objetivo de identificar a insegurança alimentar em comunidades quilombolas de zona rural do nordeste brasileiro, revelou que

a InSAN nas CRQ contou com o percentual de 64,9%, enquanto, entre pessoas que não viviam em comunidades não tradicionais, a prevalência foi de 42%.

Ao investigar os fatores que caracterizam a InSAN em pesquisa com famílias de 14 CRQs, Monego *et al.*¹⁷ observaram uma grande ocorrência de InSAN (85,1%), associada à precária estrutura dos domicílios habitados. Além disso, identificou-se associação estatisticamente significativa ($p < 0,05$) de InSAN com o tipo de coleta de lixo, tipo de abastecimento de água e saneamento básico. As famílias que queimavam ou enterravam o lixo apresentaram maior porcentagem de InSAN (88,6%). Assim como, as famílias que obtinham a água por meio de carro pipa (92,7%), rio ou córrego (92,7%). Aquelas com abastecimento por água encanada (82,7%) e com ligação à rede pública (80,6%), os percentuais eram menores.

Observou-se, ainda, que a InSAN era mais prevalente nos domicílios em que o esgoto existia a céu aberto (88,7%). Resultado semelhante foi encontrado por Andrade *et al.*¹⁸ em um estudo cujo objetivo foi avaliar a situação de InSAN em CRQ, no estado de Sergipe. Os domicílios de famílias que não possuíam acesso à rede pública de saneamento básico ou fossa séptica estavam associados estatisticamente à situação de InSAN ($p < 0,05$).

Ao avaliar a mesma condição em 27 CRQ maranhenses, Silva *et al.*¹⁹ destacam que a prevalência de InSAN em famílias quilombolas é de 79,9%. A ausência de saneamento básico e a qualidade da água foram categorias importantes entre aqueles/as que vivenciavam a InSAN, assim como a renda familiar *per capita* inferior a 1/4 de salário mínimo e a falta de acesso aos serviços de saúde.

Os estudos demonstram, ainda, que apenas o acesso diário a alimentos em quantidade e qualidade significativas não é suficiente para a garantia do DHAA. É necessário também um ambiente seguro que garanta a dignidade humana por meio da justiça social²⁰. A situação da pandemia da Covid-19 expôs e agravou a condição iníqua de InSAN vivida por CRQs⁵. Ainda não se sabe o real impacto da pandemia, mas, a curto prazo, é possível observar como essas comunidades são afetadas. Morte, desassistência e subnotificação são alguns fatores a se considerarem, além da ineficiência do governo federal, que, por meio do enfraquecimento da Fundação Cultural Palmares, órgão competente e relevante para a proteção e a atuação das causas quilombolas, reforça a marginalização dos povos remanescentes e o descaso com estes. Os efeitos pandêmicos que atravessam os territórios quilombolas, embora sejam conhecidos, não são tratados com urgência e relevância pelo Estado.

Acrescenta-se a isso que, com a grande propagação da doença, a priorização da transferência de recursos para as ações de atenção básica de saúde, vacinação prioritária e proteção do direito à alimentação escolar foi realizada por meio de iniciativas das próprias organizações quilombolas, em especial, da Coordenação Nacional de Articulação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas (Conaq) e de movimentos da sociedade civil^{21,22}.

Caminho metodológico

O presente trabalho resulta de uma ação da extensão universitária orientada pela pesquisa-ação participativa em saúde²³ do tipo estudo de caso e baseada na realidade social concreta da comunidade e no diálogo autêntico, respeitoso e propositivo com seus sujeitos e seus grupos, de modo a contribuir para a SAN²⁴.

A pesquisa-ação participativa toma como espaço de produção de conhecimentos e ações a realidade da comunidade com a qual se compartilha o percurso, por isso não pretende

construir caminhos generalistas ou aplicáveis em outras condições semelhantes. Todos os processos são singulares, pois são desenhados em uma dinâmica de compartilhamento⁴⁹.

As experiências de pesquisa e extensão junto à CRQ Machadinha em tempos da pandemia da Covid-19 foram ancoradas em teorias e metodologias de base popular. Para a organização e a análise dos dados, utilizou-se o método de sistematização de experiências de Holliday²⁵, uma abordagem metodológica fundamentada na educação popular que possibilitou a organização e a interpretação rigorosa das experiências compartilhadas coletivamente. Reconstruíram-se os saberes e os fazeres vivenciados, tornando a própria experiência em um objeto de estudo e uma interpretação teórica capaz de produzir processos de aprendizagens. Foram considerados *cinco tempos* para a sistematização das experiências: os *pontos de partida*, as *perguntas iniciais*, a *recuperação do processo vivido*, a *reflexão de fundo* e os *pontos de chegada*²⁵.

Para os *pontos de partida*, foram relevantes as vivências narradas, os registros de diários de campo, os relatórios e a análise de conjuntura, imagens, elementos de áudio e vídeo, produções de textos e materiais didáticos originados da experiência. As *perguntas iniciais*, por sua vez, orientaram o objetivo do trabalho, definiram as experiências que foram sistematizadas, além dos aspectos centrais apresentados. Em seguida, na *recuperação do processo vivido*, buscaram-se a reconstrução da história, a ordenação e a classificação das informações. Para a *reflexão de fundo*, descreveu-se como determinado fato se desdobrou. Para isso, o processo foi analisado, sintetizado e interpretado criticamente. Por fim, no *ponto de chegada*, as conclusões do processo de aprendizagem foram formuladas e comunicadas de forma crítica.

