

# Oficina culinária: Kavuré gerando conexão entre o povo Guaraní e estudantes não indígenas

Por: Josiane Hilbig, Dra.

## SEMINÁRIO REGIONAL



### FORMAÇÃO E VALORIZAÇÃO DE QUEM ALIMENTA O BRASIL

PARA NUTRICIONISTAS E MERENDEIRAS  
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR  
NOTA 10



INSTITUTO FEDERAL  
Sul de Minas Gerais



ITAIPI  
BINACIONAL  
MAIS QUE  
ENERGIA



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO



# Contexto

## Relato de Atividade

6ª edição da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional (FNDE 2024).

### **Tema 3:**

Povos e Comunidades Tradicionais: valorizando saberes e conexões na alimentação escolar.

### **Atores:**

Professores e alunos do ensino fundamental I, II e médio da escola indígena EIEF Pira Rupá,  
Nutricionistas da Coordenadoria Regional de Educação de Florianópolis,  
Alunos de uma escola privada de São José/SC.

# Objetivo

Enaltecer os conhecimentos tradicionais e fortalecer conexões culturais no contexto da alimentação escolar.

# Como?

Integração entre a comunidade escolar indígena da escola EIEF Pira Rupá e estudantes não indígenas através de uma oficina culinária: Kavuré.



# Atividades:

- ❖ Recepção na casa de reza (*Opy'i*)
- ❖ Apresentação do coral da escola com canções tradicionais Guarani



# Atividades:

Fala do cacique e professor *Marco Antônio Oliveira da Silva*:

- ❖ Modo/filosofia de vida Guarani
- ❖ Cantos tradicionais
- ❖ Pinturas corporais
- ❖ Relação natureza x espíritos sagrados
- ❖ Lutas e resistências históricas



# Oficina culinária: Kavuré

Preparação típica Guaraní a base de farinha de trigo e água formando uma massa que é boleada e moldada em torno de taquaras de bambu para ser assada em fogueira



# Oficina culinária: Kavuré

Preparação típica que carrega significados como:

**1 Simplicidade e essencialidade:** É feito apenas com trigo e água → o que basta para nutrir o corpo e o espírito, sem excesso.

**2 Transmissão de saber ancestral:** O modo de preparo é ensinado *de pessoa para pessoa* → patrimônio cultural vivo.



# Oficina culinária: Kavuré

Preparação típica que carrega significados como:

**3 Conexão com a natureza:** assado no fogo diretamente no bambu (taquara). → O preparo representa aliança entre elementos naturais: terra (farinha) + água + madeira (bambu) + fogo + ar.

**4 Ligação com o sagrado:** o fogo na cultura Guarani tem um papel espiritual importante → o alimento preparado nele simboliza purificação e presença do sagrado.



# Oficina culinária: Kavuré

Preparação típica que carrega significados como:

**5 Hospitalidade / acolhimento:** costuma ser oferecido a visitantes → comer o Kavuré significa ser bem recebido e “entrar em harmonia” com o grupo.

**6 Coletividade e partilha:** o alimento é preparado e dividido → a alimentação é ato comunitário e não consumo isolado.



# Resultados e Impactos

- ❖ Valorização da cultura Guarani e seus saberes alimentares
- ❖ Fortalecimento de vínculos entre escolas e comunidades
- ❖ Promoção de empatia, diálogo e pertencimento
- ❖ Vivência prática dos princípios da EAN: cultura, autonomia e respeito



**JORNADA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**  
**6ª edição (2024)**

**Tema 3: Povos e Comunidades Tradicionais:  
valorizando saberes e conexões na  
alimentação escolar**



**EIEF Pira Rupá**

**Oficina culinária: Cavuré gerando  
conexão entre o povo Guaraní e  
estudantes não indígenas**

# Reflexão Final

A alimentação é um elo entre culturas, saberes e afetos.

Nesta vivência, o alimento se tornou ponte de respeito e aprendizagem mútua.



# Participação ativa 6ª edição da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional (FNDE 2024).

**Tema 1:** Comer em companhia, com prazer e atenção

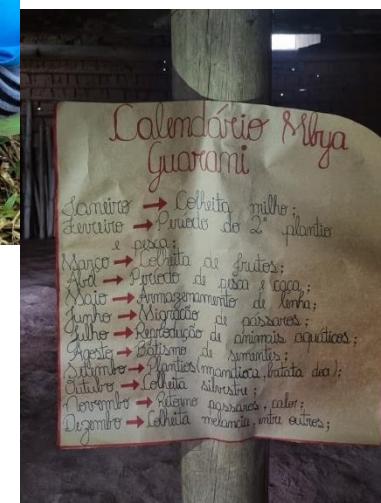
**Título da Atividade:** Chá de erva-mate como agente de integração entre alunos, comunidade e tradições indígenas Guaraní.



# Participação ativa 6ª edição da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional (FNDE 2024).

**Tema 2:** Como a crise climática afeta a nossa alimentação e como podemos agir?

**Título da Atividade:** Um canto Guarani ou um grito da natureza?



# Participação ativa 6ª edição da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional (FNDE 2024).

**Tema 4:** Além da cozinha: o papel da merendeira como educadora

**Título da Atividade:** Texturas, cores, sabores e saberes pelo olhar dos cozinheiros



# Créditos e Agradecimentos

- FNDE – 6<sup>a</sup> Jornada de Educação Alimentar e Nutricional
- EIEF Pira Rupá / Coordenadoria Regional de Educação – Florianópolis
- Professores, alunos e comunidade da escola EIEF Pira Rupá
- Parceria: Escola Privada de São José/SC

# Obrigada

