



A influência dos povos originários na culinária de Itapissuma

DIGITE AQUI A ÁREA CIENTÍFICA DO PROJETO
FEMIC JÚNIOR

Miguel Gotze Mesquita Ferreira Alves Silva

Nicolly Laura Cordeiro de Moura

Rayssa Gabrielly Souza Santos

Orientadora: Mônica Maria Cordeiro de Assis

Coorientador: Rosilene dos Santos Medeiros

**Escola Municipal Professora Zuleide Marques
Vieira**

Itapissuma, Pernambuco, Brasil



monicamcirdeiro@gmail.com

Apresentação



- O projeto foi desenvolvido em 2025 como continuidade das ações de iniciação à pesquisa iniciadas na Semana Municipal de Ciência e Tecnologia de 2024, com as turmas do 3º e 4º anos A. Durante as discussões e estudos realizados, os alunos demonstraram interesse em compreender a influência dos povos originários na culinária de Itapissuma, reconhecendo a presença de ingredientes e preparos tradicionais, como milho, mandioca e peixe, nos pratos típicos locais, a exemplo da caldeirada e do beiju.
- A escolha do tema justifica-se pela importância de valorizar as contribuições indígenas na formação cultural do município, fortalecendo o sentimento de pertencimento e o respeito à diversidade. O projeto também estimula o interesse pela pesquisa e pela preservação das tradições gastronômicas que fazem parte da identidade itapissumense.

Objetivos



Geral

- Conhecer as contribuições dos povos originários deixadas na culinária local

Específicos

- Identificar os alimentos utilizados no cotidiano que fazem parte da culinária dos povos originários;
- Aprender e valorizar a diversidade alimentar da cultura indígena.

Metodologia



- Para alcançar os objetivos propostos neste projeto, foram realizadas diversas atividades de caráter investigativo e pedagógico, que integraram teoria e prática. Inicialmente, os alunos participaram de pesquisas bibliográficas e orais, com o intuito de compreender os aspectos históricos e culturais da influência dos povos originários na culinária local. Em seguida, foram conduzidas entrevistas com moradores da comunidade, comerciantes e familiares dos estudantes, buscando resgatar memórias e relatos sobre os hábitos alimentares tradicionais. As turmas também realizaram visitas ao comércio local, ao mercado do peixe e a estabelecimentos que produzem a tradicional caldeirada, observando de forma direta os elementos da culinária regional.



Fotos de autoria própria

Metodologia



- Como parte das atividades extraclasse, os alunos vivenciaram experiências em plantações de milho e mandioca, alimentos de grande importância para os povos indígenas e para a alimentação local. Além disso, foi feito um levantamento de dados a partir das entrevistas e observações, que serviu de base para discussões em sala de aula, por meio de estudos dirigidos sobre a temática. Por fim, foram promovidas reuniões com as famílias, fortalecendo o vínculo entre escola e comunidade, e ampliando a compreensão coletiva sobre o valor cultural e histórico da culinária de Itapissuma



Fotos de autoria própria

Resultados alcançados



- A pesquisa revelou que a influência da culinária indígena está fortemente presente no cotidiano alimentar de Itapissuma, embora essa presença ainda seja pouco reconhecida por grande parte da população, inclusive por alguns comerciantes locais. Com o objetivo de ampliar esse conhecimento e promover a valorização dos saberes tradicionais, os alunos realizaram uma ação de panfletagem, destacando os principais alimentos de origem indígena utilizados na culinária regional.