As ferramentas educativas que compuseram esse itinerário metodológico foram desenvolvidas por meio da plataforma de *design* gráfico Canva e do criador de formulários *on-line* Formulários do Google; e, posteriormente, compartilhadas pelo aplicativo de mensagens instantâneas *WhatsApp*, já utilizado para a comunicação entre a escola e as famílias quilombolas. Por meio deste último recurso, os/as professores/as partilhavam os conteúdos disciplinares e as atividades escolares. Todos/as os/as estudantes matriculados/as possuíam acesso à internet e ao *smartphone* da família.

As ações de extensão CulinAfro e Abayomi compõem a pesquisa intitulada *Cozinhas quilombolas: campo de saberes e fazeres para a agenda da educação em saúde e da promoção de alimentação adequada e saudável na escola*, registrada com o número CAAE 52784521.1.0000.5699 e aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP).

Resultados

Pontos de partida: a CRQ Machadinha e o Pnae em tempos de pandemia

A CRQ Machadinha, certificada pela Fundação Cultural Palmares desde 2006, é composta de 5 núcleos comunitários, a saber: Fazenda Machadinha, Sítio Boa Vista, Sítio Santa Luzia, Mutum e Bacurau. São aproximadamente 300 famílias e um total de 983 habitantes. Por não possuir o título da terra ocupada, a comunidade persiste no processo de requerimento junto ao Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra) e à Prefeitura Municipal de Quissamã²⁶.

Na Fazenda Machadinha, que funciona como a sede do Quilombo, estão localizados a Casa de Artes, o Memorial de Machadinha, o Armazém, a Capela e as antigas senzalas,

atuais moradias das famílias quilombolas. Encontram-se, também, a unidade de saúde da família e a escola municipal Felizarda Maria Conceição de Azevedo, que está em processo de implementação das DCNEEQ²⁶.

Somente em 2015, a comunidade criou e legalizou a Associação de Remanescentes de Quilombo Machadinha (Arquima), voltada para a representação de seus interesses frente à sociedade civil e ao poder público, caracterizando um processo de fortalecimento político e de pleito pelos direitos sociais. Em 2017, a Arquima solicitou a parceria dos projetos de extensão CulinAfro e Abayomi para a implementação das DCNEEQ na escola localizada em seu território. Esta unidade oferece ensino, em tempo integral e nos segmentos Educação Infantil e Ensino Fundamental I, para 107 estudantes, dos/as quais 80% são moradores/as dos núcleos comunitários da CRQ Machadinha; e os/as demais, de bairros do entorno. A escola fornece refeições para o desjejum, o almoço e o lanche da tarde, preparadas por uma única merendeira, pertencente ao quilombo²⁷.

Desde o ano de 2019, os projetos de extensão CulinAfro e Abayomi vêm desenvolvendo ações coletivas junto às comunidades escolar e quilombola, o que resultou na inserção do tema *Cozinha quilombola* no projeto educativo anual da referida unidade, na análise do cardápio escolar, na avaliação do estado nutricional dos/as estudantes e em pesquisas sobre culinária quilombola pelo corpo docente e discente.

Tais estudos sobre esse tipo de culinária permitiram elaborar um acervo de receitas, o mapeamento do/a responsável pela alimentação da família, as características estruturais das cozinhas quilombolas e a identificação dos desafios e das potencialidades do cardápio escolar. Com base nesse material, fundamentaram-se as ações de adequação da seleção de alimentos às necessidades nutricionais da comunidade escolar, assim como da cultura alimentar local e sua sociobiodiversidade.

Assim como em todos os segmentos do país, a pandemia influenciou o andamento das atividades de pesquisa e extensão que estavam sendo realizadas pelos referidos projetos, de modo que, para se continuar o desenvolvimento do trabalho, foi necessário reinventar a comunicação e as práticas extensionistas.

Nesse sentido, buscou-se a parceria da nutricionista do Departamento de Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Quissamã, da equipe de professores/as da escola em questão e da Arquima. Todos esses agentes foram essenciais para a manutenção desse diálogo e para a integração do processo de elaboração das estratégias de valorização da cultura alimentar quilombola.

Um dos frutos do trabalho desenvolvido é o planejamento do cardápio escolar de retorno às aulas presenciais, que já contempla algumas receitas culinárias quilombolas. O exercício de inserção de tais comidas ocorreu no planejamento dos *kits* da merenda escolar, entregues aos/às estudantes durante a pandemia.

As perguntas iniciais: como o Pnae pode contribuir para a realização do direito à alimentação, em tempos pandêmicos, considerando a multidimensionalidade da comida em território remanescente de quilombo?

Essa pergunta suleou todo o processo de trabalho extensionista relacionado ao Pnae na CRQ Machadinha, buscando garantir a realização do direito à alimentação escolar e considerando a adequação à cultura alimentar, uma dimensão do DHAA. As ações consistiram em monitorar a execução do Programa e colaborar com a equipe de Nutrição Escolar e a CRQ Machadinha durante a pandemia, a partir dos princípios da educação popular.

Fez-se importante examinar o contexto de InSAN em uma CRQ, sem perder de vista os saberes e os fazeres alimentares tradicionais, ancestrais e populares dessa localidade, buscando entender como e quais eram as possibilidades concretas de manter a oferta da alimentação escolar culturalmente adequada àquele território, considerando as adaptações e as contextualizações a serem implementadas.

