



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA
(ILAESP)**

**DESENVOLVIMENTO RURAL
E SEGURANÇA
ALIMENTAR**

**ANÁLISE DO PROCESSO FORMATIVO EM DESENVOLVIMENTO
RURAL E SEGURANÇA ALIMENTAR:
QUEM SOMOS NÓS DE DRUSA?**

ULLY LAGES COELHO

Foz do Iguaçu
2025



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ECONOMIA,
SOCIEDADE E POLÍTICA (ILAESP)**

**DESENVOLVIMENTO RURAL E SEGURANÇA
ALIMENTAR**

**ANÁLISE DO PROCESSO FORMATIVO EM DESENVOLVIMENTO
RURAL E SEGURANÇA ALIMENTAR:
QUEM SOMOS NÓS DE DRUSA?**

ULLY LAGES COELHO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar

Orientador: Prof. Dra. Patrícia dos Santos Pinheiro

Foz do Iguaçu
2025

ULLY LAGES COELHO

**ANÁLISE DO PROCESSO FORMATIVO EM DESENVOLVIMENTO
RURAL E SEGURANÇA ALIMENTAR:
QUEM SOMOS NÓS DE DRUSA?**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar

BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dra. Patrícia dos Santos Pinheiro
UNILA

Prof. Dr. Valdemar João Wesz Junior
UNILA

Prof. Dra. Paola Stefanutti
IFPR

Foz do Iguaçu, ____ de _____ de _____.

TERMO DE SUBMISSÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS

Nome completo do autor(a): Uly Lages Coelho

Curso: Bacharelado em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar

	Tipo de Documento
(X) graduação	(.....) artigo
(.....) especialização	(X) trabalho de conclusão de curso
(.....) mestrado	(.....) monografia
(.....) doutorado	(.....) dissertação
	(.....) tese
	(.....) CD/DVD – obras audiovisuais
	(.....)

Título do trabalho acadêmico: Análise do processo formativo em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar: Quem somos nós de DRUSA?

Nome do orientador(a): Patrícia dos Santos Pinheiro

Data da Defesa: 12/03/2025

Licença não-exclusiva de Distribuição

O referido autor(a):

a) Declara que o documento entregue é seu trabalho original, e que o detém o direito de conceder os direitos contidos nesta licença. Declara também que a entrega do documento não infringe, tanto quanto lhe é possível saber, os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade.

b) Se o documento entregue contém material do qual não detém os direitos de autor, declara que obteve autorização do detentor dos direitos de autor para conceder à UNILA – Universidade Federal da Integração Latino-Americana os direitos requeridos por esta licença, e que esse material cujos direitos são de terceiros está claramente identificado e reconhecido no texto ou conteúdo do documento entregue.

Se o documento entregue é baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não a Universidade Federal da Integração Latino-Americana, declara que cumpriu quaisquer obrigações exigidas pelo respectivo contrato ou acordo.

Na qualidade de titular dos direitos do conteúdo supracitado, o autor autoriza a Biblioteca Latino-Americana – BIUNILA a disponibilizar a obra, gratuitamente e de acordo com a licença pública *Creative Commons Licença 3.0 Unported*.

Foz do Iguaçu, 21 de março de 2025.

Assinatura do Responsável

AGRADECIMENTO

Em primeiro lugar agradeço à vida que me brinda a oportunidade de ser. Agradeço à minha família que me apoia durante toda minha trajetória de vida, em cada campo que decidi estudar e atuar. Agradeço à minha mãe Mary Lucy Lages, ao meu pai João Luiz Coelho, aos meus irmãos Noah Noronha, Ian Lages e Johnny Lages pelo laço de afeto. Agradeço ao meu companheiro de vida e amor Jaime Andrés Mellado, por estar ao meu lado nos diversos desafios de superação na cidade de Foz do Iguaçu e durante a trajetória acadêmica, *“haciendo siempre la segunda!”*

Agradeço aos professores do curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar por tantas aulas e saberes compartilhados ao longo desses anos de formação. Agradeço ao Instituto Federal do Paraná que me abriu as portas para uma experiência de estágio fundamental na minha formação e por poder compartilhar desse espaço pedagógico com a equipe docente e discente da gastronomia.

Agradeço à minha professora orientadora, não só pela constante orientação neste trabalho, mas sobretudo pela confiança que se desabrochou em mim a partir da sua orientação. Aos professores da banca, agradeço pela disponibilidade e paciência em avaliar meu trabalho durante essa etapa de finalização de ciclo.

Agradeço às amigas que conquistei e que me conquistaram, que fizeram esse processo de mudança de cidade e formação ser mais agradável e acolhedor. Assim como as produções artísticas como a dança, música, poesia e séries, na qual me proporcionam leveza e descanso mental.

E para finalizar, agradeço a mim por ser quem eu sou, por escolher me dedicar àquilo que faz meu coração bater mais forte, por me manter firme durante a caminhada, pela coragem e ousadia de ser.

*A ciência pode classificar e nomear todos os órgãos de um sabiá mas não pode medir seus encantos. A ciência não pode calcular quantos cavalos de força existem nos encantos de um sabiá. Quem acumula muita informação perde o condão de adivinhar: divinare. **Manoel de Barros***

LAGES, Uily C. **Análise do processo formativo em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar**: Quem somos nós de DRUSA? 2025. 55 páginas. Trabalho de Conclusão de Curso de graduação em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar – Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2025.

RESUMO

O texto analisa a formação pedagógica do curso de Bacharelado em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar (Drusa) da Unila, destacando sua abordagem inovadora a partir da interculturalidade e interdisciplinaridade. Fundamentado na análise do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e no relato de estágio da autora, que foi realizado no Laboratório de Gastronomia do Instituto Federal do Paraná - Campus Foz do Iguaçu, o estudo demonstra como o curso integra disciplinas diversas para oferecer uma compreensão abrangente de questões relativas ao desenvolvimento rural e à segurança alimentar. A prática pedagógica incentiva a reflexão crítica e prepara os estudantes para desafios em realidades variadas, enquanto a diversidade cultural enriquece o ambiente acadêmico, além disso, a experiência de estágio é vital para aplicar teorias de forma prática, fortalecendo as habilidades dos profissionais. O trabalho conclui que a interculturalidade e interdisciplinaridade participam da formação pedagógica de Drusa e podem promover uma atuação em espaços críticos. Este é um convite à reflexão contínua sobre o papel desses profissionais no desenvolvimento rural e na segurança alimentar.

Palavras-chave: Drusa; Interculturalidade crítica; Interdisciplinaridade; Gastronomia.

RESUMEN

El texto analiza la formación pedagógica del Bachillerato en Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria (Drusa) de la Unila, destacando su enfoque innovador desde la interculturalidad e interdisciplinariedad. Apoyado en el análisis del Proyecto Pedagógico del Curso (PPC) y en el relato de prácticas de la autora, realizado en el Laboratorio de Gastronomía del Instituto Federal de Paraná - Campus Foz do Iguaçu, el estudio muestra cómo el curso integra diversas disciplinas para proporcionar una comprensión integral de cuestiones relativas al desarrollo rural y la seguridad alimentaria. La práctica pedagógica estimula la reflexión crítica y prepara a los estudiantes para enfrentar desafíos en diversas realidades, mientras que la diversidad cultural enriquece el ambiente académico. Además, la experiencia de prácticas es esencial para aplicar teorías, reforzando las habilidades de los profesionales. El trabajo concluye que la interculturalidad e interdisciplinariedad participan en la formación pedagógica de Drusa y que pueden promover una actuación en espacios críticos. Este es un llamado a la reflexión continua acerca del rol de estos profesionales en el desarrollo rural y la seguridad alimentaria.

Palabras clave: Drusa; Interculturalidad crítica; Interdisciplinariedad; Gastronomía.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Imagem 1 – V Mostra de Inovação, Pesquisa, Ensino, Extensão e Cultura (2022).	38
Imagem 2 – Primeiro manejo do solo para o início da Horta Escolar Dádivas Trocadas.	40
Imagem 3 – Troca de Mudas e Sementes.	41
Imagem 4 – Ação de “Pegue e Leve” com a colheita da horta escolar.	41
Imagem 5 – Cartaz do “Pegue e Leve”.	42
Imagem 6 – Aula prática da matéria Alimento, Nutrição e Saúde no Laboratório de Gastronomia.	42
Imagem 7 – Foto da turma de Alimento, Nutrição e Saúde no Laboratório de Gastronomia.	43

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Componentes Curriculares Obrigatórios do Curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.	18
Quadro 2 – Cursos de graduação em Desenvolvimento Rural em atividade.	21
Quadro 3 – Cursos de graduação em Segurança Alimentar em atividade.	22
Quadro 4 – Atribuições práticas do estagiário: atividades e frequência.	33

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Dimensão dos eixos temáticos dos TCCs de Drusa.	25
Tabela 2 – Conjunto de dimensões dos eixos temáticos dos TCCs de Drusa.	25
Tabela 3 – Repetições de palavras-chave nos TCCs de Drusa.	28

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Nacionalidade dos egressos de Drusa até novembro de 2024.	23
Gráfico 2 – Classificação das dimensões dos TCCs de Drusa.	27
Gráfico 3 – Classificação de conjunto de dimensões dos TCCs de Drusa.	27

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

DEAC	Divisão de Estágios e Atividades Complementares
Drusa	Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar
FLAPE	Foro Latinoamericano de Políticas Educativas
IFPR	Instituto Federal do Paraná
ILAESP	Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política
MEC	Ministério da Educação
PANC	Planta Alimentícia Não Convencional
PPC	Projeto Pedagógico do Curso
REAF	Reunião Especializada sobre Agricultura Familiar
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UERGS	Universidade Estadual do Rio Grande do Sul
UFPA	Universidade Federal do Pará
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Unicesumar	Universidade Cesumar
Unila	Universidade Federal da Integração Latino-Americana

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	13
1 ABRINDO A PORTEIRA DO CURSO DE DRUSA.....	16
1.1 O ESCOPO DE DRUSA	16
1.2 CAMINHOS POR ONDE PERCORRE DRUSA.....	21
2 DA SALA PARA COZINHA: CAMINHO DE APRENDIZADO.....	30
2.1 NARRATIVA DE UMA VIVÊNCIA PRÁTICA.....	30
2.2 CONEXÕES ENTRE TEORIA E PRÁTICA.....	32
3 COMO A INTERCULTURALIDADE E INTERDISCIPLINARIDADE SE EXPRESSAM EM DRUSA	44
3.1 INTERCULTURALIDADE.....	44
3.2 INTERDISCIPLINARIDADE.....	48
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	52
REFERÊNCIAS.....	53

INTRODUÇÃO

O curso superior de bacharelado em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, oferecido pela Universidade Federal da Integração Latino-Americana (Unila), se encontra na tríplice fronteira entre Brasil, Paraguai e Argentina, localizada no lado brasileiro da fronteira, no município de Foz do Iguaçu-PR. A Unila por sua vez, recebe inscrições de pessoas de diversas regiões da Latinoamérica, Caribe e países da África, assim como também, abre processos seletivos específicos para povos indígenas e pessoas refugiadas, proporcionando uma interculturalidade pulsante e presente entre os estudantes da universidade. O curso é consideravelmente novo, pois foi criado em 2011, tendo apenas 14 anos de execução, contando os primeiros formados a partir de 2015. Carinhosamente, o curso é denominado por discentes e docentes como Drusa, sendo a forma de identificação linguística entre a comunidade acadêmica e a forma como estudantes se apresentam para a sociedade como integrantes do curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, em saídas de campo e visitas técnicas. Por essa razão, diversas vezes nesse trabalho será citada a palavra Drusa para se referir ao curso.

A ideia de escrever sobre esse tema surge da oportunidade que a Universidade me proporciona de deixar uma pegada de quem sou eu nas estantes virtuais da biblioteca da Unila. São 5 invernos sentindo o frio da Terra das Cataratas e certamente a experiência que irei relatar aqui me ajudou muito a enfrentar o frio que faz no oeste do Paraná. Durante a trajetória de formação em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar (Drusa), surgem muitas indagações e dúvidas de quais espaços de trabalho nós estudantes e futuros profissionais, poderemos atuar no mercado de trabalho. Desde o meu primeiro ano no curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar eu me dedico a buscar oportunidades de estágio em Foz do Iguaçu e comecei a perceber que o curso não é contemplado em editais de estágio do município e tampouco em empresas e outros espaços da cidade. Entretanto, em 2022, após a pandemia e com a recente volta às aulas presenciais, fui aprovada no processo seletivo de estágio, vivido no Laboratório de Gastronomia do Instituto Federal do Paraná- Campus Foz do Iguaçu (IFPR), no período de abril de 2022 a abril de 2023.

