



INSTITUTO
FEDERAL
Alagoas

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM DOCÊNCIA
NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

DANIELLE MARTINS LEMOS

**CONHECIMENTO PARA ALÉM DO CURRÍCULO ESCOLAR:
A ANÁLISE DOS SABERES E FAZERES DA COLÔNIA Z-29 DO POVOADO SÃO
PEDRO PARA O APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS COMO
ESTRATÉGIA DE APRENDIZADO**

MACEIÓ, AL
2018

DANIELLE MARTINS LEMOS

CONHECIMENTO PARA ALÉM DO CURRÍCULO ESCOLAR:
A ANÁLISE DOS SABERES E FAZERES DA COLÔNIA Z-29 DO POVOADO SÃO
PEDRO PARA O APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS COMO
ESTRATÉGIA DE APRENDIZADO

Artigo científico apresentada ao Curso de Especialização em Docência na Educação Profissional do Instituto Federal de Alagoas, *Campus* Maceió, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Docência na Educação Profissional.

Orientador(a): Prof^o. Dr. Fábio Francisco de Almeida Castilho

Co-orientador(a): Prof^o. Ms. Matteus Freitas de Oliveira.

MACEIÓ, AL
2018



**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação Instituto
Federal de Alagoas
Campus Maceió
Biblioteca Benevides Monte**

370.113
L557c

Lemos, Danielle Martins.

Conhecimento para além do currículo escolar [recurso eletrônico] : a análise dos saberes e fazeres da colônia Z-29 do povoado São Pedro para o aproveitamento integral dos alimentos como estratégia de aprendizado / Danielle Martins Lemos. – Dados eletrônicos (1 arquivo : 904 KB). – 2025.

Sistema requerido: Adobe Acrobat Reader. Modo de acesso: Internet.

Orientação: Prof. Dr. Fábio Francisco de Almeida Castilho.

Coorientação: Prof. Me. Matteus Freitas de Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Docência na Educação Profissional) – Instituto Federal de Alagoas, *Campus Maceió*, Maceió, 2018.

1. Educação Profissional – Docência. 2. Reaproveitamento alimentar. 3. Saberes e fazeres – Povoado São Pedro. 4. Mulheres pescadoras. I. Título.

**Franciane Monick Gomes de França
Bibliotecária – CRB 4/1831**

**INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – IFAL
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA
SISTEMA UNIVERSIDADE ABERTA DO BRASIL
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
À DISTÂNCIA**


TERMO DE APROVAÇÃO

DANIELLE MARTINS LEMOS

Título do trabalho: CONHECIMENTO PARA ALÉM DO CURRÍCULO ESCOLAR: A ANÁLISE DOS SABERES E FAZERES DA COLÔNIA Z-29 DO POVOADO SÃO PEDRO PARA O APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS COMO ESTRATÉGIA DE APRENDIZADO


Aprovado em: 15/12/2018

Banca Examinadora:

Documento assinado digitalmente
 **FABIO FRANCISCO DE ALMEIDA CASTILHO**
Data: 08/08/2025 15:50:04-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


Prof. Dr. Fábio Francisco de Almeida Castilho - IFAL

Orientador

Documento assinado digitalmente
 **MATTEUS FREITAS DE OLIVEIRA**
Data: 15/08/2025 11:00:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Me. Matteus Freitas de Oliveira - IFBA

Coorientador

Documento assinado digitalmente
 **CARLOS ALEXSANDRO DE CARVALHO SOUZA**
Data: 18/08/2025 10:18:16-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. – Carlos Alexsandro de Carvalho Souza - IFAL

Avaliador

Maceió/AL, 15 de dezembro de 2018.

**CONHECIMENTO PARA ALÉM DO CURRÍCULO ESCOLAR:
A ANÁLISE DOS SABERES E FAZERES DA COLÔNIA Z-29 DO POVOADO SÃO
PEDRO PARA O APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS COMO
ESTRATÉGIA DE APRENDIZADO**

**KNOWLEDGE BEYOND THE SCHOOL CURRICULUM:
ANALYZING THE KNOWLEDGE AND PRACTICES OF COLONY Z-29 IN THE
VILLAGE OF SÃO PEDRO FOR THE FULL USE OF FOOD AS A LEARNING
STRATEGY**