As ações extensionistas tomam como ponto de partida a medida adotada pela prefeitura de Quissamã na instalação do Projeto de Implementação de Estruturas na Rede Municipal de Ensino, cujo objetivo era dar continuidade ao processo de ensino-aprendizagem dos/as alunos/as durante o período de suspensão das aulas, por meio da entrega de atividades educacionais e do Cartão Nutricional para os/as matriculados/as na rede municipal, em conformidade com a Lei n.º 1.922/2020, aprovada na Câmara Municipal de Quissamã. O cartão forneceu a cada estudante o valor de 70 reais mensais para compras de alimentos no comércio local^{1,28,29}.

Para além da preocupação com os/as alunos/as, a Prefeitura viabilizou a inserção da compra da agricultura familiar pelo Pnae, por meio da Secretaria de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca, tentando movimentar a economia local e valorizar a sociobiodiversidade³⁰, visto que a paralisação das aulas, durante a pandemia, expôs os/as agricultores/as familiares à insegurança pela descontinuidade do processo de compra pelo Programa³¹.

Após encontros, pesquisas e superação de inquietudes, foi estabelecida a distribuição de kits que incluíam alimentos oriundos da agricultura familiar para todos/as os/as estudantes contemplados/as com o Cartão Nutricional, no período de quatro meses, a começar em maio de 2020, sendo possível a prorrogação conforme o orçamento disponível. Para compô-los, foi imprescindível seguir os parâmetros de SAN e a sazonalidade dos alimentos. É importante mencionar que a maioria dos/as agricultores/as familiares quilombolas não participam do abastecimento da alimentação escolar, por desconhecimento dos processos burocráticos, receio da venda ao órgão público e/ou falta de assessoria técnica quanto à produção.

Ao passo que se planejam as ações de manutenção do direito à alimentação oferecido aos/às estudantes do município, é significativo contextualizar a situação da população que reside na configuração social de Quissamã durante a infecção gerada por Sars-CoV-2. A antecipação dos pagamentos de benefícios sociais foi uma medida preventiva adotada pelo município perante a propagação do novo coronavírus, assim como o cadastramento para a obtenção do Auxílio Emergencial e a divulgação do boletim informativo diário, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, no qual constavam os resultados parciais de casos de infectados na cidade³².

Sobretudo, ao olharmos para a CRQ Machadinho, o programa de imunização foi estratégico para atender, com agilidade e eficácia, à população. Quissamã foi um dos primeiros municípios do estado do Rio de Janeiro a iniciar a vacinação da população adulta quilombola, que integra o grupo de prioridades definido no Plano Nacional de Imunização, produzido pelo Ministério da Saúde^{33,34}. Observa-se, entretanto, que o cenário de assimetria social, ligado às diferentes desigualdades, as quais existem antes mesmo da crise atual, potencializa os desafios para o enfrentamento do impacto da pandemia.

Destaca-se que, na CRQ Machadinho, não há estabelecimentos comerciais de alimentos de média ou grande escala onde seja possível utilizar o Cartão Nutricional. Os quintais produtivos servem para o consumo familiar ou a troca com os/as demais moradores/as; e os pequenos comércios locais, as chamadas *barracas*, vendem principalmente bebidas alcoólicas,

refrigerantes, doces industrializados, biscoitos extrusados, entre outros elementos. Para acessar itens da cesta básica, é preciso se deslocar até os mercados no centro da cidade, distantes, em média, 12,2 km da CRQ. Verifica-se que a situação do transporte público na cidade é um dos fatores limitantes. Caso a pessoa não possua meios próprios, precisará aguardar, à beira da estrada, por alguma carona, conforme expôs Costa²⁶. Essa autora também sinalizou, em sua tese, a irregularidade no abastecimento de água e a falta de saneamento básico na referida CRQ, agravantes da situação de desproteção social, especialmente nos tempos atuais.

Esse cenário caracteriza o que é conhecido como *deserto e pântano alimentar*, pois aponta para a dificuldade de acesso a alimentos saudáveis em ambientes socioeconomicamente vulneráveis⁴⁶. As consequências negativas dos padrões alimentares baseados em produtos ultraprocessados não se restringem apenas a problemas de saúde (como obesidade, diabetes, hipertensão, depressão, câncer, asma em crianças, disfunções renais e mortes prematuras), mas também em consequências para o meio ambiente (com a perda da biodiversidade, o grande uso de embalagens e o aumento das emissões de gases de efeito estufa)⁴⁸.

As expressões da necropolítica e do racismo estrutural são vistas na exclusão de gozo aos direitos básicos dos/as cidadãos/ãs³⁵. A situação do transporte, da água e do saneamento básico em Machadinha pode propiciar e intensificar a InSAN, manifestada por meio da desnutrição, da obesidade e do sobrepeso, além de doenças infecto-parasitárias resultantes da precariedade estrutural e das dificuldades de acesso a alimentos de qualidade.

O Pnae é uma política de SAN que visa estar a serviço da garantia do DHAA da comunidade escolar quilombola na pandemia, considerando não somente a oferta regular de alimentos de qualidade e os desafios cotidianos enfrentados pelos sujeitos, mas também os significados da comida e dos modos de produzir e comer. Deve, ainda, fortalecer a CRQ na compreensão de que o alimento é um direito constitucional cuja realização plena requer mecanismos de exigibilidade.

O processo vivido: a nossa cooperação e os aprendizados na promoção da alimentação escolar quilombola

Como continuidade da inserção da cultura quilombola na alimentação escolar, começamos, em abril de 2021, a construção de alguns materiais educativos junto à escola e ao Departamento de Nutrição Escolar de Quissamã, a saber: a) cadernos educativos com receitas culinárias quilombolas; b) vídeo de incentivo à prática culinária quilombola; e c) jogo do tipo *quiz*, baseado nos conhecimentos sobre a alimentação e a cultura quilombolas.