O objetivo geral que proponho para esta leitura é compreender o processo formativo de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar a partir da interculturalidade e interdisciplinaridade, e para isso, os objetivos específicos são apresentar o contexto e o PPC do curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, descrever sobre as

atividades realizadas como estagiária relacionando com as disciplinas do curso e refletir quem é ou poderia ser o profissional de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

Pensando sobre a relevância desta escrita, compreendi que ao deixar registrado um relato de experiência de estágio e da reflexão sobre quem podemos ser enquanto estudantes e bacharéis de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, o conhecimento dessa área de estudo e formação profissional pode se espalhar como sementes aladas e florescer em territórios diversos. Outro aspecto que justifica a realização deste trabalho é o fato de não haver exigência de estágio obrigatório na carga horária do curso, podendo fazer somente estágio não obrigatório e de realização facultativa (PPC, 2021), de maneira que há uma grande quantidade de egressos formados no curso, que não realizaram prática de estágio, assim como muitos discentes em formação que não acessam a oportunidade de vivenciar uma experiência de estágio.

Da mesma maneira a pesquisa pode fortalecer a discussão sobre a abrangência de vagas de estágio para o curso de Drusa, assim como fomentar a importância de estudantes de Drusa ocuparem espaços profissionais com vínculo de estágio pois este é um elemento que compõe o processo pedagógico favorecendo a etapa de ensino e aprendizagem desse estudante, podendo associar teoria e prática ao mesmo tempo que estimula a postura e um caráter profissional.

Antes de ser estudante de Drusa, estudei quatro anos de bacharelado em ciências biológicas e as experiências profissionais de estágio que eu vivi foram fundamentais para entender como aplicar na prática os conhecimentos teóricos de biologia, como se expressa a identidade profissional do biólogo e como os conhecimentos aprendidos no curso se encaixam em cargos de trabalho, ou seja, em que áreas o biólogo poderia trabalhar. Portanto, a partir disso, compreendo que o estudante de Drusa que realiza estágio pode vivenciar a oportunidade de identificar-se com a prática profissional e refletir sobre como a teoria se relaciona com a realidade prática.

Desde essa perspectiva, o estágio fomenta oportunidades de atuação por um determinado período, expondo aos estagiários a tomada de decisão, o comprometimento profissional e político, que interpelam a identidade profissional do estudante que está em formação (Passos, 2008). Passos (2008, p. 37) considera que a “identidade profissional é fundamental para o comprometimento pleno e genuíno das causas da profissão”, reiterando a importância de estimular o debate e a reflexão sobre oportunidades e experiências de estágio no curso de Drusa.

A metodologia deste trabalho fundamenta-se no relato da minha experiência de estágio no Laboratório de Gastronomia do IFPR - Campus Foz do Iguaçu, no contexto do curso superior de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar da Unila

e portanto, decidi, enfim, escrever em primeira pessoa. Para enriquecer essa análise, realizei uma pesquisa documental no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Drusa, objetivando compreender a estrutura acadêmica e os objetivos educacionais propostos. Além disso, conduzi um levantamento detalhado das temáticas abordadas nos trabalhos de conclusão de curso defendidos até novembro de 2024, com o intuito de mapear a diversidade dos temas pesquisados no curso de Drusa. Já para entender o perfil demográfico dos estudantes, efetuei uma análise quantitativa de dados das nacionalidades dos egressos do curso até novembro de 2024, que foram oferecidos pelo Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política da Unila. Da mesma forma foram analisados dados relacionados à participação de estagiários no curso de Drusa fornecidos pela Divisão de Estágios e Atividades Complementares da Unila. Por fim, foi realizada uma revisão bibliográfica dos referenciais teóricos sobre desenvolvimento rural, segurança alimentar, interculturalidade e interdisciplinaridade.

O trabalho está organizado em uma seção sobre Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar apresentando o contexto do curso e o Projeto Político Pedagógico do curso de Drusa (PPC), outra seção sobre o relato de estágio e relação das disciplinas de Drusa com as atividades realizadas no estágio no IFPR e uma seção para o referencial teórico apontando como a interculturalidade e interdisciplinaridade se expressam no processo formativo de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

1 Abrindo a porteira do curso de Drusa

Neste capítulo se inicia uma imersão na qual será possível conhecer mais sobre o curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar. A seção busca oferecer uma visão abrangente sobre o curso de Drusa indicando as instituições de ensino que oferecem graduação em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, assim como, explorar sobre o contexto do curso na Unila.

1.1 O escopo de Drusa

O curso de Drusa está dentro da área de conhecimento de Ciências Sociais Aplicadas e o Projeto Político Pedagógico de Drusa (PPC, 2021)¹ aponta que entre os objetivos do curso estão: A habilidade de acessar um repertório teórico e prático para um diagnóstico em prol do desenvolvimento rural e segurança alimentar; Aplicar métodos e técnicas para análise, planejamento e gestão de projetos que auxiliem atores sociais na busca de soluções para demandas locais do território; Desenvolver uma perspectiva crítica e dialógica de problemas socioambientais inerentes ao desenvolvimento rural e segurança alimentar; Qualificar profissionais para formular, planejar, realizar, expor e gerir projetos com participação de diversos atores em prol do desenvolvimento rural e segurança alimentar.

Com isto posto, entendo que a formação em Drusa pretende projetar um profissional capaz de observar e analisar o território de forma crítica e ampla, na qual considera os atores sociais envolvidos, a cultura local, as necessidades locais de maneira a elaborar um diagnóstico e propor soluções para demandas envolvidas no Desenvolvimento Rural e na Segurança Alimentar.

Outro aspecto importante do PPC é o “Perfil do Egresso”, no qual afirma que:

O Curso de Bacharelado em Drusa tem a sua identidade centrada na compreensão da sociedade local e suas articulações com o seu entorno, a partir de um profissional habilitado para atuar junto às temáticas do desenvolvimento rural e da segurança alimentar. O egresso será qualificado a desenvolver valores profissionais e humanos que primem pela ética, o respeito às culturas locais, regionais, considerando e compreendendo os aspectos econômicos, sociais, políticos e ambientais das estruturas organizacionais e dos processos produtivos implementados pela sociedade. (PPC, 2021, p. 9).

Portanto, percebo que o PPC do curso respalda os estudantes ao percorrer

¹ O curso de DRUSA possui dois Projetos Pedagógicos do Curso, publicados nos anos de 2014 e 2021. Este trabalho utiliza como referência a versão mais recente, de 2021.

por temáticas dentro da perspectiva social, econômica, ambiental e agronômica, ademais de promover a reflexão e debates críticos. De maneira constante a formação em Drusa convida a refletir sobre o que é desenvolvimento, para quem e para quem ocorre o desenvolvimento, e a partir dessa perspectiva é debatido sobre os meios e os fins que levam ao desenvolvimento. Dentro desses debates sobre desenvolvimento rural que são contemplados no curso de Drusa, Sen (2000), sugere o desenvolvimento como liberdade na qual considera que este deve, não necessariamente desconsiderar a importância do crescimento econômico, mas ir muito além da acumulação de riquezas, do crescimento do Produto Nacional Bruto e outras variáveis relacionadas à renda. O desenvolvimento deve se relacionar com a melhoria da qualidade de vida e das liberdades que desfrutamos (Sen, 2000). Ou seja, dentro dessa abordagem, o desenvolvimento deve favorecer o fim das principais fontes de privação da liberdade: pobreza, carência de oportunidades econômicas, negligência dos serviços públicos e interferência excessiva de Estado repressivo (Sen, 2000). Em outras palavras, o desenvolvimento como liberdade deve favorecer a garantia de alimentos para nutrir e saciar a fome de maneira satisfatória, o acesso à saneamento básico e água potável, a oportunidade de morar e vestir-se de maneira apropriada, assim como, acessar serviços públicos e assistência social (Sen, 2000).

No que se refere ao debate sobre Segurança Alimentar, o curso de Drusa se desdobra em refletir sobre Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), na qual é orientado pela perspectiva intersectorial que envolve o enfoque socioeconômico, saúde e nutrição (Maluf, 2011). A Segurança Alimentar e Nutricional é na verdade um objetivo de ações e políticas públicas que visam garantir o direito humano à alimentação adequada, saudável e a soberania alimentar (Maluf, 2011). Nesse sentido, a valorização da agrobiodiversidade pode ser muito favorável para a SAN, pois “é o resultado da interação entre sistemas de cultivo; espécies, variedades e raças; diversidade humana; diversidade cultural” (Machado, 2008, p. 29).

O ato de “apresentar uma perspectiva de pesquisa e reconstrução crítica do conhecimento e da realidade” e “a mobilização de conhecimentos e saberes para atuarem junto aos atores sociais em seus contextos” (PPC, 2021, p. 10) são competências dos profissionais de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, e posso dizer que estes elementos foram fundamentais para a vivência de estágio que relato neste trabalho. A formação crítica que o curso de Drusa promove, esteve latente durante toda minha experiência de estágio, pois a observação e reflexão foram ações base enquanto fui estagiária de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar no espaço pedagógico de Gastronomia. Em outras palavras, posso dizer que isto se refletiu no meu

constante questionamento: “Como um estudante de Drusa pode ser útil em laboratórios pedagógicos de gastronomia?” E essa pergunta ecoou em mim durante toda a trajetória de estágio.

Gostaria de convidar você a conhecer um pouco mais do PPC de Drusa (Quadro 1), pois considero que observar a diversidade de componentes curriculares obrigatórios oferecidos pode reforçar indícios da interdisciplinaridade presente na formação em Drusa a partir dos diversos eixos temáticos que percorremos no curso.

Quadro 1– Componentes Curriculares Obrigatórios do Curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

Componentes Curriculares Obrigatórios
Introdução ao Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar
Introdução à Ecologia
Introdução à Sociologia
Dinâmica dos Sistemas Agrários
Introdução à Antropologia
Teorias do Desenvolvimento
História da Alimentação
Agroecossistemas I
Sociologia do Mundo Rural
Introdução à Economia
Economia do Espaço Rural
Alimentação e Cultura
Pedologia e Geomorfologia: bases conceituais aplicadas ao espaço rural
Estatística
Agroecologia

Antropologia das Populações Rurais
Desenvolvimento Rural na América Latina
Estado e Políticas Públicas
Alimento, Nutrição e Saúde
Organização Social e Movimentos Sociais Rurais
Associativismo e Cooperativismo na América Latina
Sistemas Agroalimentares
Gestão de Projetos Rurais I
Políticas Públicas para Agricultura e Espaço Rural
Legislação e Qualidade de Alimentos
Agricultura, Tecnologia e Sustentabilidade
Planejamento Rural e Análise de Informações Espaciais
Gestão de Projetos Rurais II
Políticas de Soberania e Segurança Alimentar
Planejamento e Gestão Ambiental
Extensão Rural

A partir das disciplinas obrigatórias do curso expostas na lista acima, observo que o egresso e, portanto, futuro profissional de Drusa sairá com uma formação interdisciplinar por possuir componentes curriculares nas áreas sociais, ambientais, econômica e agrônoma tendo como protagonistas de debate e objeto de estudo o Desenvolvimento Rural e a Segurança Alimentar. Logo, o curso “inter-relaciona conhecimentos científicos, técnicos e saberes com vistas à construção de processos e interações socioculturais, socioeconômicas e socioambientais” (PPC, 2021, p. 4). Desta forma, compreendo que a formação do profissional de Drusa pretende a interdisciplinaridade pois conforme Oliveira (2011) aponta, a interdisciplinaridade por Jean

Piaget é definida pela cooperação entre diversas disciplinas provocando trocas reais e enriquecimento mútuo a fim de superar problemas.

No quadro 1, também destaquei em negrito os componentes curriculares que foram mais relevantes durante toda minha trajetória de estágio, alguns eu já havia cursado e outros eu estava cursando durante o tempo de estágio. São esses: Introdução ao Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar; História da Alimentação; Agroecossistemas I; Alimentação e Cultura; Agroecologia; Alimento, Nutrição e Saúde; Legislação e Qualidade de Alimentos; Pedologia e Geomorfologia: bases conceituais aplicadas ao espaço rural.