**Danielle Martins Lemos
Fábio Francisco de Almeida Castilho
Matteus Freitas de Oliveira**

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo avaliar o potencial dos saberes e fazeres, transmitidos oralmente de geração em geração, das mulheres pescadoras da colônia Z-29 do povoado São Pedro, Jaramataia-AL como conhecimento e componente extra curricular, aplicado nas práticas cotidianas da cadeia produtiva local na dialética terra e água, evitando o desperdício e possibilitando a geração de renda, contribuindo para a articulação socioeconômica do território pesqueiro. É parte de um programa maior, projeto de extensão, intitulado “Lançando a tarrafa e pescando sonhos” com dados obtidos a partir do projeto “Aproveitamento integral dos alimentos no povoado de São Pedro localizado no município de Jaramataia-AL” inserido neste programa com relevância no campo da alimentação e gestão de resíduos. A partir do questionário aplicado, foi possível identificar algumas características das mulheres da comunidade como vulnerabilidade e falta de acesso ao conhecimento. As participantes entrevistadas estão numa faixa etária de 16 a 51 anos, onde 44,0% são naturais da comunidade e 56,0% optaram por fixarem residência devido a oportunidade de trabalho ofertada pela pesca. A partir dos dados coletados, pode-se observar que vistas no sentido da faixa etária e do tempo regular em que exercem as atividades na pesca, as mulheres apresentam de fato alguns caracteres em seus perfis que certamente se vinculam às questões de tempo e espaço. As oficinas e palestras ministradas sobre aproveitamento integral de alimentos foram de grande valia para as pescadoras mudarem os hábitos alimentares de seus familiares, além de evitarem o desperdício e garantirem a segurança alimentar em seus lares.

Palavras-chave: pescadora; reaproveitamento alimentar; saber.

ABSTRACT

The objective of this study was to evaluate the potential of the knowledge and extracurricular component of the Z-29 colony of the village of São Pedro, Jaramataia-AL, place in the land and water dialectic, avoiding waste and making income possible, contributing to the socioeconomic articulation of the fishing territory. It is part of a larger program, extension project, titled "Launching the tarrafa and fishing dreams" with data obtained from the project "Full utilization of food in the town of São Pedro located in the municipality of Jaramataia-AL" inserted in this program with relevance in the field of food and waste management. From the questionnaire applied, it was possible to identify some characteristics of the women of the

community as vulnerability and lack of access to knowledge. The participants interviewed are in the age group of 16 to 51 years old, where 44.0% are from the community and 56.0% chose to establish residence due to the opportunity of work offered by the fishery. Based on the data collected, it can be observed that, in the sense of the age group and the regular time in which they engage in fishing activities, women do indeed have some characters in their profiles that are certainly linked to the issues of time and space. The workshops and lectures given on the integral use of foods were of great value for the fishermen to change the eating habits of their families, besides avoiding the waste and guaranteeing the food security in their homes.

Keywords: fisherman; food reuse; knowledge.

1. INTRODUÇÃO

Muitos esforços têm sido realizados para a compreensão da produção/transmissão e reelaboração dos saberes e fazeres em comunidades tradicionais, sobretudo as pesqueiras que estão fortemente vinculadas às vivências entre terra e água. Nesse contexto de práticas cotidianas, mulheres pescadoras constroem um conjunto de saberes que organizam a sobrevivência da família, desafiadas em contextos sociais marcados pelo pouco acesso à renda e conseqüentemente aos alimentos, o que as forçam a criar alternativas alimentares pautadas no aproveitamento integral dos alimentos.

O aproveitamento integral dos alimentos, trata-se da utilização de frutas, hortaliças, raízes, tubérculos, carnes e pescados na sua totalidade por meio da elaboração de receitas e inserção na dieta da população. Sabe-se que no Brasil, milhares de pessoas passam fome, enquanto alimentos são desperdiçados diariamente em supermercados, feiras, restaurantes e lanchonetes. Tal desperdício ocorre desde o plantio até o consumo final, pois estimam-se perdas de 20% no plantio e colheita, 8%, no transporte e armazenamento, 15%, no processamento industrial, 1%, no varejo e 17% no destino final (Aiolfi e Basso, 2013).

A alimentação alternativa tem sido uma prática bastante disseminada no país a partir do início da década de 80, a qual consiste, então, entre seus defensores e disseminadores, em uma estratégia de combate à fome e desnutrição colocada especialmente para as classes populares cujo acesso aos alimentos tem sido historicamente negado (Santos *et al.*, 2001). Esse cenário se alinha com a situação geográfica que atravessa o cotidiano das pescadoras em Jaramataia, que segundo Oliveira *et al.* (2017) trata-se de uma colônia que sobrevive graças aos programas sociais do governo federal e da cadeia produtiva, em pequena escala, da pesca artesanal.

O aproveitamento integral passa de mera utilização de cascas, folhas, talos e brotos, os quais são ricos em fibras e lipídeos, para uma prática de consumo consciente dessas partes, tornando-se um exercício da cidadania, das relações e inter-relações entre o homem e o meio ambiente cultural, econômico, nutricional e ecologicamente correto (Teixeira *et al.*, 2001). Entretanto, o pescado também merece destaque quanto ao seu aproveitamento, visto que, está presente na dieta da maioria dos brasileiros, principalmente daqueles que sobrevivem da pesca.