Construímos, em parceria com a professora orientadora e a Arquima, um roteiro com informações das festividades quilombolas, com ênfase nas comidas; uma lista com as letras de pontos de jongo da CRQ Machadinha que enunciam alimentos tradicionais; e, por fim, algumas curiosidades sobre os/as anciãos/ãs dos núcleos comunitários, pois a senioridade é elemento fundamental na cosmo percepção afroameríndia^{44, 53}.

O roteiro deu origem a um *quiz* ajustado à plataforma Formulários do Google, contendo 15 questões que demandavam habilidades matemáticas básicas, interpretação de texto e conhecimento da cultura local. Essa atividade pedagógica promove a ludicidade e a interação dinâmica dos/as participantes com a cultura da comunidade, uma vez que o conteúdo que embasa as perguntas foi inspirado em pesquisas, textos e experiências da CRQ⁴⁴. O *link* do formulário foi enviado por meio do aplicativo de mensagens instantâneas WhatsApp,

no grupo de responsáveis dos/as estudantes, com prazo de 5 dias para o preenchimento, possibilitando apenas uma tentativa por pessoa.

Como resultado, obtivemos que 40 crianças responderam ao *quiz*, 35% das matriculadas, todas do Ensino Fundamental I, com exceção de apenas 1, da Educação Infantil. A faixa etária variou entre 6 e 12 anos. Todas se autodeclararam negras, sendo 28 pardas e 12 pretas. Dentre os/as participantes, 48% residem nos núcleos quilombolas; e 52%, nas áreas do entorno.

Observou-se que as questões com maior número de acertos (98%) foram: a) *qual é o nome da fruta encontrada na chamada "Areia" (isto é, a área da restinga, que atravessa o território quilombola)?*; e b) *qual é o nome da comida preparada na casa de farinha de Dona Preta?*. *Cambuim ou cambuinho e biju*, eram as respectivas respostas corretas. Já a pergunta que exigia a operação matemática subtração foi a que conteve mais erros (59%); e a que se relacionava aos/às anciãos/ãs dos núcleos comunitários indicou os melhores resultados entre as crianças residentes naquelas localidades, apresentando uma média de acertos de 85%.

Considerando que a culinária é uma importante estratégia de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no âmbito do Pnae, a qual possibilita tomar a cultura alimentar local como referência, além de servir de estímulo à criatividade e ao cuidado individual e comunitário³⁶, elaborou-se um vídeo animado, com receitas culinárias quilombolas retiradas do caderno educativo que acompanharia os *kits* de alimentação escolar. Como item a ser preparado, escolhemos a farofa, em função de ela ter sido a segunda comida quilombola mais citada pelos/as estudantes em uma pesquisa cujo resultado está contido no capítulo quarto do livro *Tempero de Quilombo na Escola*⁴⁰, em 2019; além do baixo grau de complexidade de seu preparo, a disponibilidade dos ingredientes e a versatilidade da receita. Como título, sugeriu-se *farofa rosa*⁴⁵, combinação do refogado de alho com farinha de mandioca/aipim e beterraba crua ralada, cujo resultado é uma comida de cor atraente, textura crocante e sabor agradável.

O vídeo foi enviado pelo aplicativo de mensagens instantâneas citado e apresentou as etapas de preparo da receita, narradas com linguagem acessível às crianças, destacando o uso de medidas caseiras. Para o *design*, elegemos cores quentes e elementos visuais divertidos e animados, um estímulo ao consumo. Uma música instrumental compôs o vídeo, e o tempo de duração não ultrapassou os dois minutos, para facilitar o compartilhamento. A receita foi testada e aprovada pela equipe técnica da nutrição escolar, que a incorporará ao cardápio da instituição no retorno às aulas presenciais.

Por fim, foram organizados dois cadernos com receitas culinárias quilombolas para acompanhar os *kits* de gêneros alimentícios entregues para estudantes da Educação Infantil e do Ensino Fundamental I da escola local. Ambos os materiais continham receitas que foram planejadas a partir da pesquisa anteriormente citada⁴⁰ e que pudessem ser preparadas com os alimentos disponibilizados no *kit* escolar. As comidas selecionadas para o primeiro caderno educativo foram estas: feijão com legumes, farofa rosa, couve refogada, purê de mandioca/aipim e canjiquinha colorida.

A combinação do feijão com legumes teve por referência a tradicional feijoada quilombola, muito citada como prato familiar pelos/as estudantes³⁷. Na ausência das tradicionais carnes salgadas nos *kits*, a receita sugerida incentivou o enriquecimento nutricional e de sabores por meio do uso de verduras e legumes no feijão simples. Já a receita quilombola chamada *mulato velho* valoriza o feijão com abóbora e bagre, reforçando que a combinação desse grão com legumes faz parte do arranjo culinário local.

A farofa rosa possui a mesma receita da que foi apresentada no vídeo. Além de considerar os alimentos do *kit*, sabe-se que é muito apreciada nos cardápios escolares de Macaé, RJ, e está em conformidade com o Guia Alimentar para a População Brasileira (Gapb)^{38,39}. A cesta era composta por outros itens que poderiam ser usados como variação na preparação dessa receita, como é o caso da banana e do ovo. A couve refogada, outro elemento presente, embora requeira uma preparação simples, acompanha bem as demais sugestões do caderno.