Acho importante destacar nesse trabalho, algumas competências projetadas para a formação do profissional de Drusa no PPC do curso, pois isso sugere as atribuições desse profissional. O egresso de Drusa enquanto ator social deve estar apto a:

Atuar em processos sociais com vistas ao desenvolvimento rural e a segurança alimentar incluindo iniciativas que estimulem novas formas de interação da sociedade-ambiente e agricultura-ambiente ao valorizar a diversidade cultural e de conhecimentos contextualizados[...] Mobilizar conhecimentos e saberes para atuarem juntos aos atores sociais em seus contextos[...] Promover a socialização do conhecimento acadêmico e os saberes contextualizados[...] Apresentar uma perspectiva de pesquisa e reconstrução crítica do conhecimento e da realidade. (PPC, 2021, p. 10)

Essas competências se refletem nas atividades desenvolvidas durante a minha trajetória de estágio, conforme está detalhado no próximo capítulo deste trabalho. Por agora, ainda quero ressaltar mais um aspecto que considero relevante para essa reflexão que é a carga horária prática do curso de Drusa. O PPC do curso entende “por carga horária prática toda e qualquer atividade sobre conteúdo teórico da disciplina, sejam estas atividades realizadas em sala de aula ou fora de sala de aula”, sendo assim, as saídas de campo são consideradas aulas práticas e estão cada vez mais sendo realizadas no curso de Drusa. As atividades práticas permitem uma percepção da teoria com a realidade. Como exemplo, posso citar a viagem de campo que o curso de Drusa realizou no ano de 2023 em visita à Cozinha Social em Toledo-PR. Nesta visita foi possível observar que diversas atribuições realizadas na minha experiência de estágio no laboratório de gastronomia, também são executadas na Cozinha Social, porém numa escala muito mais ampla, por ser a cozinha responsável pelo preparo e distribuição das comidas oferecidas nos oito restaurantes populares do município de Toledo. Diante disso, compreendo que a extensão realizada entre o curso e as atividades práticas fora de sala de aula corroboram com a percepção de atuação profissional, por apresentar espaços existentes na sociedade que se relacionam com o desenvolvimento rural e a segurança

alimentar.

Na próxima seção do texto, menciono um pouco mais sobre o contexto do curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar e uma análise dos Trabalhos de Conclusão de Curso defendidos no curso.

1.2 Caminhos por onde percorre Drusa

Ao pesquisar sobre as oportunidades de graduação em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar no Brasil pude encontrar 4 cursos de graduação em Desenvolvimento Rural em situação ativa, sendo todos de grau bacharelado e acesso público, em que 3 são ofertadas por Universidades Federais e 1 pela Universidade Estadual. Dentre os 4 cursos, 3 são de modalidade presencial e somente 1 de modalidade a distância. Todos os cursos possuem uma data de início bem recente, sendo o curso de Desenvolvimento Rural da UFRGS o mais antigo, com data de início em 2007 e o curso de Desenvolvimento Rural da UFPA o mais novo com data de início em 2018 (Brasil, 2024). Todas essas informações estão dispostas no quadro a seguir.

Quadro 2– Cursos de graduação em Desenvolvimento Rural em atividade.

Instituição	Curso	Ano de Início	Acesso	Modalidade	Grau
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul- UERGS	Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial	2002 / 2012 ²	Público	Presencial	Bacharelado
Universidade Federal do Rio Grande do Sul- UFRGS	Desenvolvimento Rural	2007 / 2014 ³	Público	A Distância	Bacharelado
Universidade Federal da Integração Latino-Americana- UNILA	Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar	2011	Público	Presencial	Bacharelado
Universidade Federal do Pará- UFPA	Desenvolvimento Rural	2018	Público	Presencial	Bacharelado

Fonte: Ministério da Educação, 2024.

² O Ministério da Educação registra que o curso da UERGS foi criado em 2002, mas a versão ativa atualmente é a que teve início em 2012. Entretanto, o PPC disponível no site do curso é referente ao ano de 2005.

³ De acordo com o portal do Ministério da Educação, o curso de graduação em Desenvolvimento Rural da UFRGS classificado como ativo iniciou-se em 2014. Entretanto, conforme mencionado na página oficial do curso, foi originalmente criado em 2007 como um curso Tecnólogo. Após a formação de duas turmas, ele foi adaptado para atender à demanda local por conhecimento específico do curso, sendo transformado em um curso de Bacharelado (Plageder, 2024).

A partir do Quadro 2, observo que quando a Unila iniciou o curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar em 2011, as referências existentes e ativas no Brasil eram os cursos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul e da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Geograficamente falando, os cursos de Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial da UERGS, Desenvolvimento Rural da UFRGS e Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar da Unila estão localizados na região sul do Brasil, nos estados do Rio Grande do Sul e do Paraná, já o curso de Desenvolvimento Rural da UFPA é o único que está localizado na região norte do Brasil no estado do Pará.

Em sequência realizei a mesma busca, porém para o curso de Segurança Alimentar e pude encontrar somente duas Universidades oferecendo graduação em Segurança Alimentar, sendo elas a Unila e a Unicesumar e respectivamente com um acesso público e privado, com modalidade presencial e a distância e grau bacharelado e tecnológico. Como é possível perceber, o curso da Unila é o mais antigo, tendo a data de início em 2011 e o curso da Unicesumar com a data de início em 2019. Todas essas informações estão dispostas no quadro a seguir.

Quadro 3– Cursos de graduação em Segurança Alimentar em atividade.

Instituição	Curso	Ano de Início	Acesso	Modalidade	Grau
Universidade Federal da Integração Latino-Americana	Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar	2011	Público	Presencial	Bacharelado
Unicesumar	Segurança Alimentar	2019	Privado	A Distância	Tecnológico

Fonte: Ministério da Educação, 2024.

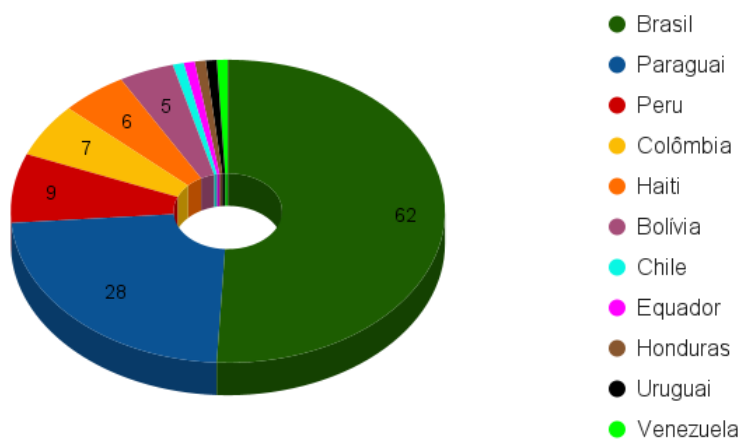
O curso de Segurança Alimentar da Unicesumar, apesar da sede estar localizada no município de Maringá-PR, por ser modalidade a distância é possível se matricular em qualquer pólo da Unicesumar no Brasil.

A partir dessa busca, percebo que a Unila é precursora na oferta do curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar unindo as duas temáticas na mesma graduação, além do acesso ser público, de grau bacharelado e modalidade presencial.

Após compreender o panorama de oportunidades de graduação na área, adentro no universo do curso, com intuito de apresentar a você leitor quem sou eu de Drusa e quem somos nós de Drusa. Para isso, trago alguns dados sobre a nacionalidade

dos egressos da graduação de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar da Unila. Segundo o Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política - ILAESP (Unila, 2024) até o mês de novembro de 2024 são 122 egressos do curso representantes de 11 nacionalidades diferentes sendo elas: Brasil, Paraguai, Peru, Colômbia, Haiti, Bolívia, Chile, Equador, Honduras, Uruguai e Venezuela.

Gráfico 1– Nacionalidade dos Egressos de Drusa até Novembro de 2024.



Fonte: Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política - ILAESP, 2024.

O gráfico acima demonstra a quantidade de egressos em relação a nacionalidade, sendo a maioria brasileiros e paraguaios em contraste com Chile, Equador, Honduras, Uruguai e Venezuela que possuem 1 egresso de cada nacionalidade. Considerando que o Paraguai e o Haiti possuem duas línguas oficiais, sendo respectivamente Guaraní e Espanhol, e Criollo e Francês, concluo que há uma diversidade linguística que perpassa o curso de Drusa, totalizando 5 idiomas falados entre os egressos do curso⁴. A partir disso, reflito que o profissional de Drusa enfrenta durante sua formação o desafio de se comunicar entre uma diversidade de idiomas e acaba por desenvolver uma habilidade especial em articular demandas em um ambiente diverso linguisticamente.

Outro dado curioso sobre os egressos de Drusa é a variedade dos eixos temáticos dos trabalhos de conclusão de curso (TCC) defendidos. A partir de uma análise dos títulos dos 122 TCCs publicados na biblioteca virtual da Unila até novembro de 2024, de forma geral os trabalhos passam pelos seguintes temas⁵:

- Agricultura familiar/camponesa

⁴ No entanto, como a Unila abre processos seletivos para estudantes indígenas, as línguas faladas no curso podem aumentar considerando as línguas indígenas.

⁵ Estes tópicos derivam, em sua essência, de uma comunicação oral realizada na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso 1 (TCC1), regida pelo Prof. Valdemar João Wesz Junior em 2023. Ressalto que a lista inicial foi ampliada com novos elementos contendo os temas trabalhados nos 122 TCCs publicados até Novembro de 2024.

- Segurança Alimentar e Nutricional
- Culturas alimentares
- Políticas públicas, programas de desenvolvimento rural e de segurança alimentar
- REAF⁶ e outros espaços de participação social
- Mercados agroalimentares
- Cadeias produtivas
- Cooperativismo e associativismo no campo
- Agroecologia e formas sustentáveis de produção
- Impactos socioambientais
- Estrutura agrária
- Fontes de renda
- Geração, gênero e êxodo rural
- Expressão cultural do território rural
- Tecnologias Sociais
- Turismo Rural
- Decolonialidade
- Paisagem
- Educação Alimentar e rural

Este dado me sugere a pluralidade presente no curso a partir da diversidade de temas defendidos, assim como indica a complexidade da formação profissional do bacharel em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, pois são muitas áreas de conhecimento que o estudante de Drusa se debruça a investigar e refletir criticamente. A partir disso, com o intuito de compreender melhor os eixos temáticos dos trabalhos de conclusão de curso defendidos no curso de Drusa, foi feito um recorte temporal observando os títulos, resumos e palavras-chave dos TCCs publicados na biblioteca da Unila entre os anos de 2021 e 2024. Os trabalhos analisados foram classificados em quatro dimensões temáticas: social, econômica, ambiental e agrônômica. A dimensão social diz respeito à segurança alimentar e nutricional, aspectos culturais, gênero e qualidade de vida. A dimensão econômica condiz com o mercado, repasse de verba, cooperativismo, produtividade e fonte de renda. A dimensão ambiental engloba a paisagem, aspectos ecológicos e qualidade do ambiente. E por fim, a dimensão agrônômica se refere às formas de manejo, agroecologia e tecnologia agrícola. Dos 52 trabalhos publicados entre os anos de 2021 e 2024 foi possível encaixar 50 nas dimensões

⁶ REAF é a abreviação de Reunião Especializada sobre Agricultura Familiar.

temáticas citadas acima⁷ (tabela 1).

Tabela 1– Dimensão dos eixos temáticos dos TCCs de Drusa.

Dimensão	Quantidade de publicação de TCC
Social	21
Econômica	25
Ambiental	1
Agronômica	3

Fonte: A autora, 2024.

No entanto, durante a classificação percebi que por mais que o eixo principal do trabalho correspondesse a uma das dimensões, alguns trabalhos também percorriam por mais de uma dimensão temática. Em outras palavras, dos 50 trabalhos de conclusão de curso classificados nas 4 dimensões temáticas social, econômica, ambiental e agronômica, 24 foram afunilados em uma classificação de conjunto de dimensões temáticas majoritárias, sendo elas: Social - Econômica (SE); Social - Econômica - Agronômica (SEA); Social - Ambiental (SA); Econômica - Ambiental - Agronômica (EAA); Ambiental - Agronômica (AA). Reforço que os conjuntos de dimensões foram feitos respeitando que em alguns TCCs a temática do trabalho se desdobra em mais de uma dimensão temática simultaneamente. Na tabela 2, exponho um exemplo para cada conjunto de dimensão.

Tabela 2– Conjunto de dimensões dos eixos temáticos dos TCCs de Drusa.