Percepção sobre a Influência Indígena na Culinária de Itapissuma

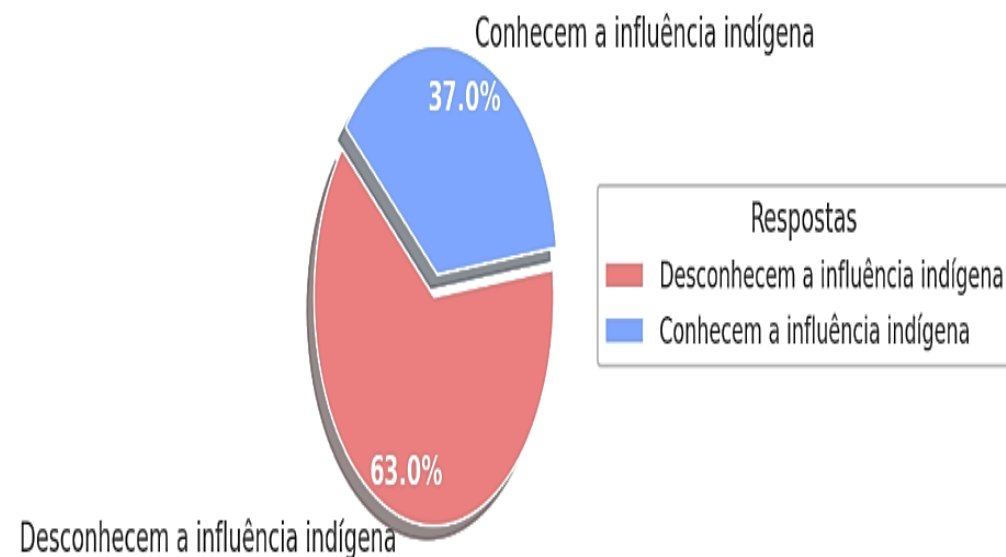


Foto de autoria própria

Resultados alcançados



- Além disso, organizaram uma exposição com degustação de pratos típicos, permitindo que a comunidade experimentasse sabores ancestrais e conhecesse suas origens. Também promoveram rodas de conversa com convidados locais, como cozinheiros, professores e representantes indígenas, para compartilhar histórias, receitas e saberes tradicionais. Essas atividades contribuíram significativamente para o enriquecimento do projeto, fortalecendo o reconhecimento da cultura dos povos originários e reforçando a importância de preservar e compartilhar esse patrimônio cultural com as futuras gerações.

Aplicabilidade dos resultados no cotidiano da sociedade



- O trabalho desenvolvido apresenta aplicabilidade direta para a sociedade, ao promover o reconhecimento, a valorização e a preservação das tradições culinárias indígenas em Itapissuma. Ao destacar o uso de frutas, verduras, grãos, raízes, peixes e frutos do mar, a pesquisa contribui para fortalecer a identidade cultural local e incentivar práticas alimentares mais conscientes e sustentáveis. Além disso, o estudo pode servir como base para iniciativas educativas, gastronômicas e turísticas, reforçando o patrimônio histórico e cultural do município.
- O projeto surgiu das vivências e observações dos autores, que perceberam a forte presença da culinária indígena no cotidiano da comunidade e o risco de perda dessas tradições com o passar do tempo. Essa constatação motivou a pesquisa, que buscou documentar e valorizar os saberes alimentares locais. Durante o levantamento, constatou-se que 63% das pessoas entrevistadas desconheciam a influência dos povos originários na culinária local, evidenciando a necessidade de iniciativas que promovam o resgate cultural e fortaleçam a memória e identidade da sociedade de Itapissuma.

Criatividade e inovação



- O projeto se destaca pelos aspectos criativos e inovadores ao documentar e divulgar a culinária indígena de Itapissuma de forma sistematizada, integrando pesquisa de campo, entrevistas com moradores e levantamento de ingredientes locais. A iniciativa vai além da simples descrição de receitas, propondo a valorização de práticas alimentares tradicionais pouco conhecidas, como o uso de frutos do mar, raízes e grãos típicos da região, e promovendo a preservação da identidade cultural. Além disso, ao revelar que 63% das pessoas desconheciam essa influência, o projeto inova ao transformar esse conhecimento em ferramenta educativa e cultural, capaz de fortalecer a memória histórica da comunidade e incentivar ações de valorização gastronômica e turística.



Foto de autoria própria

Considerações finais



- O projeto desenvolvido teve como objetivo explorar e valorizar a culinária indígena presente em Itapissuma, evidenciando sua influência na gastronomia local e seu papel na preservação da identidade cultural do município. Por meio de pesquisa de campo, entrevistas com moradores e levantamento de ingredientes típicos, foram identificados hábitos alimentares e práticas culinárias que refletem o legado dos povos originários, como o uso de frutos do mar, raízes, grãos, frutas e verduras regionais. O trabalho vai além da documentação das receitas, buscando promover a conscientização sobre a importância histórica e cultural desses saberes e sua relação com a sustentabilidade alimentar.
- Além disso, a pesquisa evidenciou que 63% das pessoas entrevistadas desconheciam a influência indígena na culinária local, reforçando a relevância social do projeto. Dessa forma, a iniciativa contribui não apenas para o registro e preservação do patrimônio cultural, mas também para a educação e sensibilização da comunidade, estimulando a valorização das tradições alimentares, o fortalecimento da identidade local e a promoção de ações culturais e turísticas ligadas à gastronomia de Itapissuma.

O projeto contou com o apoio da Escola Municipal Professora Zuleide Marques, da coordenadora pedagógica Janilene Castro, do representante cultural Martins e da comunidade local, que participou das entrevistas. Parceiros culturais e gastronômicos do município auxiliaram na identificação e preservação das práticas culinárias indígenas.



9ª Feira Mineira de Iniciação Científica



De 08 a 28 de novembro de 2025

Realização



Associação Mineira de
Pesquisa e Iniciação Científica

UNIVERSIDADE
DO ESTADO DE MINAS GERAIS



Apoiadores e parceiros

MINISTÉRIO DA
CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E INOVAÇÃO