O aipim, também conhecido como *mandioca*, foi muito citado pelos/as estudantes, tanto nas preparações quanto nos ingredientes mais utilizados na cozinha doméstica. Sugeriu-se, então, o purê de mandioca/aipim, pelo seu bom rendimento e pelo baixo consumo do gás de cozinha, além da possibilidade de combinação com qualquer comida preparada. Dessa forma, como a farofa, foram recomendados outros tipos de purê para serem feitos com os alimentos da cesta da agricultura familiar, a fim de variar o cardápio.

Por fim, a canjiquinha, comida bastante apreciada em Machadinho, conta com variadas formas de preparo e compõe um ponto de jongo específico do grupo Tambores de Machadinho, conforme se lê neste trecho: “Trabalhei numa fazenda, que não tem trabalhador/ Perereca corta cana, marimondo é moedor/ Trabalhei numa fazenda, tem vergonha de contar/ Canjiquinha no almoço, péla égua no jantar” (grifo nosso). Essa receita foi citada pelos/as estudantes e pelas educadoras quilombolas⁴⁰. Sobre a diversidade alimentar, Almeida, Costa e Lisbôa também reiteram que:

a oferta alimentar permanente e estável para toda a comunidade escolar, com os produtos da própria roça quilombola, além de contribuir para a melhoria dos indicadores do estado nutricional e de saúde mais sensíveis entre escolares, pode propiciar o fortalecimento da cultura alimentar local e viabilizar a incorporação da alimentação como tema transversal do currículo escolar, como consta nas diretrizes do PNAE, fortalecendo os laços de solidariedade e pertencimento quilombola.¹³

Para compor o segundo caderno, foram sugeridas as seguintes receitas: bolinho de feijão, bolo de mandioca/aipim doce, milho verde cozido e quiabo refogado. Embora possa parecer uma repetição de ingredientes, já que os dois primeiros também compuseram o primeiro material, esses alimentos, como mencionado anteriormente, são de tradição alimentar da CRQ em questão. O bolinho de feijão é uma comida que remete a outras preparações cotidianas, como o feijão carregado, o mulato velho, a feijoada e o capitão de feijão³⁷.

O bolo de mandioca/aipim doce, apesar de incluir açúcar refinado em sua composição, não foi uma preocupação entre as extensionistas, por se tratar do padrão de consumo da comunidade³⁸, que é corroborado pelo Gapb, pois este declara que esse item é ingrediente culinário utilizado em diferentes preparações, quando o seu consumo não é excessivo³⁹.

O milho cozido foi escolhido devido a sua versatilidade e sua facilidade no preparo, podendo ser utilizado em diversas preparações, como creme de milho (curau e pamonha, entre outros), saladas e recheios para tortas. Esse ingrediente também compõe um ponto de jongo do grupo anteriormente citado: “Eu não sou *milho* que me soca no pilão, todo dia bum bum bum/ Eu não sou daqui, sou de lá/ Quem não tem canoa, passa a vau/ Chega no meio do rio toma pau (grifo nosso)”⁴⁰. Por fim, o quiabo é alimento de origem africana⁴¹ e de excelente preparo, constituindo pratos rituais afro-brasileiros como o ajabó, o amalá e o caruru; e acompanha camarão, carne ensopada e frango⁴².

É importante salientar que, além das receitas, os cadernos educativos foram construídos com informações práticas sobre o preparo, sugestões de substituições (considerando os gêneros alimentícios do *kit*) e mensagens de incentivo ao uso das memórias e do corpo na prática culinária. Diferente das instruções tradicionais, que normalmente apresentam texto injuntivo, optou-se pelo uso do tipo textual narrativo para uma escrita não impositiva dos modos de preparo. O emprego de uma linguagem mais coloquial e menos imperativa foi realizado com a intencionalidade de aproximar o texto do/a leitor/a, promover o protagonismo de quem cozinha e, dessa forma, estimular a autonomia culinária⁴³.

Por fim, respeitando os princípios de SAN, DHAA e aspectos culturais da CRQ, os materiais elaborados foram construídos de modo a valorizar e fortalecer a cultura alimentar quilombola, conforme consta nas diretrizes do Pnae, no GAPB e nas DCNEEQ¹⁵.

A reflexão de fundo e os pontos de chegada

Em doze anos, esta é a primeira vez que o marco normativo toma a cultura alimentar quilombola como princípio para a estruturação das estratégias de promoção do DHAA no Pnae. A execução dos mecanismos legais de orçamento diferenciado, planejamento do cardápio e incentivo à geração de renda das CRQ só se realizará plenamente com a educação permanente dos/as profissionais envolvidos e a resistência na luta pelos movimentos sociais e coletivos, que têm os direitos quilombolas como elemento prioritário em suas agendas⁴⁸.

A invisibilidade das CRQ no Brasil não é descuido da história, mas, sim, um projeto político de silenciamento e extermínio de lógicas de vida em comunidade não mediadas pelo capital, sistemas alimentares em biointeração e epistemologias contracoloniais⁴⁹. A existência das CRQ, por si só, configura a denúncia das iniquidades de uma sociedade elitista, branca, patriarcal, sexista e classista, fundamentada no racismo e na exploração de corpos negros e do meio ambiente para manutenção do poder^{50,51}.