Conjunto de dimensões	Quantidade de publicação de TCC	Exemplo de Publicação (Título/ Autor/Ano)
Social - Econômica (SE)	18	Título: Entre la cruz y el sentimiento por la coca: Abordaje histórico de la producción y consumo de la hoja de coca y sus efectos en Colombia. Autor: Johan Sebastian Romero Violeth Ano: 2022
Social - Econômica - Agronômica (SEA)	3	Título: Tecnologias sociais e o sistema Embrapa: Alternativas para os sistemas de produção atuais. Autor: Miguel Storniolo Berezoski Filho Ano: 2022

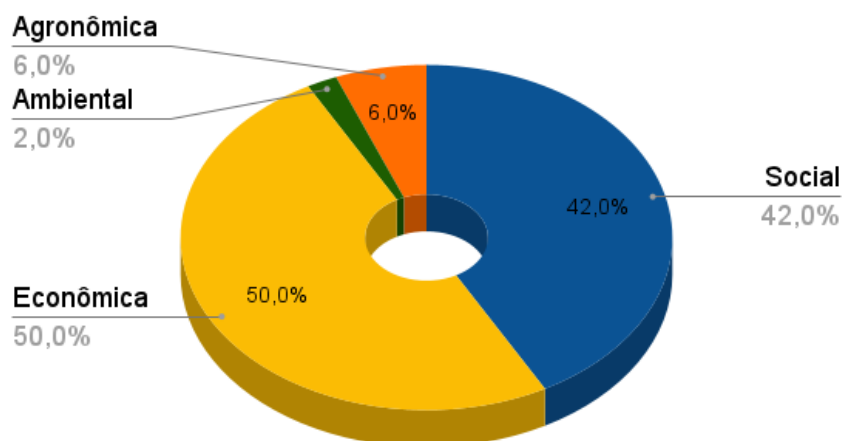
⁷ A justificativa para a exclusão de dois trabalhos da classificação nas dimensões temáticas é que, após a leitura do título, resumo e palavras-chave, juntamente com a análise das características de cada dimensão, não consegui encontrar uma forma clara de enquadrá-los nas quatro dimensões estabelecidas.

Social - Ambiental (SA)	1	Título: Paisagem e desenho do desenvolvimento (rural) em Abya Yala. Uma abordagem decolonial. Autor: Lucas Gabriel Pereira Monte Ano: 2021
Econômica - Ambiental - Agronômica (EAA)	1	Título: Hongos associados al signo de <i>Moniliophthora roreri</i> en cultivo de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.): Municipio de Huimanguillo- Inifap, Tabasco- México. Autor: Roxana Borda Mamani Ano: 2023
Ambiental - - Agronômica (AA)	1	Título: Agricultura familiar em Foz do Iguaçu/PR: Desafios e oportunidades na produção de biomassa. Autor: Rafael Dalla Costa Basso Ano: 2023

Fonte: A autora, 2024.

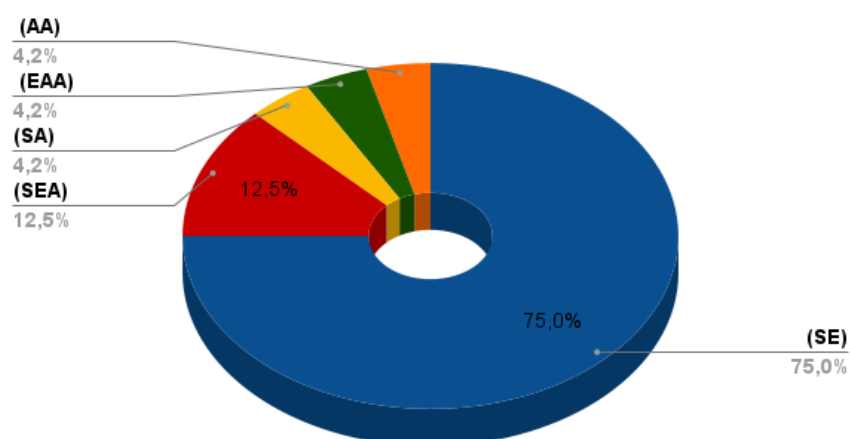
A comparação entre as tabelas demonstra que a temática ambiental e agronômica têm baixa ocorrência como eixo principal das pesquisas na amostra. Contudo, ao analisar a distribuição das temáticas nos conjuntos de dimensões, observo que as questões ambientais e agronômicas complementam outros temas centrais. Isso indica que, mesmo não sendo o foco primário, as abordagens ambiental e agronômica estão presentes em trabalhos enriquecendo a dimensão principal. Entretanto, de acordo com o conjunto de dimensões apresentado, esses dois temas continuam sendo uma quantidade menor se comparado ao Social- Econômico (SE). Analisando a informação de cada tabela em forma de gráfico pude compreender qual a proporção dessas dimensões e conjunto de dimensões presentes nos eixos temáticos dos trabalhos de conclusão de curso defendidos neste período.

Gráfico 2– Classificação das dimensões dos TCCs de Drusa.



Fonte: A autora, 2024.

Gráfico 3– Classificação de conjunto de dimensões dos TCCs de Drusa.



Fonte: A autora, 2024.

A partir da leitura do gráfico 2, compreendo que dos 50 TCCs analisados a maior parte dos eixos temáticos apresentados se concentram na dimensão temática econômica seguida da social, com 50% e 42% respectivamente. Em continuidade, as dimensões agronômica e ambiental correspondem a 6% e 2% respectivamente.

Em paralelo, a interpretação do gráfico 3 sugere que dos 24 trabalhos de conclusão de curso que foram classificados nos conjuntos de dimensões temáticas citados na tabela 2, a maioria se classifica no conjunto de dimensão temática Social - Econômica (SE) com 75% dos trabalhos, seguida do conjunto de dimensão temática Social - Econômica - Agronômica (SEA) com 12,5% e finalizando com as demais

dimensões Ambiental - Agronômica (AA), Econômica - Ambiental - Agronômica (EAA) e Social - Ambiental (SA) com 4,5%.

Posto isso, por essa pluralidade presente nos trabalhos de conclusão de curso analisados, assimilo que o profissional de Drusa possui uma competência interdisciplinar e habilidades de cooperar entre várias disciplinas podendo provocar intercâmbios reais e de enriquecimento mútuo (Oliveira, 2011).

Ademais, durante o processo de análise dos trabalhos de conclusão de curso, me despertou uma curiosidade em apurar quantas vezes as palavras-chave dos TCCs analisados se repetiam. Para isso, selecionei as palavras-chave, em português, de cada dimensão temática separadamente e através da plataforma virtual Word Counter foi feita uma contagem das palavras-chave que apareciam repetidas vezes. O resultado é possível observar na tabela abaixo:

Tabela 3– Repetições de palavras-chave nos TCCs de Drusa.

Palavra-chave dos TCCs analisados	Repetições
rural	24
alimentar	19
desenvolvimento	17
segurança	16
agricultura familiar	16
autoconsumo	4
mercado	4
nutricional	4
política pública	4
fonte	3
participação	3

Fonte: A autora, 2024.

Dos 50 TCCs analisados, somente dois não possuíam palavras-chave em português, sendo assim, esse dado corresponde a 48 trabalhos de conclusão de curso. A análise desse dado sugere que de maneira majoritária, independente das dimensões temáticas dos trabalhos de conclusão de curso os debates estão contextualizados no que se refere ao: rural, alimentar, desenvolvimento, segurança e agricultura familiar. Este fato

reforça que apesar de haver uma pluralidade nos TCCs, há algo em comum, que é a reflexão e construção de conhecimento a partir do desenvolvimento rural e da segurança alimentar. Todavia, por mais que as palavras-chave “autoconsumo”, “mercado”, “nutricional”, “política pública”, “fonte” e “participação” se repitam menos vezes na amostra dos 48 TCCs analisados, elas ainda assim, se relacionam com a grade curricular do curso de Drusa. Isso indica que no que se refere à construção de conhecimento, a formação de Drusa fornece base para pesquisa, reflexão e debate sobre realidades que se relacionam com o desenvolvimento rural e a segurança alimentar.

Na próxima seção do texto, narro um pouco sobre minha vivência de estágio, como tudo começou e se desdobrou.

2 Da sala para a cozinha: caminho de aprendizado

Agora que a sala já foi apresentada com a proposta pedagógica e o que se pretende com a formação de Drusa, neste capítulo, a leitura se direciona para a cozinha pois este foi o espaço onde trilhei um caminho de aprendizado prático. O texto retrata a experiência de estágio no Laboratório de Gastronomia do IFPR, o contexto de estágio no curso de Drusa e a relação das matérias do curso de Drusa com as atividades realizadas no estágio, indicando a relação entre a teoria e a prática.

2.1 Narrativa de uma vivência prática

Essa parte do trabalho eu escrevo com muito carinho, pois é muito bom poder recordar e registrar o que eu vivi nesse tempo. Lembro que desde que cheguei em Foz do Iguaçu para estudar na Unila busco oportunidades de estágio. Como eu já cursava bacharelado em ciências biológicas pela Universidade Veiga de Almeida no Rio de Janeiro, na minha mente eu poderia conseguir um estágio por Drusa mesmo sendo caloura, pois fui estagiária em biologia e carregava comigo uma certa bagagem de conhecimentos teóricos e práticos. Durante meu estágio em biologia pude experimentar como esta experiência auxilia na compreensão sobre as possibilidades de atuação na área de estudo assim como na visualização da teoria em prática.

O PPC de Drusa (2021) aponta que:

São objetivos do estágio supervisionado não obrigatório: estimular a aplicação do arcabouço teórico-metodológico do curso; permitir ao discente a convivência com o ambiente de trabalho; promover a autonomia e reconstrução do conhecimento aplicado a uma determinada realidade; estimular e potencializar a atuação profissional e complementar a formação acadêmica dos discentes. (PPC, 2021, p. 30)

Todavia, após um ano estudando na Unila, veio a pandemia da COVID-19, na qual permaneci no município de Foz do Iguaçu e certamente nesse tempo não encontrei estágio, mas fui bolsista do projeto de extensão Pedagogia de Fronteira, o que me oportunizou vínculo com a Universidade e os estudos durante o período sem aulas remotas e de isolamento social. Quando iniciaram as aulas remotas eu segui cursando Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, e assim que foram retomadas as atividades acadêmicas da Unila em modalidade presencial no primeiro semestre de 2022, eu ativei

minhas buscas por estágio novamente e foi quando a vida me brindou a oportunidade de estagiar no IFPR.

Durante o curso de Drusa pouco ouvi sobre os estagiários que tiveram no curso, então fui pesquisar sobre esse contexto e no curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar não há estágio obrigatório proposto na carga horária, e sim estágio supervisionado não obrigatório e portanto, de realização facultativa (PPC, 2021). Diante disso, durante os 13 anos de curso de Drusa até dezembro de 2024 foram registrados somente 8 estagiários sendo: 1 na Secretaria Municipal da Agricultura de Foz do Iguaçu, 2 no Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia, 1 na Defensoria Pública da União e 4 em apoio à área de Gastronomia no IFPR- Foz (DEAC Unila, 2024).

A minha chegada em Foz do Iguaçu para estudar na Unila foi muito repentina e decidida mesmo sem saber nada sobre a região. Além disso, os desafios de adaptação foram intensos e frios, pois realmente faz frio no inverno. Sendo assim, poder gerar um vínculo com a cidade para além da Unila, me proporcionou conhecer e me relacionar com mais pessoas que são da cidade, assim como, com outras pessoas que também migraram para Foz do Iguaçu e isso provocou em mim um outro sentimento sobre pertencer e somar junto ao local. Sem mais delongas, para que seja possível compreender um pouco mais sobre a experiência de estágio, esse tópico pretende trazer um pouco sobre o espaço de trabalho, a função do estagiário no laboratório pedagógico de gastronomia, as atividades realizadas como estagiária e as reflexões que surgiram dessa vivência.

O Instituto Federal do Paraná (IFPR) é uma instituição pública federal de ensino e oferece ensino técnico integrado ao ensino médio, ensino técnico subsequente e ensino superior. A vivência relatada neste trabalho ocorreu no IFPR - Campus Foz do Iguaçu no período de abril de 2022 a abril de 2023. Durante o mês de março de 2022 vi a divulgação da vaga de estágio para Técnico de Laboratório no Laboratório de Gastronomia do IFPR, na qual o público-alvo eram estudantes de gastronomia, nutrição, engenharia de alimentos e áreas afins, e este termo “áreas afins” sugere uma oportunidade para estudantes de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

O espaço pedagógico de gastronomia do IFPR durante o período do estágio (abril de 2022 até abril de 2023), era composto por uma Cozinha Quente e Fria, uma Cozinha de Panificação, uma Cozinha Demonstrativa, um Salão de Restaurante, uma Rouparia, uma Copa Suja, um Depósito, uma Despensa/Estoque, uma Câmara Fria, uma Caixaria, um Depósito de Lixo e posteriormente ganhou canteiros de horta. Todos esses espaços deveriam estar sob o olhar dos estagiários, pois ali aconteciam as atividades práticas das aulas de Gastronomia e algumas aulas oferecidas pela Gastronomia à outros cursos técnicos do instituto. Sendo assim, havia necessidade de bastante cautela e

presença para estar atenta em tantos espaços simultaneamente. De maneira geral, a maior parte das aulas práticas de Gastronomia eram desenvolvidas nas cozinhas e os pratos preparados pelos estudantes eram apresentados no salão do restaurante, portanto, esses espaços eram muito frequentados pelos estudantes.