Para Ramalho (2012), os pescadores têm uma maneira interessante de se organizarem:

O pescador é sempre resultado de várias gerações, de ancestralidades corporificadas em suas técnicas (manejo das águas, das armadilhas e do barco) e formas de sociabilidades) repassadas, aperfeiçoadas e constantemente renovadas nos campos material e simbólico, que são também patrimoniais. É objeto e sujeito de um saber-fazer, que não se esgota; renova-se e se refaz para que esse trabalhador possa

continuar existindo, resistindo, reproduzindo-se na sua relação com a totalidade social (mercado, turismo, projetos governamentais, chegadas de complexos portuários, fazendas de camarão, etc.) da qual é parte integrante (RAMALHO, 2012, p. 19).

O saber cotidiano desses pescadores, se constrói no desenvolvimento do conhecimento e da informação em redes de sociabilidade. Sabe-se que o saber cotidiano nunca se construiu linearmente (Alves, 1998). Deste modo, Tristão (2004) nos lembra que:

A ciência sempre destituiu o saber cotidiano, colocando-o em uma posição inferior, sem valor, senso comum. Pensar dessa maneira exige um esforço teórico para além das amarras e fronteiras estabelecidas entre as disciplinas. Nessa concepção de redes não são demarcadas diferenças entre sujeitos e objetos, teoria e prática, sistemas vivos e não-vivos. Todos os sistemas são considerados, nessa rede de relações, uma linha que se remete a outra continuamente. Qualquer coisa que produza diferença produz sentidos, ressignifica as redes de relações (TRISTÃO, 2004, p. 51).

Afim de ampliar e aperfeiçoar esses saberes, faz-se necessário o diálogo entre conhecimento empírico e científico, o qual reflete o significado de responsabilidade social proporcionado pela aproximação entre a escola e a comunidade por meio de projetos extensionistas na busca da valorização de saberes não curriculares, mas que são potencializados do desdobrar da vida comum dos sujeitos sociais.

Conforme se tem o universo e a complexidade da formação humana a que se propõe a escola, pressupõe-se a necessidade de viabilizar aprendizagens significativas, através da aquisição do conhecimento socialmente elaborado e contextualizado, capaz de realizar intervenções na e sobre a realidade de comunidades próximas, geradora de novos saberes e novos fazeres.

O povoado de São Pedro está localizado no município de Jaramataia, entre o Sertão e o Agreste Alagoano, distante da capital Maceió aproximadamente 170 quilômetros. Segundo Oliveira et al. (2017) a comunidade possui vocação pesqueira por estar localizado às margens do maior açude construído pelo Departamento Nacional de Obras Contra a Seca – DNOCS, entre os anos de 1962 à 1967 do século XX, atraindo dezenas de migrantes que vislumbram nas águas a possibilidade de sobreviver e ter acesso à terra.

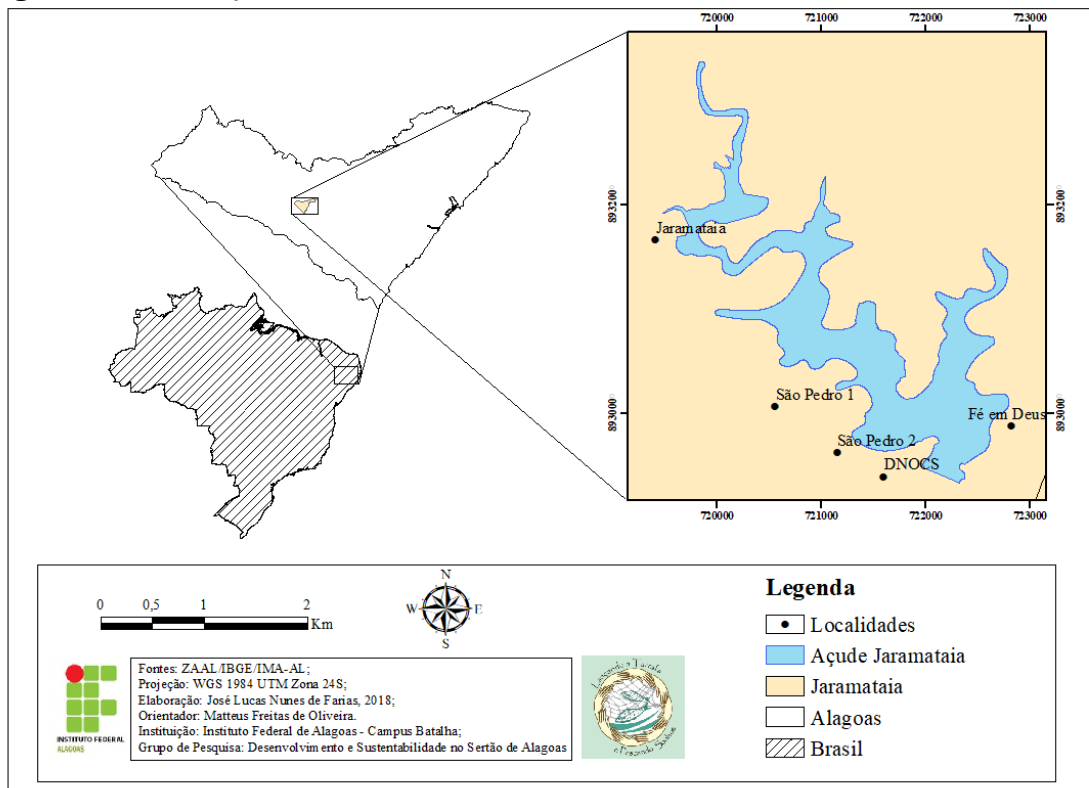
O povoado é composto por três unidades habitacionais, como pode-se observar na figura 1, se subdividindo em São Pedro I, São Pedro II e São Pedro III, esse último também chamado de DNOCS em virtude da presença da estação de piscicultura do governo federal. Segundo Gomes Netto (2018) todo o povoado possui aproximadamente 800 moradores, censo realizado pelos agentes de saúde da Prefeitura Municipal de Jaramataia, que sobrevivem graças as relações entre terra e água, ou seja, com atividades agrárias de subsistência e pastoris de pequena escala, associadas a pesca do tipo artesanal, organizada entorno da Colônia Z-29, com a produção, sobretudo, de Tilápia, Xira, Corvina e Camarão de água doce.

