

# CULINÁRIA PRETA E CONSCIÊNCIA ALIMENTAR: UMA EXPERIÊNCIA DE VALORIZAÇÃO CULTURAL NO SUS

## *BLACK CUISINE AND FOOD CONSCIOUSNESS: AN EXPERIENCE OF CULTURAL APPRECIATION IN BRAZIL UNIFIED HEALTH SYSTEM*

Thiago Neri Rodrigues de Azevedo<sup>1</sup>, Gilberto de Almeida Gomes<sup>2</sup>

**Resumo:** Esta experiência descreve uma ação educativa e cultural desenvolvida no Ambulatório de Especialidades que atende crianças e adolescentes em Guarulhos (SP), ancorada no Dia da Consciência Negra (20/11/2024). O objetivo foi valorizar a herança da culinária preta na educação alimentar e nutricional do SUS, promovendo pertencimento, reconhecimento de saberes e vínculo com o serviço. Trata-se de um relato de experiência, com planejamento colaborativo da equipe de nutrição e apoio de estudantes de gastronomia, que incluiu contextualização histórico-cultural, degustação guiada de quatro preparações (bobotie, pão com pimentões, pérola negra e mandioca doce) e convite à memória afetiva dos participantes. Observou-se alta adesão e participação ativa de crianças, adolescentes e responsáveis, com relatos espontâneos que evidenciaram acolhimento, identidade e escuta qualificada. A atividade favoreceu a integração entre dimensões técnica, subjetiva e política do cuidado, reforçando a inserção de marcadores étnico-raciais na prática de Educação Alimentar e Nutricional. Como desfecho, a experiência inspirou a inclusão de outras datas simbólicas no calendário educativo do ambulatório e demonstrou a viabilidade de ações de baixo custo e alto impacto para a promoção da equidade no SUS.

**Palavras-chave:** culinária preta. educação alimentar e nutricional. equidade racial. SUS.

**Abstract:** This experience report describes an educational and cultural action carried out at a specialty outpatient clinic serving children and

adolescents in Guarulhos, Brazil, on Black Consciousness Day (November 20, 2024). The aim was to value Black culinary heritage within Food and Nutrition Education in Brazil Unified Health System, fostering belonging, the recognition of traditional knowledge, and stronger bonds with the service. The initiative was collaboratively planned by the nutrition team with support from culinary arts students and comprised a brief historical-cultural contextualization, guided tasting of four preparations (bobotie, pepper bread, black pearl dessert, and sweet cassava), and an invitation for participants to share food-related memories. High adherence and active participation were observed among children, adolescents, and caregivers, with spontaneous testimonies indicating a welcoming environment, identity, and qualified listening. The action integrated technical, subjective, and political dimensions of care, reinforcing the inclusion of racial-ethnic markers in nutrition education practice. As an outcome, the experience inspired the inclusion of other symbolic dates in the clinic educational calendar and demonstrated the feasibility of low-cost, high-impact actions to promote equity within the public health system.

**Keywords:** *Black cuisine. food and nutrition education. racial equity. Brazilian Unified Health System.*

### I. INTRODUÇÃO

A valorização das identidades culturais no cuidado em saúde constitui estratégia para promoção

<sup>1</sup> Acadêmico do Curso de Nutrição do Centro Universitário ENIAC. e-mail: 252982022@eniac.edu.br

<sup>2</sup> Nutricionista, Professor do Curso de Nutrição do Centro Universitário ENIAC; Nutricionista da Prefeitura de Guarulhos. e-mail: gilberto.almeida@eniac.edu.br

da equidade, do pertencimento e da alimentação adequada e saudável, em consonância com os princípios do SUS. No Ambulatório de Especialidades de Guarulhos, foi identificada a necessidade de ações educativas conectadas às realidades socioculturais dos usuários. Considerando o Dia da Consciência Negra, organizou-se uma atividade centrada na herança da culinária preta e sua influência no padrão alimentar brasileiro, entendendo a alimentação como campo simbólico e político, capaz de reconhecer saberes tradicionais e combater o racismo estrutural na saúde.

## II. REFERENCIAL TEÓRICO

Práticas alimentares operam como marcadores de identidade e pertencimento, e seu reconhecimento no cuidado em saúde contribui para reduzir iniquidades e fortalecer a autonomia dos sujeitos (FREITAS et al., 2017). As diretrizes nacionais de promoção da alimentação adequada e saudável recomendam a valorização de sistemas alimentares regionais, da *comida de verdade* e do diálogo com saberes e territórios (BRASIL, 2014; FAO; WHO, 2019).