Desde o momento em que eu cogitei me inscrever no processo seletivo para este estágio, eu comecei a me questionar: “Enquanto Drusa, como eu posso ser útil nos Laboratórios de Gastronomia?”, esse questionamento caminhou comigo durante todo meu período de estágio e durante as minhas atribuições enquanto estagiária. A constância desse questionamento me trouxe diversas reflexões sobre o contexto cotidiano das atividades realizadas no estágio, fomentando algumas iniciativas provocadas no ambiente do estágio.

O próximo tópico desta seção aborda as atividades realizadas no estágio, a relação dessas atividades com as disciplinas de Drusa e algumas reflexões e iniciativas enquanto estagiária no IFPR.

2.2 Conexões entre Teoria e Prática

De maneira sucinta, a função de técnico de laboratório consistia em acompanhar e auxiliar nas aulas práticas do curso superior de Tecnologia em Gastronomia e Técnico em Gastronomia, promovendo a organização do laboratório, a conservação dos ingredientes e ferramentas de trabalho de forma a garantir a qualidade e quantidade dos materiais necessários para as aulas práticas de gastronomia. Ao iniciar o estágio foi entregue uma lista de atribuições com as atividades e frequência a serem realizadas. Com intuito de apresentar a você leitor as atividades do técnico de laboratório, a Quadro 4 corresponde às Atribuições e Práticas no Laboratório de Gastronomia, na qual uma coluna indica as atividades a serem realizadas e a outra coluna indica a frequência com que essas atividades seriam realizadas.

Quadro 4– Atribuições práticas do estagiário: atividades e frequência.**ATRIBUIÇÕES E PRÁTICAS – LABORATÓRIOS DE GASTRONOMIA**

Organização e controle dos laboratórios	
ATIVIDADE	FREQUÊNCIA
Organizar o estoque seco e refrigerado;	Semanalmente
Realizar o controle de acesso ao estoque, evitando o acesso de alunos;	Diariamente
Verificar a organização e limpeza das geladeiras das cozinhas ao final de cada aula, e orientar os alunos/professores sobre a manutenção do espaço;	Diariamente
Disponibilizar no respectivo laboratório os insumos necessários para as aulas práticas em cada turno, incluindo utensílios e equipamentos específicos;	Diariamente
Verificar a disponibilidade de produtos de limpeza nos laboratórios (bucha, detergente, álcool e papel);	Diariamente
Auxiliar o professor e discentes no acesso a insumos específicos durante a realização das aulas, quando for adequado;	Diariamente
Verificar a retirada de lixo ao final de cada aula, bem como a higienização das lixeiras e dos depósitos de lixo;	Diariamente
Realizar o controle de acesso ao espaço da Rouparia;	Diariamente
Realizar o controle de acesso aos espaços da cozinha quando não houver docentes presentes;	Diariamente
Fechar e abrir o registro geral de gás em finais de semana ou feriados;	Semanalmente
Verificar o funcionamento adequado dos refrigeradores;	Diariamente
Conferir os fogões e geladeiras ao final de cada aula;	Diariamente
Quando necessário, fechar janelas, trancar portas ou outras atividades pertinentes para o fechamento dos laboratórios;	Diariamente
Realizar o preparo de fundos/caldos, molhos básicos ou outros preparos, quando solicitado pelo professor;	Quando solicitado
Realizar dessalgas, hidratar leguminosas, realizar descongelamentos ou outras atividades necessárias, em tempo hábil para cada aula;	Diariamente
Organizar os utensílios da cozinha ou rouparia;	Semanalmente
Retirar insumos no almoxarifado central;	Quando solicitado
Zelar pela manutenção dos espaços	Diariamente
Informar a coordenação sobre a necessidade de manutenção em equipamentos e utensílios, ou mesmo no espaço físico das cozinhas	Periodicamente
Verificar o controle de temperatura e funcionamento da câmara fria	Diariamente

Gerenciamento de insumos	
ATIVIDADE	FREQUÊNCIA
Realizar a recepção de matéria-prima de insumos, conferindo de acordo com a requisição enviada ao fornecedor;	Periodicamente
Armazenar adequadamente os insumos recebidos, prevendo a separação e organização para cada aula;	Periodicamente
Realizar a separação de insumos por aula, considerando a requisição enviada pelo docente;	Diariamente
Realizar o controle de estoque e informar sobre a disponibilidade de insumos ao professor responsável pela lista de compras;	Periodicamente
Gerenciar as sobras de cada aula prática, dando a destinação mais adequada a cada insumo (utilização, estoque ou descarte);	Diariamente
Elaborar a lista de compras de insumos, quando for solicitado;	Quando solicitado
Auxiliar na elaboração de descrição de insumos, orçamentos e planilha anual de insumos para pregão, quando for solicitado;	Quando solicitado

Fonte: Instituto Federal do Paraná, 2022.

Como é possível observar, as atribuições são divididas entre a Organização e Controle do Laboratório e Gerenciamento de Insumos. Diariamente eu realizava atividades de preparo do laboratório, conferindo a necessidade de reposição dos itens de limpeza básicos para a cozinha como: esponja, detergente, álcool, sacos de lixo, papel toalha e panos de prato. Da mesma maneira, a separação e gerenciamento dos insumos

destinados para as aulas práticas de Gastronomia também eram atribuições diárias e muito importantes, pois a etapa de separação e conservação dos insumos, quando realizadas com responsabilidade, atenção e cuidado, favorecem o melhor aproveitamento do ingrediente, diminuindo o desperdício e conseqüentemente prevenindo gastos excedentes.

Outra atividade muito importante e realizada com frequência é a conferência e controle do estoque, pois de uma a duas vezes por semana são realizadas listas de compras, e receber os itens comprados, conferindo as datas de validade também são de extrema importância, pois visa garantir um controle da qualidade dos itens adquiridos para as aulas, além de ter em conta o tempo previsto de durabilidade do insumo. Em sequência, a conservação adequada para uma grande variedade de ingredientes recebidos ao mesmo tempo, demanda os conhecimentos estudados no curso de Drusa nos componentes curriculares Legislação e Qualidade de Alimentos, assim como Alimento, Nutrição e Saúde, pois cada insumo precisa ser conservado como corresponde de acordo com seus critérios. Essas matérias foram essenciais para aumentar meu repertório pois abordam a legislação sanitária, tipos e maneiras de contaminação no alimento, procedimento padrão de higiene operacional, a importância da qualidade nutricional dos alimentos e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

Outra atividade que realizei, que não está na lista de atribuições, mas que possui muito valor na minha trajetória no estágio, foi a participação no Projeto de Extensão Horta Escolar Dádivas Trocadas. Este projeto se concretiza através da iniciativa das professoras e coordenadoras Luana Costa Pierre de Messias e Paola Stefanutti e consiste no cultivo da horta escolar da Gastronomia para consumo direto nas aulas práticas de gastronomia, promovendo a qualidade do alimento, a diminuição do custo de alguns alimentos na lista de compra semanal e a possibilidade de acesso às plantas alimentícias não convencionais (PANC). Essas plantas, são necessárias para as aulas práticas de Gastronomia e muitas vezes é difícil ou impossível encontrar nos mercados convencionais de Foz do Iguaçu. Essa atividade me conectava muito com conhecimentos estudados e refletidos no curso de Drusa nas matérias de: Agroecossistema; Alimentação e Cultura; Alimento, Nutrição e Saúde. A matéria de agroecossistema apresenta as bases conceituais de uma agricultura sustentável, assim como proporciona o acesso à referências sobre agroecologia. A matéria de Alimentação e Cultura abre debates sobre a memória social da alimentação, a comensalidade alimentar e a cultura alimentar baseada nas tradições locais. Já a matéria de Alimento, Nutrição e Saúde reforça a importância do acesso ao alimento com qualidades nutricionais. Considero que essas três matérias contribuem pois integram diversas camadas envolvidas na produção da horta, desde o manejo do solo e a escolha

das variedades de plantas até a forma de preparo e consumo desse alimento cultivado na horta, e a compreensão da importância da planta na cultura alimentar.

Através do envolvimento com a Horta Escolar Dádivas Trocadas pude me relacionar com a terra, com o plantio, com a colheita, com a troca de saberes e troca de mudas e de sementes (Imagem 2 e 3⁸). Também foram realizadas ações de “Pegue e Leve”, que consistia na partilha da colheita da horta para que os estudantes da Gastronomia pudessem levar para casa (Imagem 4 e 5). Assim como também, ações de “Troca de Saberes”, que consistia em um evento presencial com um palestrante convidado e finalizado com um lanche coletivo.

Enquanto estagiária de Drusa participante do plantio, martelava na minha cabeça que o curso de Drusa poderia oferecer um arcabouço teórico e reflexivo para o projeto de extensão Horta Escolar Dádivas Trocadas, mas, apesar dessa proposta de parceria não ter sido formalizada entre ambos cursos, eu perguntei no estágio se eu poderia, enquanto estagiária de Drusa, oferecer algum aporte teórico para o projeto de extensão. Primeiramente havia pensado em uma roda de conversa, contudo a professora Luana Costa Pierre de Messias me propôs apresentar uma palestra no próximo encontro de “Troca de Saberes”. Convite aceito e o próximo desafio foi estabelecer o tema e elaborar a palestra, com isso comecei a refletir que se tratando de um projeto de horta escolar no curso de Gastronomia, seria muito importante conversar sobre o que é agricultura e apresentar alguns tipos de cultivo, afinal, o contexto do projeto se resume em produção de alimento e comida. Em suma, dentro desta proposta, elaborei e apresentei a palestra “Agricultura e Tipos de Cultivo”, na qual teve nesse dia como público os estudantes da gastronomia e estudantes do ensino médio do IFPR. Para isso, me respaldei em conhecimentos estudados no curso de Drusa nas disciplinas: História da Alimentação; Agroecossistemas; Dinâmica dos Sistemas Agrários; Introdução ao Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

O objetivo proposto para a apresentação foi observar os tipos de agricultura, refletir sobre a relação que essa prática tem com o ambiente e refletir sobre a relação do ambiente com a alimentação. Com isso em mente, a apresentação foi organizada com os seguintes eixos orientadores:

- Domesticação das plantas;
- Definição de agricultura;

⁸ As imagens estão dispostas no final desta seção do texto.

- Tipos de agricultura: agricultura tradicional e familiar, agricultura convencional, agricultura sustentável;
- Tipos de cultivo: monocultivo, cultivo diversificado, cultivo orgânico e cultivo hidropônico;
- O que é ambiente e como é a minha interação com o ambiente?;
- Qual a relação da comida com o ambiente?

Começar refletindo sobre a domesticação das plantas é muito importante para compreender como surge a agricultura e o que ela ocasiona na sociedade e no ambiente. Com isso em mente, eu propus um olhar para os tipos de agricultura a partir das ferramentas utilizadas, mão de obra envolvida, tamanho da área de produção, técnicas de manejo usualmente adotadas e a transformação no ambiente. Em seguida, já era possível adentrar nas formas de cultivo, pois elas indicam as técnicas de manejo, a variedade de cultivares, a logística de produção, a origem das sementes e a diversidade de alimentos. Depois de toda essa linha de raciocínio, agora o mergulho era nas diversas possibilidades de ambientes, refletindo, então, sobre o que é o ambiente. Para isso, considerei muitos exemplos de ambientes possíveis, como: rural, urbano, casa, cozinha, sala de aula, praia, horta e “tudo o que envolve ou circunda os seres vivos ou coisas e constitui o meio em que se encontram” (Michaelis, 2025). Posteriormente, a reflexão gira em torno da nossa interação humana com o ambiente e a relação da gastronomia com o ambiente através da produção e consumo dos alimentos, encerrando um ciclo de reflexão interconectado e abrangente.

Cada uma dessas atividades realizadas no estágio, desde as diárias até as atividades mais pontuais, foram essenciais para experimentar o que é ser Drusa no espaço profissional e refletir sobre as habilidades profissionais de Drusa. Portanto, vislumbro que o estudante de Drusa que vivencia essa experiência de estágio pode atuar como um gestor do espaço no que diz respeito ao recebimento e à conservação adequada de insumos e materiais, quanto à gestão de resíduos sólidos e orgânicos e gestão da produção da horta. Como já havia mencionado anteriormente, a formação em Drusa pretende projetar um profissional apto a observar e analisar o território criticamente de maneira a elaborar um diagnóstico e propor soluções para demandas que envolvem o desenvolvimento rural e a segurança alimentar (PPC, 2021).