No cotidiano homens e mulheres, em diversas faixas etárias, se dedicam a inserção às águas. Desde tenra idade aprendem a pescar pois conhecem o hábito do movimento de deslocamento dos peixes e maré das águas, além do manuseio dos apetrechos de pesca, equilíbrio do corpo e saberes náuticos. As mulheres, segundo Gomes Netto (2018), exercem importante papel em toda cadeia produtiva, pois além das atividades tipicamente domésticas, elas se espalham em todos os elos dessa teia econômica de micro relações socioespaciais.

Diante da capacidade de produção pesqueira observada no sertão alagoano, objetivou-se com este trabalho avaliar o potencial dos saberes e fazeres, transmitidos oralmente de

geração em geração, das mulheres pescadoras da colônia Z-29 do povoado São Pedro, Jaramataia-AL como conhecimento e componente extra curricular, aplicado nas práticas cotidianas da cadeia produtiva local na dialética terra e água, evitando o desperdício e possibilitando a geração de renda, contribuindo para a articulação socioeconômica do território pesqueiro.

Figura 1- Localização da área de estudo



Fonte: Oliveira *et al.* (2017)

2. METODOLOGIA

Este trabalho é parte de um programa maior, projeto de extensão, intitulado “Lançando a tarrafa e pescando sonhos” com dados obtidos a partir do projeto “Aproveitamento integral dos alimentos no povoado de São Pedro localizado no município de Jaramataia-AL” inserido neste programa com relevância no campo da alimentação e gestão de resíduos. A escolha da Colônia de pescadores de Jaramataia-AL teve como objetivo contribuir com a melhoria da qualidade de vida dos colonos, através do desenvolvimento de ações que fortaleçam o protagonismo, identidade, cidadania e promoção socioeconômica das famílias que sobrevivem da pesca artesanal.

O presente estudo consiste em uma pesquisa-ação colaborativa, pois a busca de transformação é solicitada pelo grupo de referência à equipe de pesquisadores, em que a função do pesquisador é a de fazer parte e cientificizar um processo de mudança anteriormente desencadeado pelos sujeitos do grupo (Franco *et al.*, 2005).

A pesquisa-ação assume uma dimensão ampla que abarca a perspectiva de produzir conhecimento e realizar a intervenção na comunidade. Para tanto, Dionne (2007, p. 24),

destaca que “praticar a pesquisa-ação obriga a se levar adiante duas tarefas simultâneas: uma tarefa de pesquisa, cujo objetivo é desenvolver conhecimento e uma tarefa de ação cujo objetivo é modificar uma situação”.

Segundo esse mesmo autor, a pesquisa-ação é um processo de intervenção coletiva onde se articulam saberes que visam realizar uma mudança social por meio do empoderamento dos agentes sociais em questão, nesse caso as mulheres, na valorização dos saberes e fazeres cotidianos e tradicionais para o aproveitamento integral de alimentos. A própria coletividade das reuniões, encontros e práticas de produção de alimentos, são mais que espaços sociais e geográficos de produção técnica, são espaços culturais onde os diversos conhecimentos acionados são reelaborados, incrementado/ tencionando o arcabouço cultural das pescadoras e empoderando suas identidades territoriais, como discute Oliveira et al. (2017) e Gomes Netto (2018).