Os trabalhos de extensão desenvolvidos pelos projetos CulinAfro e Abayomi carregam na consciência, que não estão no território para prestar um serviço especializado, lúdico e instrumental às elites sociais. O compromisso está assentado na práxis da liberdade do povo negro brasileiro e na mitigação da fome e da exclusão. Como visto, as CRQ já vivenciavam a InSAN antes mesmo dos desafios impostos e agravados pela pandemia da Covid-19⁵.

Por reconhecer que o Pnae é um espaço político em disputa, em função da sua potência de contribuição à realização do DHAA das CRQ, realiza-se um empenho para a valorização da cultura alimentar da comunidade local, principalmente em um momento de crise sanitária tão imponente. No Brasil, o Pnae tem grande importância na garantia e na permanência dos hábitos alimentares e culturais da comunidade quilombola. Além disso, a inserção da compra de produtos oriundos de agricultores/as familiares no âmbito do Pnae é um caminho estratégico para o desenvolvimento local e a melhoria de renda e das condições socioeconômicas das famílias.

Considerações finais

O advento da pandemia provocou a reflexão da equipe dos projetos de extensão para a reformulação dos caminhos de atuação, a fim de possibilitar a continuidade do trabalho proposto. Os desafios foram — e ainda são — muitos, especialmente no que tange ao acesso

da CRQ Machadinha a dispositivos de comunicação com *internet*. Observa-se, entretanto, que o apego às diretrizes da extensão universitária e a organização coletiva foram características essenciais para dar seguimento às ações.

As atividades permitiram dar suporte ao acesso à alimentação adequada e saudável em período pandêmico, assim como promover EAN, em consonância com as orientações do Pnae. Alinha-se a isso a aproximação das ações extensionistas que ocorreu antes da pandemia, fortalecendo os vínculos e a instauração da confiança.

Por fim, para a continuidade das ações, o reconhecimento dos saberes tradicionais da CRQ Machadinha foi um elemento motivador, assim como a capacidade de articulação e solidariedade entre os/as seus/suas membros/as, as estratégias de fortalecimento e resistência para a manutenção da vida e o enfrentamento das adversidades em tempos de pandemia.

Contribuições dos autores

Camila Fonseca, responsável principal pela concepção e pela redação do artigo; Rute Costa, responsável pela concepção, pela redação e pela revisão do artigo; Célia Lisboa, Kátia Silva, Ainá Gomes e Mariana Oliveira: responsáveis pela redação e pela revisão do artigo.

Financiamento

Editais do Programa Institucional de Fomento Único de Ações de Extensão (Profaex) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

Conflito de interesses

Não há conflito de interesses.

Referências

1. MUNICÍPIO DE QUISSAMÃ. Presidência da República. Lei n.º 1922, de 27 de abril de 2020. Autoriza o Poder Executivo a conceder auxílio financeiro emergencial e temporário aos alunos da rede pública de ensino do município e dá outras providências. **Diário Oficial do Município de Quissamã**: 27 abr. 2020. Disponível em: https://www.quissama.rj.gov.br/arquivos/diario_oficial/1093_04_doq_edicao_1093_com_a_data_28-04.pdf. Acesso em: 26 jul. 2021.
2. ARBIX, G. Brasil é o segundo país que mais desacredita do isolamento social. **Jornal da USP**, São Paulo, 3 ago. de 2020. Disponível em: <https://jornal.usp.br/radio-usp/brasil-e-o-segundo-pais-que-mais-desacredita-no-isolamento-social/>. Acesso em: 16 jul. 2021.
3. BBC NEWS BRASIL. CORONAVÍRUS: 'país de maricas' e outras 8 frases de Bolsonaro sobre pandemia que matou 162 mil pessoas no Brasil. **BBC News Brasil**, 11 nov. 2020. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-54902608>. Acesso em: 16 jul. 2021.
4. ALPINO, T. M. A. *et al.* Covid-19 e (in)segurança alimentar e nutricional: ações do Governo Federal brasileiro na pandemia frente aos desmontes orçamentários e institucionais. **Cad. de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.36, n.8, p.1-17, ago. 2020. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/45230>. Acesso em: 16 jul. 2021.

5. REDE PENSSAN. Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. **VigiSAN Inquérito SA/IA** – Covid-19, Brasil, 2020. Disponível em: http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 18 abr. 2021.
6. PEREIRA, A. S. da. et al. Desafios na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar durante a pandemia pela Covid-19. **Braz. J. of Dev.**, v.6, n.8, p. 63268-63282, 2020. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/15842>. Acesso em: 16 jul. 2021.
7. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/FNDE/CD/N.º 26, de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília, DF: MEC, 2013.
8. AMORIM, A. L. B. de; RIBEIRO, J. R. S.; BANDONI, D. H. Programa Nacional de Alimentação Escolar: estratégias para enfrentar a insegurança alimentar durante e após a Covid-19. **Rev. de Adm. Pública**, v.54, n.4, p. 1134-1145, ago. 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rap/a/3M5gJhkvYCFvmJKZqZyCYQ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 16 jul. 2021.
9. BRASIL, Lei n.º 13.987 de 7 de abril de 2020. Altera a Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, para autorizar a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Pnae). **Diário Oficial da União**: 7 abr. 2020. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/113987.htm. Acesso em: 16 jul. 2021.
10. MIELNICZUK, V. B. O. Gosto ou Necessidade? Os significados da Alimentação Escolar no Município do Rio de Janeiro. 2005. 190 f. **Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade)** — Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005.
11. BRASIL. Presidência da República. Lei n.º 11.947/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial da União**: 16 jun. 2009. Brasília, 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2009/lei/11947.htm. Acesso em: 16 jul. 2021.
12. OLIVEIRA, M. F. B. de; COSTA, R. R. S. da. Aprendendo com as mestras das cozinhas domésticas da Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinha, RJ. In: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé)**. Rio de Janeiro: UFRJ, Instituto NUTES, 2021. p.18-32.
13. ALMEIDA, D. S.; COSTA, R. S. R. da; LISBÔA, C. M. P. Panela, lápis e colher de pau: a cozinha doméstica quilombola alimenta a sala de aula. In: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé)**. Rio de Janeiro: UFRJ, Instituto NUTES, 2021. p.51-69.
14. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CEB n.º 11, de 9 de maio de 2012. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, DF: 2012. **Diário Oficial da União**: 4 set. 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10804-pceb011-12-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 16 jul. 2021.