A partir desta conjectura, sempre observando o contexto presente no cotidiano do estágio, tive uma inquietude, pois justamente nesse período estava cursando a disciplina de Pedologia e Geomorfologia: bases conceituais aplicadas ao espaço rural, na qual era debatido em sala sobre o diagnóstico do território. E observar as dinâmicas diárias focada em buscar melhorias me fez perceber que por mais que alguns ingredientes usados em algumas aulas fossem congelados, posteriormente uma boa parte deles não eram utilizados e gerava desperdício de insumo. Será que esse desperdício poderia ser evitado? Como?

Durante as aulas de Habilidades Básicas na Cozinha assistidas pelos cursos Técnico e Tecnólogo, uma das práticas realizadas pelos estudantes envolve técnicas de corte. O objetivo é desenvolver habilidades em cortes variados na cozinha, e para isso, as turmas praticam intensamente cortes como *julienne*, *brunoise*, *bâtonnet*, *allumette*, *hacher* e *cubos* (Lages; Stefanutti, 2022). Os cortes são realizados geralmente em cenouras, cebolas, batatas e salsinhas, o que resulta em um volume considerável de insumos pré-preparados que são congelados no intuito de serem utilizados posteriormente. Porém, por perderem a qualidade fresca no processo de congelamento, e para fins pedagógicos de proporcionar mais prática das técnicas de cortes, os professores optam por solicitar os mesmos ingredientes para as aulas posteriores, no entanto frescos (Lages; Stefanutti, 2022).

Essa reflexão resultou no resumo escrito para a V Mostra de Inovação, Pesquisa, Ensino, Extensão e Cultura (2022) na qual proponho que o curso de Gastronomia do IFPR pudesse oferecer uma oficina de transformação de alimentos visando mitigar essa demanda a fim de diminuir e zerar o descarte desses alimentos congelados, e contemplando uma produção de comida com os recursos que já existem no laboratório, utilizando estes produtos pré-preparados em receitas simples que necessitem de poucos ingredientes adicionais e que seja acessível financeiramente. O Brasil precisa cumprir os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e uma meta relacionada com as práticas da cozinha pedagógica se encontra no número 12.3.1br que visa reduzir o desperdício de alimentos, em nível de varejo e do consumidor e reduzir a perda de alimentos ao longo das cadeias de produção (Lages; Stefanutti, 2022).

Imagem 1– V Mostra de Inovação, Pesquisa, Ensino, Extensão e Cultura (2022).



CRITICIDADE SOCIOAMBIENTAL NOS LABORATÓRIOS PEDAGÓGICOS DE GASTRONOMIA: TRANSFORMANDO ALIMENTOS

Ully Lages e Paola Stefanutti
Orientador: Paola Stefanutti
paola.stefanutti@ifpr.edu.br

Introdução

A dimensão socioambiental está direta e indiretamente ligada a ciência da gastronomia desde a compra do ingrediente até o manejo final dos descartes de resíduos. (UNEP)

A discussão e proposta de solução quanto ao desperdício de alimentos nos espaços pedagógicos de gastronomia é urgente diante do histórico de insegurança alimentar no Brasil.

Nas aulas de Habilidades Básicas na Cozinha assistidas pelos cursos Técnico em Cozinha e Tecnólogo em Gastronomia no IFPR - Campus Foz do Iguaçu, os estudantes desenvolvem técnicas de corte, executando repetidamente cortes clássicos como: julienne, brunoise, bâtonnet, allumette, hacher e cubos.

Objetivos

- Estimular a criticidade socioambiental no futuro profissional da área Gastronômica.
- Contemplar o alcance da meta 12.3.1br dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, que visa reduzir o desperdício de alimentos, em nível de varejo e do consumidor e reduzir a perda de alimentos ao longo das cadeias de produção (IPEA) .
- Refletir sobre alternativas para o aproveitamento dos recursos gerados durante as aulas de Habilidades Básicas na Cozinha assistidas pelos cursos Técnico em Cozinha e Tecnólogo em Gastronomia no IFPR - Campus Foz do Iguaçu.

Referências Bibliográficas

NUNES, Radilene. Gastronomia Sustentável. Disponível em: <<https://portalidea.com.br/cursos/13a2e01c12910884065f9640b20e2180.pdf>>. Acesso em: Julho de 2022

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL- Consumo e Produção Sustentável. IPEA, 2019. Disponível em: <<https://www.ipea.gov.br/ods/ods12.html>> . Acesso em: Julho de 2022.

COMO O DESPERDÍCIO DE ALIMENTO ESTÁ DESTRUINDO O PLANETA. UNEP, 2021. Disponível em: <<https://www.unep.org/pt-br/noticias-e-reportagens/reportagem/como-o-desperdicio-de-alimentos-esta-destruindo-o-planeta#:~:text=Queted%3A%20O%20desperd%C3%ADcio%20de%20alimentos,benef%C3%ADcios%20de%20alimentar%20as%20pessoas>> Acesso: Julho de 2022

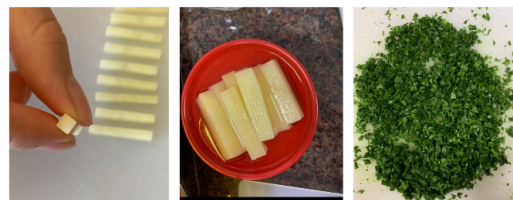


Foto 1: Corte *julienne* na Batata
Fonte: Taiana Ailen Liu Gallardo

Foto 2: Corte *bâtonnet*
Fonte: Keila Regina Manfro Tanaka

Foto 3: Corte *hacher* na Salsinha
Fonte: Keila Regina Manfro Tanaka

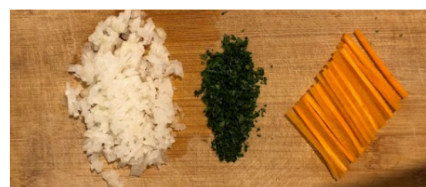


Foto 4: Corte *brunoise* na Cebola, *hacher* na salsinha e *julienne* na cenoura
Fonte: Sthefany Farias Quintino

Metodologia

Tem como base a observação do cotidiano prático do laboratório sob uma perspectiva crítica socioambiental e análise bibliográfica.

Considerações Finais

O projeto orienta que seja ofertada uma oficina com nome provisório de Transformando Alimentos, utilizando os ingredientes pré preparados durante as aulas de habilidades Básicas na Cozinha e transformando em comidas simples que necessitem poucos ingredientes adicionais e que sejam acessíveis financeiramente.

Accese o Resumo:



Realização

 **INSTITUTO FEDERAL**
Paraná
Campus Foz do Iguaçu

Fonte: Instituto Federal do Paraná, 2022.

Paralelamente a outras iniciativas, a separação de resíduos se mostrou um desafio constante nas aulas práticas de Gastronomia. Apesar de o IFPR fornecer três lixeiras por laboratório – uma para orgânicos, outra para recicláveis e uma para não recicláveis –, os resíduos não eram separados corretamente durante as atividades práticas na cozinha, dificultando a destinação dos materiais recicláveis à coleta seletiva. Diante desse problema, ao conversar com estudantes de Gastronomia surgiu a ideia de criar cartazes informativos sobre os materiais comumente utilizados na cozinha que poderiam ser reciclados. Assim, elaborei cartazes específicos para cada tipo de material (plástico, vidro, papel e metal), indicando quais embalagens eram recicláveis em cada cozinha. Para esta ação, certamente a disciplina de Legislação e Qualidade de Alimentos ofertada pelo curso de Drusa foi essencial para considerar as regras sanitárias no que se refere à separação de resíduos na cozinha.

Ao longo do curso de Drusa, o debate sobre segurança alimentar e a desigualdade na distribuição e acesso ao alimento, ampliam o repertório dos estudantes e por isso afinam o olhar para as relações variadas com o alimento, no que concerne ao indivíduo, à sociedade e ao Estado. A partir dessas reflexões e iniciativas provocadas durante o estágio, percebo ainda mais que o egresso de Drusa pode ser um profissional capaz de propor e gerir ações em prol da redução de desperdício de alimentos e insumos, assim como, observar o território em questão e elaborar um diagnóstico propondo soluções para demandas, assim como propõe o PPC do curso de Drusa, podendo se encontrar em mais espaços de trabalho para além da produção de comida, mas que se relacionam no contexto de desenvolvimento rural, meio ambiente e segurança alimentar.

Por fim, gostaria de separar esse parágrafo para celebrar os vínculos que se formalizaram entre o curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar da Unila e o curso de Gastronomia do IFPR- Campus Foz do Iguaçu. Inicialmente o IFPR abriu a oportunidade para experienciar também essa relação de estágio entre Drusa e Gastronomia oficializando o vínculo entre Instituição Concedente de Estágio e Instituição de Ensino. Posterior à conclusão do meu período de estágio, em 2023, foi aberto um novo edital de processo seletivo para estágio e dessa vez o curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar foi incluído como público-alvo para a vaga de estágio. Isso me sugere que a Instituição Concedente de Estágio demonstrou interesse em manter abertas as oportunidades de relação com o curso e os estudantes de Drusa. Além disso, considero muito importante relembrar e reforçar a parceria entre o curso de Drusa e o curso de Gastronomia através do uso do Laboratório de Gastronomia pelo curso de Drusa durante a matéria de Alimento, Nutrição e Saúde regida pela professora Érika Marafon em 2022, para realização de aula prática na cozinha (Imagem 6 e 7). O objetivo da aula prática foi preparar

comidas com alimentos frescos e claro, comer em conjunto. A turma era diversa e composta por estudantes da Colômbia, Venezuela, Brasil, Haiti e Guiné-Bissau, as comidas preparadas na aula prática foram: patacones, salada de legumes com “maionese” de abacate, sardinha fresca na panela de pressão, bolo de banana e tempero de caldo de legumes. Essa prática incrível, que proporcionou um contato com o ambiente de cozinha profissional, com as regras de vestimentas adequadas e boas práticas na manipulação do alimento, foi possível porque o IFPR cedeu por uma tarde o Laboratório de Gastronomia.

A seguir estão dispostas as imagens de 2 a 7. A próxima seção do trabalho aborda o referencial teórico do trabalho relacionando o que foi mencionado até agora com a interculturalidade e a interdisciplinaridade.

Imagem 2– Primeiro manejo do solo para o início da Horta Escolar Dádivas Trocadas.



Fonte: A autora, 2022.

Imagem 3– Troca de Mudas e Sementes.



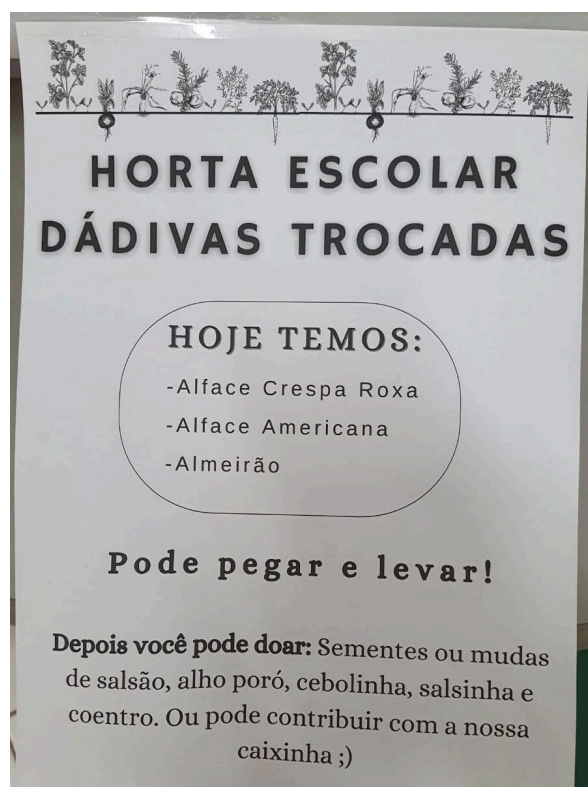
Fonte: A autora, 2022.

Imagem 4– Ação de “Pegue e Leve” com a colheita da horta escolar.



Fonte: A autora, 2022.

Imagem 5– Cartaz do “Pegue e Leve”.



Fonte: A autora, 2022.

Imagem 6– Aula prática da matéria Alimento, Nutrição e Saúde no Laboratório de Gastronomia.



Fonte: A autora, 2022.

Imagem 7– Foto da turma de Alimento, Nutrição e Saúde no Laboratório de Gastronomia.



Fonte: A autora, 2022.

Capítulo 3 Como a interculturalidade e a interdisciplinaridade se expressam em Drusa

Após toda caminhada até aqui, este capítulo apresenta a reflexão de como a formação em Drusa é envolvida por aspectos interculturais e interdisciplinares, como isso se reflete na produção acadêmica e nas habilidades do profissional de Drusa. Ademais, indica como a relação entre curso e o estágio na Gastronomia potencializa a formação interdisciplinar.