Para Thiollent (1986), a fase exploratória da pesquisa-ação é importante, pois permite se descobrir *in situ*, os dilemas, necessidades e expectativas das mulheres pesqueiras, estabelecendo um primeiro levantamento, o diagnóstico, da situação, do problema que nortearão as eventuais ações.

Desta forma, inicialmente, houve inscrição de 20 mulheres pescadoras interessadas no tema para participarem de encontros mensais por um período de oito meses com a equipe de pesquisa dotada de dois bolsistas e uma coordenadora da ação.

Como etapa diagnóstica, realizou-se uma coleta de dados relacionados aos hábitos de consumo de alimentos aproveitados de forma integral, através da aplicação de um questionário (Anexo A) durante as oficinas ministradas na colônia de pescadores. Os participantes foram mulheres entre 18 e 60 anos de idade. O questionário de pesquisa de consumo foi dividido em três partes. Na primeira parte as perguntas eram relacionadas aos dados pessoais dos participantes e na segunda parte as perguntas eram voltadas ao consumo de alimentos aproveitados integralmente e na terceira parte as perguntas eram voltadas à conscientização quanto ao desperdício de alimentos.

Em seguida foi realizado os encontros de formação/provocação para eclosão dos saberes e valorização humana. No primeiro encontro foi ministrada uma palestra pelos bolsistas sobre Boas Práticas de Fabricação, nesse momento as trocas sobre a aquisição e preparo do pescado, frutas e hortaliças se configuram em trocas de saberes entre pesquisadores e sujeitos de pesquisa, intervindo positivamente para encontros culturais.

Ao longo do projeto, foram adquiridas matérias-primas da própria comunidade e foram elaboradas duas receitas por mês levando em consideração os saberes das mulheres pescadoras, sob a supervisão dos pesquisadores e participação das pescadoras, as quais foram: Bolinho de arroz e Arroz colorido; Bolinho de peixe e Caldo nutritivo; Cuscuz de peixe com legumes e Ensopadinho de entrecasca de melancia; Farofa de folhas e talos e Pizza fingida; Bananada integral e Bolo de laranja com casca; Cocada de melancia e Pudim de goiaba com casca; Refrigerante caseiro e Suco de abacaxi com couve.

A cada encontro, após a elaboração dos pratos, as participantes degustavam o produto elaborado afim de constatarem a aprovação ou rejeição. Além disso, se estabeleciam um diálogo para troca de conhecimento sobre as propriedades nutricionais e possibilidade de geração de renda, permitido a reorganização de possibilidades de outras cadeias produtivas na Colônia.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir do questionário aplicado, foi possível identificar algumas características das mulheres da comunidade como vulnerabilidade e falta de acesso ao conhecimento. As participantes entrevistadas estão numa faixa etária de 16 a 51 anos, onde 44,0% são naturais da comunidade e 56,0% optaram por fixarem residência devido a oportunidade de trabalho ofertada pela pesca.

Verifica-se uma variação ao longo do tempo que praticam a pescaria, o equivalente de 6 a 35 anos, com a maioria iniciando esse processo na infância e na adolescência. Nota-se que 56,0% das mulheres são cadastradas no registro geral do pescador - RPG, enquanto 44,0% pescam somente para subsistência ou auxiliar maridos e mães. A quantidade de mulheres cadastradas podia ser bem maior, tal fato deve-se provavelmente à divisão do saber e do poder, a qual é constitutiva da divisão sexual do trabalho e das relações de poder entre homens e mulheres e que isto deve ser levado em conta na análise das perspectivas futuras do trabalho feminino (Hirata, 2002). A baixa remuneração, baixa estima e falta de orientação tem consequências sérias quanto à afirmação feminina no trabalho pesqueiro.

Quanto ao grau de escolaridade, nota-se que 44,0% possuem ensino fundamental completo; 28,0% ensino médio completo; 14% ensino fundamental incompleto e 14% ensino médio incompleto. A baixa escolaridade corresponde em sua grande maioria ao fundamental completo, não permitindo que essas mulheres consigam bons empregos, seja no comércio ou em indústrias. A maioria só tem a pesca como atividade produtiva. No entanto, Cabral et al. (2009) ao estudarem o comportamento de pescadoras residentes em Pernambuco observaram que além da pesca elas exercem outra atividade, trabalhando na agricultura ou como faxineiras. Elas têm a pesca como saída de emergência quando tudo falta, mas buscam ajuda na renda de aposentados da família, bolsa escola, às vezes em empregos temporários e até no corte da cana.