15. LISBÔA, C. M. P. *et al.* A roça enraíza na escola? Refletindo sobre os desafios para a promoção da segurança alimentar e nutricional no contexto da alimentação escolar quilombola. In: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola**: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé). Rio de Janeiro: UFRJ, Instituto NUTES, 2021. p.143-163.
16. SILVA, E. K. P. da. *et al.* Insegurança alimentar em comunidades rurais no Nordeste brasileiro: faz diferença ser quilombola? **Cad. de Saúde Pública**, v.33, n.4, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/XmQMNwcCT8jPq5gp36Jv7pF/?lang=pt>. Acesso em: 26 jul. 2021.
17. MONEGO, E. T. *et al.* (In) segurança alimentar de comunidades quilombolas do Tocantins. **Segur. Aliment. Nutr.**, v.17, n.1, p.37-34, 2010. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634798>. Acesso em: 26 jul. 2021.
18. ANDRADE, D. A. *et al.* Avaliação da situação de insegurança alimentar em uma comunidade quilombola de Sergipe. **Segur. Aliment. Nutr.**, v.24, n.2, p.125-40, 2017. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8650336>. Acesso em: 26 jul. 2021.
19. SILVA, B. M. A. de. *et al.* Situação de insegurança alimentar e nutricional em famílias quilombolas maranhenses. **DEMETRA**, v.15, p.1-14, 2020. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/43636>. Acesso em: 26 jul. 2021.
20. PEREIRA, A. L. **Famílias quilombolas**: história, resistência e luta contra a vulnerabilidade social, insegurança alimentar e nutricional na Comunidade Mumbuca - Estado do Tocantins. 2012. 309 f. **Tese (Doutorado em Sociologia)** — Faculdade de Ciências e Letras de Araraquara, Universidade Estadual Paulista, São Paulo. 2012. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/106244>. Acesso em: 26 jul. 2021.
21. VALENTE, P. A. *et al.* Narrativas sobre a Covid-19 na vida de mulheres quilombolas do Vale do Jequitinhonha: estratégias contra colonizadoras de luta e (re)existência. In: MATTA, G. C.; REGO, S.; SOUTO, E. P.; SEGATA, J. (ed.). **Os impactos sociais da Covid-19 no Brasil**: populações vulnerabilizadas e respostas à pandemia. Rio de Janeiro: Observatório Covid 19; Editora FIOCRUZ, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.7476/9786557080320.001>. Acesso em: 21 jul. 2021.
22. CONAQ. Quilombolas pedem urgência na vacinação e no combate à pandemia de Covid-19. **CONAQ**, 14 dez. 2020. Disponível em: <http://conaq.org.br/noticias/adpf-quilombola-2/>. Acesso em: 29 jul. 2021.
23. ICPHR. International Collaboration for Participatory Health Research. Position Paper 1: What is Participatory Health Research? Disponível em: http://www.icphr.org/uploads/2/0/3/9/20399575/ichpr_position_paper_1_definition_-_version_may_2013.pdf. Acesso em: 29 jul. 2021.
24. WALLERSTEIN, N. *et al.* (ed.). Community-Based Participatory Research for Health: Advancing Social and Health Equity. 3. ed. San Francisco: Jossey Bass, 2018.
25. HOLLIDAY, O. J. Para sistematizar experiências. 2. ed. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2006. Disponível em: <http://www.edpopsus.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/oscar-jara-para-sistematizar-experic3aancias1.pdf>. Acesso em: 16 jul. 2021.