3.1 Interculturalidade

Analisando a interculturalidade sob diversas abordagens, nesta seção do texto, faço uma reflexão da interculturalidade a partir do contexto do curso de Drusa, considerando a diversidade cultural e a perspectiva crítica. Segundo González (2017), a interculturalidade se reflete tanto nas relações cotidianas entre culturas como em projetos políticos que visam suprir as desigualdades sociais, econômicas e educativas. Além disso, durante o texto será apresentada a interculturalidade crítica formulada por Catherine Walsh em uma análise contextualizada ao curso de Drusa, com intuito de entender esses aspectos na formação em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

O primeiro indício da interculturalidade presente em Drusa se aflora pelas diversas nacionalidades dos egressos do curso (gráfico 1), isso é possível pelo fato do curso de Drusa ser ofertado pela Universidade Federal da Integração Latino-Americana, na qual promove anualmente editais de ingresso regular para estudantes internacionais, para estudantes indígenas e para estudantes refugiados e portadores de visto humanitário (Unila, 2025), favorecendo, então, a presença de múltiplas nacionalidades no ambiente de estudo, nos debates, na construção de pensamento, assim como, na convivência das moradias e nas atividades cotidianas como a alimentação. Outra característica que fomenta a interculturalidade expressa em Drusa é o fato da Unila se localizar no território de tríplice fronteira, no município de Foz do Iguaçu- Paraná. A cidade, por sua vez, no período entre os anos de 2010 e 2022, recebeu imigrantes de 95 nacionalidades, sendo as principais: Paraguai, Venezuela, Argentina, Líbano, Colômbia, Peru, Haiti e Síria (Mendonça, Prezotto e Burt, 2023). Portanto, a partir do contexto da proposta da Unila em relação aos processos de ingresso de estudantes e do contexto territorial de Foz do Iguaçu, compreendo que estas são como as nascentes da interculturalidade presente no curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

No entanto, a interculturalidade em Drusa possui mais camadas para além da múltipla nacionalidade e diversidade de idiomas falados entre os estudantes. A autora Catherine Walsh (2009) indica que a interculturalidade crítica parte do problema das desigualdades causadas pelo poder e pela hegemonia, sendo construída a partir de pessoas que sofreram uma história de submissão e subalternidade. Essa abordagem, tem suas raízes nas demandas levantadas pelos movimentos sociais, destacando um sentido anti-hegemônico (Walsh, 2009). Dito isso, percebo uma conexão com Drusa pois o curso tem como foco de debate a origem das desigualdades existentes no espaço rural, as contradições dos mercados alimentares, as demandas dos movimentos sociais rurais, a resistência da cultura alimentar e o fomento da segurança alimentar a partir da conservação da agrobiodiversidade, por exemplo. Além disso, cada estudante possui seu próprio repertório cultural, linguístico, ambiental e ecológico possuindo saberes diversos sobre formas de manejo da terra, formas de preparar o alimento, formas diferentes de organização social, pois cada um carrega consigo a bagagem da sua vivência e do seu próprio território, resultando então em um alicerce crítico para construir pensamentos e ações anti-hegemônicas focadas no desenvolvimento rural e na segurança alimentar.

Para reforçar, Walsh (2009) relembra a colocação do Foro Latinoamericano de Políticas Educativas- FLAPE na Colômbia, que argumenta que a interculturalidade surge nos movimentos sociais rurais a partir das reivindicações das populações impactadas pelo desenvolvimento do capitalismo ocasionando em expropriação de terras e apropriação ilegal das terras. Dito isso, compreendo que Drusa possui uma formação que se propõe a dialogar com a interculturalidade crítica. Mas como isso se materializa no curso?

Analisando os temas de TCCs⁹ do curso, já percebo a diversidade de temáticas sociais e econômicas na qual os estudantes pesquisaram, debateram e produziram conhecimento. Isso se reforça quando analiso os TCCs em dimensões temáticas e conjunto de dimensões temáticas, e encontro a maior parte centrada na dimensão econômica e social, e no conjunto de dimensão Social - Econômica (SE) e Social - Econômica - Agrônômica (SEA). Dito isso, agrego que durante toda a formação em Drusa há muitos debates nesse foco que são promovidos em sala de aula, nas saídas de campo e pela própria universidade em seus diversos espaços pedagógicos, além das produções acadêmicas para as disciplinas, que por mais que não são registros de TCC, alimentam cada vez mais a bagagem intercultural e crítica desse futuro profissional de Drusa.

Para compreender melhor como a interculturalidade crítica pode ser percebida em Drusa, analisei detalhadamente um trabalho de conclusão de curso

⁹ É possível rever a lista nas páginas 23 e 24 deste trabalho.

selecionado por conter a expressão “intercâmbio cultural” nas suas palavras-chave. O trabalho tem como título “La importancia del Mercado Municipal de Foz do Iguaçu para el desarrollo de la región y la valorización de las tradiciones alimentarias” , de autoria de Daniel Hernando Rendón Clavijo. Neste trabalho, Rendón Clavijo (2024) introduz sua relação pessoal e familiar com o alimento, aportando com sua bagagem pessoal sobre a cultura alimentar. Daniel também reflete sobre a indústria do alimento e a padronização hegemônica da alimentação em detrimento das diversas culturas alimentares tradicionais e relaciona as cadeias curtas de produção e mercados alimentares alternativos como forma de estimular a diversidade cultural alimentar. Nesse aspecto, o autor está levantando a demanda da valorização da cultura alimentar tradicional a partir de uma abordagem anti-hegemônica.

Em continuação, o trabalho se desdobra em uma realidade local de Foz do Iguaçu, a fim de compreender a importância do Mercado Público do Município para o desenvolvimento local e a valorização das tradições alimentares, com aplicação de entrevistas para compreender o ponto de vista das pessoas locais sobre o Mercado Público. As entrevistas foram realizadas com produtores locais de frutas e hortaliças, com possíveis comerciantes do mercado e consumidores locais que viriam a ser os futuros consumidores do mercado. Por questões burocráticas não foi possível entrevistar a equipe promotora e gestora do Mercado Público de Foz do Iguaçu. E para finalizar, Rendón Clavijo (2024) apresenta que o mercado pode ser um local de fomento não só da cultura alimentar, mas também de outros elementos fundamentais da cultura, como música e dança, relacionado a valorização cultural tradicional com as oportunidades de crescimento econômico por atrair o turismo. Por último, mas não menos importante, considero relevante apontar que o autor é colombiano e, portanto, hispanofalante. Apesar disso, ele desenvolveu o trabalho inteiro sobre um contexto local brasileiro, carregando consigo toda bagagem cultural do seu idioma e do seu território. Isso reforça a habilidade de profissionais formados em Drusa de pesquisar, debater, e produzir conhecimentos sobre variados contextos territoriais, sociais, econômicos, ambientais e agrônômicos, quando o foco é o desenvolvimento rural e a segurança alimentar.

Para seguir mergulhando no tema, acho importante reforçar que essa habilidade desenvolvida na formação em Drusa é possível devido à diversidade cultural proveniente dos integrantes da Unila e especialmente do curso de desenvolvimento rural e segurança alimentar. Em outras palavras, cada pessoa tem sua participação na composição deste ambiente culturalmente heterogêneo pois a interculturalidade foca nos pontos de contato e nos diálogos necessários entre as culturas (Juliano,1993 apud González, 2017). González (2017, p. 160) também indica que a “interculturalidade busca melhorar a

convivência entre pessoas de diversas culturas a partir de interações mediadas”. A partir disso, considerando que a cultura pode ser definida por “uma totalidade complexa que inclui o conhecimento, as crenças, as artes, a moral, as leis, os costumes e qualquer outro hábito adquirido pelo ser humano como membro da sociedade” (Tylor, 1889/1871, p. 1), vislumbro que a diversidade cultural presente em Drusa, se materializa na contribuição que cada pessoa expõe nos debates, na construção de conhecimentos, nos trabalhos onde atribuem os conhecimentos sobre diversidade de alimentos, técnicas de manejo do solo, variedades de sementes, tecnologias rurais e tudo mais que possa envolver o contexto de desenvolvimento rural e segurança alimentar. Quando me refiro a cada pessoa, estão incluídos professores, estudantes, produtores rurais, palestrantes e todos os que participam direta ou indiretamente do processo de formação em Drusa. Essas atribuições foram adquiridas pela cultura tradicional do seu território e pelas vivências prévias que cada um carrega consigo até chegar no curso de Drusa, e durante o processo de formação a interculturalidade está presente e se alinha à interculturalidade crítica quando se une aos contextos debatidos em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

Em outros termos, após toda essa reflexão, concluo que a partir de tudo que analisei e compartilhei até agora nesse tópico do trabalho, a interculturalidade presente no curso de Drusa compõe o processo pedagógico do curso, e por essa razão, constitui a formação do profissional em desenvolvimento rural e segurança alimentar. Além disso, a interculturalidade se apresenta de forma crítica pois questiona continuamente os padrões hegemônicos vinculados a terra e a alimentação, assim como reflete as demandas dos movimentos sociais rurais buscando o desenvolvimento de propostas que articulam e buscam fomentar modos de pensar, ser, estar, aprender, ensinar e viver (Walsh, 2009). Diante disso, a interculturalidade crítica potencializa as habilidades do profissional em Drusa, no que se refere ao diálogo entre culturas, realidades diversas e contextos variados relativos ao desenvolvimento rural e à segurança alimentar.

Em síntese, a análise evidencia que a interculturalidade crítica se materializa de maneira robusta no curso de Drusa da Unila, consolidada pelas variadas nacionalidades e experiências culturais dos estudantes. Localizado na tríplice fronteira, Drusa se beneficia de uma rica diversidade cultural que fomenta debates e pesquisas abrangendo questões rurais e alimentares. A concentração temática nos TCCs, especialmente nas dimensões sociais e econômicas, e a análise de trabalhos como o de Rendón Clavijo (2024), ilustram a relação do curso com a interculturalidade crítica. O curso de Drusa forma profissionais capazes de cruzar fronteiras culturais e propor soluções que acolhem demandas dos movimentos sociais rurais, refletindo uma formação acadêmica que integra a interculturalidade crítica contextualizada ao desenvolvimento rural e segurança

alimentar. Assim, Drusa se reafirma como um espaço de formação que questiona e propõe alternativas aos padrões dominantes, numa busca contínua por modos de existir e agir que atravessam fronteiras (Walsh, 2009), e dessa maneira, a interculturalidade se materializa na identidade do egresso formado em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

Na seção a seguir, o texto aborda a interdisciplinaridade em relação ao curso de Drusa e à experiência de estágio.

3.2 Interdisciplinaridade

Agora, proponho para essa leitura uma reflexão sobre a interdisciplinaridade e como ela surge no âmbito do curso e da experiência de estágio relatada até aqui.

É interessante pesquisar sobre a interdisciplinaridade, pois quanto mais busco uma definição concreta, mais eu encontro a compreensão de que uma definição unívoca e final tende a corresponder aos padrões das culturas disciplinares existentes (Leis, 2005). No entanto, Leis (2005) afirma que as possibilidades de definições para o conceito de interdisciplinaridade podem variar conforme a quantidade de experiências interdisciplinares no campo do conhecimento, e por essa razão é importante não se fixar em encontrar definições abstratas.

A interdisciplinaridade a partir de um enfoque teórico-metodológico surge como proposta para superar, especialmente nas ciências humanas e na educação, o caráter de especialização do conhecimento e a fragmentação do saber (Thiesen, 2008). Em outras palavras, “um olhar interdisciplinar sobre a realidade permite que entendamos melhor a relação entre seu todo e as partes que a constituem” (Goldmann, 1979 apud Thiesen, 2008, p. 546).

O bacharelado em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar é considerado inovador no que se refere às graduações focadas na atuação no território rural pois se propõe a formar profissionais interdisciplinares com a capacidade de atuar como um mediador de conhecimentos e de processos contextualizados ao desenvolvimento rural e a segurança alimentar (PPC Unila, 2021). Thiesen (2008) aponta que na prática pedagógica o enfoque interdisciplinar resulta na quebra de hábitos e gera a necessidade de buscar algo novo e desconhecido, por mais desafiador que seja. Ao olhar a grade de componentes curriculares do curso de Drusa (quadro 1), eu observo uma grade curricular composta com temáticas variadas relacionadas ao território rural e à segurança alimentar, agregando assuntos como segurança do alimento, acesso à alimentação, políticas públicas,

agroecologia, meio ambiente, economia, sociedade, cultura e gestão. Em complemento, Drusa por ser um curso que está continuamente provocando espaços de debate sobre as contradições do desenvolvimento rural e da segurança alimentar, considerando também a interculturalidade crítica presente nesse contexto, o enfoque interdisciplinar aproxima o indivíduo de sua realidade mais ampla e possibilita maior significado e sentido aos conteúdos da aprendizagem e, dessa forma, favorece uma formação mais robusta e responsável (Thiesen, 2008).