A literatura sobre processamento de alimentos (classificação NOVA) evidencia impactos sociais e sanitários do consumo de ultraprocessados, particularmente em populações vulnerabilizadas (MONTEIRO et al., 2017; IBGE, 2020).

No campo da equidade racial, marcos normativos nacionais como a Política Nacional de Saúde Integral da População Negra orientam a incorporação de marcadores étnico-raciais e da escuta qualificada nas práticas educativas e nos processos de trabalho em saúde (BRASIL, 2009).

Assim, o entrelaçamento entre cultura alimentar e Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no SUS apoia-se em evidências que vinculam pertencimento cultural, participação social e cuidado integral, orientando ações com foco na dignidade, na memória e no enfrentamento ao racismo estrutural (WHO, 2008; SILVA, 2021).

## III. MATERIAIS E MÉTODOS

Relato de experiência desenvolvido em 20/11/2024 na recepção de usuários do Ambulatório de Especialidades. O planejamento ocorreu em reuniões com a equipe de nutrição e apoio de alunos voluntários de uma escola de gastronomia. Foram elencadas quatro preparações com matriz africana ou afro-brasileira — bobotie (assado de carne com ovos), pão com pimentões, pérola negra (doce de feijão) e mandioca doce — e organizada breve fala sobre a presença africana na culinária brasileira (temperos como pimenta-malagueta, gengibre, coentro, louro). A atividade incluiu degustação guiada e convite à partilha de memórias afetivas, com registro de impressões orais e observacionais da equipe.

Utilizaram-se materiais simples e de baixo custo do próprio serviço. A análise consistiu em síntese descritiva das observações e relatos espontâneos dos participantes.

## III. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Observou-se elevada adesão e engajamento do público-alvo, com ambiente acolhedor e participação ativa de crianças, adolescentes e responsáveis. Relatos espontâneos apontaram a singularidade da ação e o resgate de memórias familiares (“Obrigado por nos proporcionar essa experiência única.”).

A atividade ampliou o vínculo entre equipe e usuários e integrou dimensões técnica (informações nutricionais), subjetiva (afetos e pertencimento) e política (reconhecimento da cultura preta). Como efeito organizacional, a equipe passou a considerar, com maior envolvimento, a inclusão de outras datas de significado étnico-racial no calendário educativo do ambulatório.

Em discussão, a experiência sugere que práticas de EAN sensíveis à cultura potencializam adesão, fortalecem identidades e contribuem para um cuidado mais equitativo, em consonância com diretrizes nacionais e marcos de equidade racial.

Figura 1 – Culinária preta e consciência alimentar: uma experiência de valorização cultural no SUS.



Fonte: Elaboração própria, 2025.

MONTEIRO, C. A. et al. *A nova classificação dos alimentos baseada na extensão e propósito do processamento (NOVA)*. *Revista de Saúde Pública*, v. 51, n. 1, p. 1-13, 2017.

SILVA, C. R. *Comida preta: práticas alimentares e ancestralidade no Brasil*. *Revista Afro*, v. 5, n. 2, p. 45-58, 2021.

WHO. *Closing the gap in a generation: Health equity through action on the social determinants of health*. Geneva: World Health Organization, 2008.

#### IV. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência demonstrou a viabilidade de ações de baixo custo e alto impacto no SUS ao integrar cultura, educação nutricional e escuta qualificada. A valorização da culinária preta mostrou-se potente para construir vínculos, reconhecer saberes e promover equidade. Recomenda-se institucionalizar práticas que incorporem a diversidade cultural como eixo da atenção nutricional, bem como expandir o calendário educativo para contemplar outras efemérides e tradições, fortalecendo um cuidado mais inclusivo, sensível e transformador.

#### V. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia Alimentar para a População Brasileira*. 2. ed. Brasília: MS, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Política Nacional de Saúde Integral da População Negra*. Brasília: MS, 2009.

FAO; WHO. *Sustainable healthy diets – Guiding principles*. Rome: FAO/WHO, 2019.

FREITAS, M. C. et al. *Alimentação e cultura: o saber alimentar tradicional como estratégia de promoção da saúde*. *Rev. Bras. Promoção da Saúde*, v. 30, n. 2, p. 187–194, 2017.

IBGE. *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: Análise do Consumo Alimentar Pessoal*. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.