A renda familiar consta de menos de um salário pra 71,5% das pescadoras e de um salário para 28,5%. Considera-se nestas reflexões, principalmente, que a mulher pescadora, ainda vem a ser a ajudante da pesca, mesmo tendo um registro de profissional da pesca. Ela não é uma profissional com o seu trabalho valorizado pela própria associação e, ou pela comunidade local, pois lutam para sobreviver em uma profissão marcada pelo gênero masculino e para sobreviver economicamente em seu dia-a-dia (Borstel, 2009).

No que se refere a ocupação, 72,0% das mulheres trabalham junto ao cônjuge ou são chefes de família; 14,0 % trabalham com os familiares na função de pescadora e estudam e 14,0% nem trabalham e nem estudam; logo, dependem do cônjuge. Desta forma, é possível apreender a crescente participação das chefes femininas sem cônjuge e das mulheres-cônjuges na composição dos rendimentos familiares, sendo analisada a inserção das cônjuges e chefes femininas no mercado de trabalho, bem como seus impactos nos rearranjos familiares de inserção, na renda das famílias e na atenuação do empobrecimento (Montali, 2006). Dentre as participantes, somente uma era uma jovem solteira, as demais eram mães e casadas, contrapondo-se a afirmação de Montali e Lopes (2003), o qual diz que as taxas de ocupação de mães são mais baixas quando comparadas tanto às de outras mulheres em posições familiares diferentes, tais como filhas adultas e mulheres-chefes de família, como às taxas de ocupação de maridos e filhos adultos.

No tocante ao aproveitamento integral dos alimentos, identifica-se que antes da execução do projeto de extensão, as participantes nunca tinham sido instigadas quanto ao reaproveitamento de resíduos, portanto, não tinham hábito de consumi-los, pois não é uma tradição entre os membros da família. Após a participação das mulheres no projeto, verificou-se que a frequência do consumo de produtos elaborados a partir de cascas, talos, folhas, brotos

e carcaças de produtos de pescado e cárneos foi o equivalente a 44,0% de consumo semanal, 28,0% de consumo mensal e 28,0% de nunca consumirem.

Mesmo no cenário de pouco acesso à alimentação e histórias atravessada pela fome e precários cenários socioespaciais as mulheres desconheciam as possibilidades do aproveitamento integral dos alimentos e conseqüentemente suas propriedades nutricionais.

Em estudo realizado por Silva e Moreira (2013) sobre a população do litoral norte do estado de Alagoas, comprovou que a maioria dos pescadores desconhecia o significado da palavra “Segurança alimentar”. Dentre os temas abordados nesse contexto, destacou-se a quantidade e qualidade de alimentos consumidos, pois para eles, comer bem é comer muito, seja comendo várias vezes ao dia ou ingerindo grandes quantidades de alimentos. As pescadoras do povoado de São Pedro também possuem tais pressupostos, pois a alimentação delas é restrita com pouco consumo de frutas e hortaliças.

Ao se perguntar onde era descartado o resíduo do pescado, 43,0% destinava ao lixo urbano e 57,0% deixava na área de serviço de sua residência à espera de um animal doméstico vir a se alimentar. O pescado obtido do açude era eviscerado por 44,0% das mulheres em casa, por 28,0% no açude e por 28,0% em ambos os locais, residência e açude, a depender da necessidade.

Nas residências das mulheres, antes de participarem do projeto, todas disseram que os resíduos em geral eram direcionados à alimentação animal. Agora, o material que antes era descartado das frutas, verduras e pescados será aproveitado por 85,0% das pescadoras na elaboração de receitas ministradas durante o projeto de extensão. Todas admitiram que a participação no projeto foi importante, pois entenderam o quanto é válido a conservação do ambiente por meio da sustentabilidade e o enriquecimento da dieta da população com o consumo de nutrientes que antes seriam descartados. É possível validar essa afirmação diante das falas das pescadoras Joselma e Patrícia:

“[...] Depois que a gente conheceu, que vocês vieram com o projeto, a gente já sabe de tudo, teve reaproveitamento de tudo, tem conhecimento das coisas que a gente não sabia [...]”(ENTREVISTADA 1, Roda de Conversa aplicada no dia 06/11/2018).

“[...] Porque a gente aprendemos mais a não jogar que a gente jogava mesmo as coisas, o resto do “aproveitamento”. E foi muito bom porque o “resto das coisas” é muito bom pra nossa alimentação sair mais saudável, né? [...]” (ENTREVISTADA 1, Roda de Conversa aplicada no dia 06/11/2018).