26. COSTA, R. R. S. da. **Saberes e práticas educativas quilombolas**: expressando e fortalecendo a identidade. 2018. 240f. Tese (Doutorado em Educação em Ciência da Saúde) — Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.
27. COSTA, R. R. S. da.; FONSECA, A. B. Experiências e aprendizados na encruzilhada dos saberes: cozinha e escola quilombolas. In: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola**: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaré). Rio de Janeiro: UFRJ, Instituto NUTES, 2021. p.10-16.
28. PREFEITURA DE QUISSAMÃ. **Cartão Nutricional e novo módulo de atividades serão entregues na próxima semana**. Prefeitura Municipal de Quissamã, 8 mai. 2020. Disponível em: https://www.quissama.rj.gov.br/site/noticia/cartao_nutricional_e_novo_modulo_de_atividades_serao_entregues_na_proxima_semana/2946. Acesso em: 27 jul. 2021.
29. MUNICÍPIO DE QUISSAMÃ. Decreto n.º 2845, de 30 de abril de 2020. Regulamenta a Lei n.º 1922, de 27 de abril de 2020, que concede auxílio financeiro emergencial e temporário aos alunos da rede pública de ensino do município de Quissamã. **Diário Oficial do Município de Quissamã**: 30 abr. 2020. Disponível em: https://www.quissama.rj.gov.br/arquivos/legislacao/2845_2020_dec-2845.pdf. Acesso em: 26 jul. 2021.
30. PREFEITURA DE QUISSAMÃ. **Educação entrega kit da agricultura familiar na Creche Rachel Francisca**. Prefeitura Municipal de Quissamã, 29 abr. 2020. Disponível em: https://www.quissama.rj.gov.br/site/noticia/educacao_entrega_kit_da_agricultura_familiar_na_creche_rachel_maria/3473. Acesso em: 27 jul. 2021.
31. SOUTO, R. Acesso ao programa nacional de alimentação escolar (PNAE) no município de Quissamã. **Articulação Nacional de Agroecologia**, Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: https://legacy.agroecologiaemrede.org.br/acervo/arquivos/frm_experiencia-m8-eyd8my6-a7649a13-bb8f-4a60-bd4f-6e22c8d93fa6.pdf. Acesso em: 26 jul. 2021.
32. PREFEITURA DE QUISSAMÃ. **Prefeitura antecipa pagamento dos programas sociais**. Prefeitura Municipal de Quissamã, 1 abr. 2020. Disponível em: https://quissama.rj.gov.br/site/noticia/prefeitura_antecipa_pagamento_dos_programas_sociais/2911. Acesso em: 26 jul. 2021.
33. BRASIL. Ministério da Saúde. **Plano Nacional de Operacionalização da vacinação contra a Covid**. Brasília/DF, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/media/pdf/2021/marco/23/plano-nacional-de-vacinacao-Covid-19-de-2021>. Acesso em: 26 jul. 2021.
34. PREFEITURA DE QUISSAMÃ. **Quissamã**: vacinação da comunidade quilombola contra a Covid-19. Prefeitura Municipal de Quissamã, 27 mar. 2020. Disponível em: https://www.quissama.rj.gov.br/site/noticia/quissama:_vacinacao_da_comunidade_quilombola_contra_a_Covid-19/3400. Acesso em: 26 jul. 2021.
35. MBEMBE, A. **Necropolítica**. São Paulo: N-1 edições, 2018.
36. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: 2012. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/1_marcoEAN.pdf. Acesso: 30 jul. 2021.

37. COSTA, R. A feijoada da Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinha, RJ: para pensar o mito da democracia racial. *In*: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola**: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé). Rio de Janeiro: UFRJ, Instituto NUTES, 2021. p.33-50.
38. MUNIZ, A. L. *et al.* Estado Nutricional e alimentação escolar de estudantes da Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinha, Quissamã/RJ. *In*: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola**: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé). Rio de Janeiro: UFRJ, Instituto NUTES, 2021. p.181-203.
39. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília. 2014. 158p.
40. CASTRO, M. L. L. de; ALMEIDA, D. S. dos. Receitas culinárias das famílias quilombolas de Machadinha. *In*: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola**: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé). Rio de Janeiro: UFRJ, Instituto NUTES, 2021. p.70-91.
41. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília: 2015.
42. QUERINO, M. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: Progresso, 1957.
43. OLIVEIRA, M. F. B. *et al.* Acceptance Evaluation of School Meals Through Different Method Approaches by Children in Brazil, **J. Culin. Sci. Techol.**, v.1, n.13, p.49-65, 2015.
44. SANTOS, D. dos. *et al.* Educação quilombola como prática de liberdade: as narrativas de educadoras da Comunidade Remanescente de Quilombo Machadinha/RJ. *In*: COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola**: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé). Rio de Janeiro: UFRJ, Instituto NUTES, 2021. p.93-110.
45. CULINAFRO. **Farofa Rosa**. Rio de Janeiro, 15 mai. 2021. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CO6ZFIGJayt/>. Acesso em: 13 dez. 2021.
46. GOMES, A. **Diálogo sobre Ultraprocessados**: Soluções para Sistemas Alimentares Saudáveis e Sustentáveis. São Paulo: Nupens, 2021. Disponível em: https://www.fsp.usp.br/nupens/wp-content/uploads/2021/06/Documento-Dia%CC%81logo-Ultraprocessados_PT. Acesso em: 14 dez. 2021.
47. TORREZAN, R. *et al.* A importância da problematização na construção do conhecimento em saúde comunitária. **Trabalho, Educação e Saúde**, Rio de Janeiro, v.10, n.1, p.107-124, 2012.
48. PEIXINHO, A. M. L.; ABRANCHES, J.; BARBOSA, N. V. S. Políticas de Alimentação Escolar a partir da Estratégia Fome Zero. *In*: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Fome Zero**: Uma História Brasileira. v. 2. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Assessoria Fome Zero: 2010. p.93-103.
49. SANTOS, A. B. **Colonização, Quilombos**: modos e significados. Brasília: 2015.
50. NASCIMENTO, A. O **Genocídio do Negro Brasileiro**: processo de um racismo mascarado. São Paulo: Perspectiva, 2016.
51. GONZALES, L. Racismo e sexismo na cultura brasileira. *In*: RIO, F.; LIMA, M. **Por um feminismo Afrolatinoamericano – Lélia González**. Rio de Janeiro: Zahar, 2020. p.75-93.

- 52.** BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/FNDE/CD/N.º 02, de 09 de abril de 2020.** Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus – Covid-19. Brasília, DF: MEC, 2020.
- 53.** OYĚWÙMÍ, O. **A invenção das mulheres:** construindo um sentido africano para os discursos ocidentais de gênero. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2021.