Gomes Netto (2018) ao estudar “os territórios de vida da pesca artesanal” no povoado de São Pedro, constatou outra atividade relacionada às mulheres – a tecitura das redes e tarrafas e que elas representavam 48% dos envolvidos na pesca. De acordo com o autor:

Elas realizam mais atividades que os homens, pois enquanto estes dedicam-se quase que exclusivamente a captura do pescado, elas realizam todas as etapas da cadeia produtiva, indo da captura à comercialização nas feiras sem esquecer das atividades domésticas que lhes são delegadas, o que mostra/comprova a importância delas para na pesca artesanal em Jaramataia (GOMES NETTO, 2018, p. 23).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos dados coletados, pode-se observar que vistas no sentido da faixa etária e do tempo regular em que exercem as atividades na pesca, as mulheres apresentam de fato alguns caracteres em seus perfis que certamente se vinculam às questões de tempo e espaço.

Essa atividade extensionista, proporcionou a vivência in loco as concepções difundidas pelo conhecimento científico construído e acumulado pela humanidade, perpassado pelos processos de ensino e pesquisa, levando o conhecimento à sociedade, e consequentemente, a inserção na realidade local, possibilitando uma visão crítica do contexto sociocultural das pescadoras e do seu povoado.

As oficinas e palestras ministradas sobre aproveitamento integral de alimentos foram de grande valia para as pescadoras mudarem os hábitos alimentares de seus familiares, além de evitarem o desperdício e garantirem a segurança alimentar em seus lares.

REFERÊNCIAS

- AIOLFI, A. H.; BASSO, C. Preparações elaboradas com aproveitamento integral dos alimentos. **Disciplinarum Scientia**. Série: Ciências da Saúde, v. 14, n. 1, p. 109-114, 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/1037>. Acesso em: 01 out 2018.
- ALVES, N. **Trajetórias e redes na formação de professores**. Rio de Janeiro: DP&A, 1998.
- BORSTEL, C. N. V. O espaço sociocultural e linguístico de um grupo de mulheres pescadoras. **Revista investigações**, v. 22, n. 2, p. 161-180, 2009. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/index.php/INV/article/view/1355>. Acesso em: 30 set 2018.
- CABRAL, M. M. C.; STADTLER, H.; TAVARES, L. Mulheres pescadoras: gênero e identidade, saber e geração. In: **II SEMINÁRIO NACIONAL GÊNERO E PRÁTICAS CULTURAIS, 2009, João Pessoa. Anais... João Pessoa: UFPB, 2009, 1-9.**
- DIONNE, H. **A pesquisa-ação para o desenvolvimento local**. Tradução: Michel Thiollent. Brasília: Liber, 2007.
- FRANCO, M. A. S. Pedagogia da Pesquisa-Ação. **Educação e Pesquisa**, v. 31, n. 3, p. 483-502, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ep/a/DRq7QzKG6Mth8hrFjRm43vF/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 30 set 2018.
- GOMES NETTO, J. L. M. Capítulo 01: os territórios de vida da pesca artesanal: entre agentes, territorialização e cotidiano. In: **Saber-fazer e ser: A produção do território e cotidiano dos pescadores artesanais da Colônia de pescadores de Jaramataia-Alagoas. (Trabalho de conclusão de iniciação científica)**. Instituto Federal de Alagoas, Campus Batalha – IFAL, 2018.
- HIRATA, H. **Reorganização da Produção e Transformações do Trabalho: uma nova divisão sexual?** In Gênero e democracia, Cristina Bruschini e Sandra G. Unbehaum – Orgs. 1ª edição. Rio de Janeiro, Editora 34 Ltda., 2002.

MONTALI, L. Provedoras e co-provedoras: mulheres-cônjuge e mulheres-chefe de família sob a precarização do trabalho e o desemprego. **Revista Brasileira de Estudos de População**, v. 23, n. 2, p. 223-245, 2006.

MONTALI, L.; LOPES, G. Relações familiares e trabalho feminino na Região Metropolitana de São Paulo na década de 90. **Caderno CRH**, v.38, n.1, 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbepop/a/BNXvvtSWSqnn4vdJLsL8Rqz/?lang=pt>. Acesso em: 19 out 2018.

MORIN, E.; KERN, B. **Terra-pátria**. 3. ed. Porto Alegre: Sulina, 2000.

OLIVEIRA, M. F. de; NETTO, J. L. de M. G.; VIEIRA, C. E. dos S. O Saber-Fazer e Ser Pescador Artesanal: A produção territorial da Colônia São Pedro de Jaramataia – Alagoas. In: **VIII Simpósio Internacional de Geografia Agrária**, 8, 2017, Curitiba, PR, Brasil. Curitiba: [s.n.], 2017.

PIVETTA, H. M. F.; BACKES, D. S.; CARPES, A.; BATTISTEL, A. L. H. T.; MARCHIORI, M. Ensino, pesquisa e extensão universitária: em busca de uma integração efetiva. **Linhas críticas-Redalyc**, v. 16, n. 31, p. 377-390, 2010. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/1935/193517492011.pdf>. Acesso em: 10 out 2018.

RAMALHO, C. W. N. Sentimento de corporação, cultura do trabalho e conhecimento patrimonial pesqueiro: expressões socioculturais da pesca artesanal. **Revista de Ciências Sociais**, v. 43, n. 1, p. 8 – 27, 2012. Disponível em: <https://periodicos.ufc.br/revcienso/article/view/417>. Acesso em: 19 out 2018.

SANTOS, L. A. S.; LIMA, A. M. P.; PASSOS, I. V.; SANTOS, L. M. P.; SOARES, M. D.; SANTOS, S. M. C. Uso e percepções da alimentação alternativa no estado da Bahia: um estudo preliminar. **Revista Nutrição**, v. 14, supl., p. 35-40, 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/5HYP98bn7LQZpqWKMkhxR6d/?lang=pt>. Acesso em: 20 out 2018.

SILVA, T. T.; MOREIRA, J. C. G. Contexto socioeconômico dos pescadores do litoral norte e da zona da mata norte do estado de Alagoas. In: SANTOS, J. R.; COSTA, J. H. Q.; MARTINS, A. G. **Dimensão socioeconômica do desenvolvimento territorial sustentável do norte de alagoas no contexto da agricultura familiar e da pesca**. 2 ed. Maceió: Edufal, 2013. cap 4, p. 77-98.

TEIXEIRA, E. L.; POLICARPO, V. M. N. BARBOSA, C. E. M.; MARQUES, A. F. **Aproveitamento Integral dos alimentos e a saúde social**. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ. Brasil, 2001. Disponível em: http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=7048. Acesso em: 16 out 2018.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa - ação**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1986. TRISTÃO, M.; Saberes e fazeres da educação ambiental no cotidiano escolar. **Revista brasileira de educação ambiental**, p. 47-55, 2004. Disponível em: <file:///C:/Users/Danielle%20Martins/Downloads/4080-11409-1-PB.pdf>. Acesso em: 19 out 2018.

ANEXO A

QUESTIONÁRIO APLICADO ÀS PESCADORAS DA COLÔNIA DE PESCADORES DE JARAMATAIA-AL

Esta pesquisa é realizada por estudantes e professor do curso de Agroindústria do Instituto Federal de Alagoas (IFAL) para o projeto de extensão intitulado “Aproveitamento integral dos alimentos no povoado de São Pedro localizado no município de Jaramataia-AL” e tem como objetivo conhecer os hábitos dos consumidores, além de verificar o consumo de produtos obtidos a partir de cascas, talos, folhas, brotos e carcaças de produtos de pescado e carnes.

DADOS GERAIS

1. Qual sua idade? _____
2. Há quanto tempo a Sra. mora nesta comunidade? _____
3. Há quanto tempo a Sra. é pescadora? _____
4. Você tem cadastro no registro geral do pescador? Sim () Não ()
5. Qual seu nível de escolaridade?
 - a. Não alfabetizado;
 - b. Ensino fundamental incompleto;
 - c. Ensino fundamental completo;
 - d. Ensino médio incompleto;
 - e. Ensino médio completo;
 - f. Ensino superior
6. Qual a renda média da casa?
 - a. Menos de um salário mínimo;
 - b. Um salário mínimo;
 - c. Mais de um salário mínimo
7. Qual sua ocupação?
 - () Estudo
 - () Trabalho
 - () Estudo e trabalho
 - () Não estudo e não trabalho

SOBRE RESIDUOS

8. Antes do projeto, você possui o hábito de aproveitar cascas, talos, folhas, brotos e carcaças de produtos de pescado e carnes?

- Frequentemente (toda semana)
- Às vezes (todo mês)
- Muito pouco (a cada 6 meses)
- Nunca

9. Com quem aprendeu a aproveitar cascas, talos, folhas, brotos e carcaças de produtos de pescado e carnes?

10. Após o projeto, com que frequência você consome produtos elaborados a partir de cascas, talos, folhas, brotos e carcaças de produtos de pescado e carnes?

- Frequentemente (toda semana)
- Às vezes (todo mês)
- Muito pouco (a cada 6 meses)
- Nunca

11. Qual o destino do resíduo do pescado?

- aterro
- açude
- rio
- Outros? _____

12. Em que local o pescado é eviscerado?

- no açude
- na residência

13. Os resíduos em geral, antes da aplicação do projeto, eram usados na comunidade de qual maneira?

- Compostagem
- Alimentação animal
- Alimentação humana
- Na elaboração de cosméticos e produtos de limpeza

14. Em algum momento, antes desse projeto de extensão, você já tinha sido instigado quanto ao aproveitamento integral dos alimentos?

- sim
- não

15. Após a realização das oficinas, pretende elaborar as receitas ministradas utilizando os resíduos de frutas, verduras e pescados de sua residência?

- Sim
- Não

16. O projeto auxiliou no entendimento quanto à importância do aproveitamento integral dos alimentos?

Sim

Não