Com base no que foi dito, considero importante reconhecer como a interdisciplinaridade se manifesta na formação pedagógica do profissional de desenvolvimento rural e segurança alimentar. O campo das ciências humanas e sociais se caracterizam pela grande frequência em que a interdisciplinaridade surge (Thiesen, 2008) e ao olhar para os conjuntos de dimensões temáticas dos trabalhos de conclusão de curso, percebo que a maior quantidade dentro das amostras analisadas estão dentro do conjunto de dimensão temática Social - Econômica (SE) e Social - Econômica - Agrônômica (SEA), respectivamente. E para reforçar a interdisciplinaridade presente nos trabalhos de Drusa, Japiassu (1976) aponta que a interdisciplinaridade se qualifica pela intensidade das trocas e pelo grau de integração real das disciplinas de maneira que se fecundam reciprocamente, reforçando o quanto é indispensável a complementaridade dos métodos e conceitos das disciplinas envolvidas.

Todo esse enfoque interdisciplinar é visto na prática de estágio relatada neste trabalho até agora, pois este integra de maneira ampla, profunda e sintetizada os conhecimentos que envolvem o desenvolvimento rural, a segurança alimentar e a gastronomia. O autor Japiassu (1976) aponta que a interdisciplinaridade, sob uma perspectiva integradora, exige um equilíbrio entre amplitude, profundidade e síntese. A amplitude oferece uma base vasta de conhecimento e informação, a profundidade atende aos requisitos disciplinares e fornece o conhecimento necessário para a tarefa e a síntese promove a integração. Quando o estagiário de Drusa se encontra no contexto de observar o ambiente de estágio, com base nos conhecimentos adquiridos nas matérias do curso, a fim de entender as demandas locais para possíveis melhorias, compreendo que neste momento ele exerce a amplitude. Em seguida, quando esse estagiário reflete possíveis ações de intercessão considerando o contexto inserido e observado, ele exerce a profundidade. E por fim, quando realiza a mediação entre a intervenção no espaço e do contexto presente local, exerce a síntese. Essa perspectiva também reforça o fomento recíproco e indispensável entre as áreas de conhecimento integradas na interdisciplinaridade.

Em conclusão, o curso de Bacharelado em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar da Unila exemplifica uma abordagem efetiva da interdisciplinaridade,

viabilizando uma formação que busca transcender a fragmentação do saber e promove um conhecimento integrado e contextualizado. A interdisciplinaridade, conforme observada no curso e na experiência de estágio descrita neste trabalho, potencializa a capacidade do profissional de Drusa atuar como mediadores dinâmicos nas complexas realidades contextualizadas ao desenvolvimento rural e à segurança alimentar. A articulação entre amplitude, profundidade e síntese, como destacada por Japiassu (1976), figura de maneira nítida na prática dos estagiários, que aplicam conhecimento teórico à observação, reflexão e mediação no contexto real. Assim, o curso de Drusa não apenas visa preparar profissionais, mas também cidadãos críticos e conscientes, aptos para enfrentar desafios em territórios diversos, promovendo um conhecimento fértil que se nutre da troca interdisciplinar.

Dentro do debate da interdisciplinaridade no desenvolvimento rural, os autores Almeida *et al.* (2004) apontam que a abordagem da interdisciplinaridade no rural indica:

Um denominador comum: uma trajetória social e profissional ligada à contestação das formas de agricultura e desenvolvimento rural originários do ideal da Revolução Verde e uma identidade sociopolítica formada em torno da perspectiva de um novo modo de desenvolvimento em termos sociais, culturais, políticos e ambientais. (Almeida *et al.*, 2004, p. 4)

Nesse contexto, a interdisciplinaridade surge a partir dos desafios de uma realidade complexa e dinâmica para responder às lacunas que as ciências disciplinares e fragmentadas não contemplam (Almeida *et al.*, 2004), e por isso se afirma como um princípio mediador da comunicação entre diferentes ciências, propondo a diversidade e a criatividade a partir da exploração máxima das possibilidades de cada ciência e da compreensão de seus limites (Etges, 1993). De maneira prática, a pesquisa interdisciplinar não se satisfaz em trabalhar somente com um fragmento isolado da realidade (Conterato *et al.*, 2014) e se estabelece a partir de um diálogo entre disciplinas que já possuem suas bases teóricas e metodologias definidas considerando as lacunas advindas da fragmentação do conhecimento disciplinar (Conterato *et al.*, 2014). No que tange aos espaços de trabalho, o profissional com uma formação interdisciplinar possui habilidade para atuar em ações que articulam os questionamentos para além dos limites dos campos disciplinares (Almeida *et al.*, 2004).

O processo pedagógico interdisciplinar potencializa as habilidades do profissional de Drusa quando fornece substrato para uma observação do contexto de forma ampla e não fragmentada, possibilitando a identificação de problemáticas e demandas locais de maneira integrada e não desagregada para, então, refletir e articular propostas de intervenção. Dessa forma, compreendo que o diálogo entre o curso de Gastronomia e o

curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar a partir da parceria de estágio, geram esse espaço de diálogo e contribuição mútua fomentando a prática interdisciplinar. Além disso, considerando a vivência de estágio como uma atividade prática que participa do processo de formação pedagógica do profissional de Drusa, compreendo esse vínculo como uma oportunidade do estudante desenvolver na prática suas habilidades interdisciplinares.

Considerações finais

Diante de toda essa análise e reflexão, concluo que a interculturalidade e a interdisciplinaridade juntas compõem o processo formativo de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar fortalecem as habilidades do profissional de Drusa, favorecendo sua colocação e afirmação em espaços críticos que questionam as problemáticas de forma ampla e complexa. Isso se caracteriza como um diferencial do profissional com formação em Drusa pois esse pode atuar em realidades variadas de maneira prática, criativa, participativa e diversificada, a fim de articular ações e propostas de intervenção local de acordo com as demandas identificadas. Afinal, quem somos nós de Drusa? Profissionais que possuem a interculturalidade e interdisciplinaridade como alicerces do processo formativo pedagógico. Ou seja, esses dois aspectos formativos inseridos no contexto do curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, dentro do projeto de Universidade Federal da Integração Latino-Americana e do contexto tríplice fronteiro contribuem para a coexistência da interculturalidade crítica e interdisciplinaridade na formação pedagógica, e portanto, integram o repertório profissional a partir desses processos que ocorrem simultaneamente durante a formação no curso. Quando o estudante de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar vivencia a experiência de estágio na Gastronomia, ele se insere de forma prática no contexto interdisciplinar. Essa imersão potencializa suas habilidades profissionais ao permitir atuar a partir de uma perspectiva ampla e integrada, fomentando ainda mais a prática pedagógica e profissional interdisciplinar.

Dessa forma, é fundamental para o curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar a parceria de estágio com o curso de Gastronomia no IFPR. Além disso, é enriquecedor ampliar as oportunidades de estágio em outros campos de conhecimento do IFPR- Campus Foz do Iguaçu, como nos cursos Técnico de Meio Ambiente, Técnico de Aquicultura e Graduação em Engenharia de Aquicultura. Para garantir uma formação abrangente em relação às práticas profissionais, para mais estudantes simultaneamente, é essencial expandir também as ofertas de estágio buscando parcerias com outras instituições concedentes.

A partir deste estudo, reflito sobre alguns desafios que os estudantes e o curso enfrentam. No âmbito da interculturalidade, existe uma demanda à adaptação a um novo território desconhecido, para quem vem de fora da cidade, o que pode afetar a permanência estudantil e resultar na evasão, assim como, existe o desafio de comunicação entre idiomas variados, além disso, se faz necessário compreender se a imersão dos estudantes estrangeiros e brasileiros é semelhante ou diferente no que se refere às produções acadêmicas sobre outros países e em outro idioma. Quanto à formação

interdisciplinar, por ser uma proposta inovadora no ensino superior, existe o desafio do reconhecimento do curso em editais e processos seletivos de estágios na cidade de Foz do Iguaçu, assim como, a dificuldade de compreender o papel profissional de Drusa. Com isso, deixo o convite para a reflexão sobre a necessidade de aumentar as atividades práticas no curso de Drusa promovendo a aproximação entre a teoria e a prática, a familiarização das áreas de atuação e o reconhecimento profissional.

E por fim, sintetizo que este trabalho não visa determinar uma única e exclusiva visão sobre o processo formativo do bacharel em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar, mas sim, contribuir com o debate e a reflexão sobre como podemos nos compreender enquanto profissionais de Drusa a partir da interculturalidade e da interdisciplinaridade. Além disso, considero que esse trabalho não é um ponto final desta reflexão e sim um convite para o aprofundamento dessa concepção sobre quem são os profissionais de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar. Em outras palavras, a exploração contínua dessa temática é essencial para enfrentar os questionamentos sobre possíveis espaços de atuação profissional no campo do desenvolvimento rural e segurança alimentar. Por isso, convido atuais e futuros pesquisadores e profissionais a expandirem esta discussão, enriquecendo ainda mais o campo intercultural e interdisciplinar com mais perspectivas e abordagens inovadoras.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Jalcione. *et al.* **Pesquisa Interdisciplinar na Pós- Graduação:** (des) caminhos de uma experiência em andamento. Revista Brasileira de Pós-Graduação, Brasília, Capes, n.2, 2004.

BRASIL, Ministério da Educação. **Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior.** Disponível em: <<https://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 20 de out. 2024.

CONTERATO, Marcelo Antonio. *et al.* **Pesquisa em desenvolvimento rural:** aportes teóricos e proposições metodológicas. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2014.

DIVISÃO DE ESTÁGIOS E ATIVIDADES COMPLEMENTARES. **Dados sobre estagiários do curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.** UNILA, 2024.

ETGES, Norberto J. **Produção do conhecimento e interdisciplinaridade.** Rumos, Brasília, caderno especial, n° 8, 1993.

GOLDMANN, Lucien. **Dialética e cultura.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

GONZÁLEZ, Linda. **A interculturalidade e seus limites na educação escolar indígena na américa latina.** Revista Humanidades e Inovação. v.4, n.4, 2017.

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ. **Atribuições e práticas** - Laboratório de Gastronomia. IFPR: Campus Foz do Iguaçu, 2022.

INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA. **Nacionalidade dos egressos do curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar**. UNILA, 2024.

JAPIASSU, Hilton. **Interdisciplinaridade e patologia do saber**. Rio de Janeiro: Imago, 1976.

LAGES, Uily C. STEFANUTTI, Paola. **Criticidade socioambiental nos laboratórios pedagógicos de gastronomia**: Transformando Alimentos. In: V MOSTRA DE INOVAÇÃO, PESQUISA, ENSINO, EXTENSÃO E CULTURA. Instituto Federal do Paraná: Campus Foz do Iguaçu, 2022. Anais. Foz do Iguaçu, 2022.

LEIS, Héctor Ricardo. **Sobre o conceito de interdisciplinaridade**. Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas, Florianópolis, n. 73, ago. 2005. Disponível em: <<http://www.cfh.ufsc.br/~dich/TextoCaderno73.pdf>>. Acesso em: 10 dez de 2024.

MACHADO, Altair T. SANTILLI, Juliana. MAGALHÃES, Rogério. **A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico**: implicações conceituais e jurídicas. Brasília,DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008.

MALUF, Renato S. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.

MENDONÇA, Otto. PREZOTTO, Fernando. BURT, Luisa. **1º Relatório Yglota de nacionalidades e etnias da região trinacional do Iguaçu**. Foz do Iguaçu, PR: Instituto Yglota, 2023.

MICHAELIS. In: **Dicionário Online de Português**. 2025. Disponível em: <<https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/ambiente/>>. Acesso em: 04 fev de 2025

OLIVEIRA, Deivide Garcia da Silva. **Interdisciplinaridade-** discutindo o conceito. V Colóquio Internacional Educação e Contemporaneidade, 2011.

PASSOS, J. S. **Identidade e Formação de Profissionais de Letras**: a contribuição de Stuart Hall. **Revista X**, vol.1, 2008.

RENDÓN CLAVIJO. Daniel Hernando. **La importancia del Mercado Municipal de Foz do Iguaçu para el desarrollo de la región y la valorización de las tradiciones alimentarias**. 2024. 62 p. Trabajo de Conclusión del Curso de Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria – Universidad Federal de la Integración Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2024.

SEN, Amartya. **Desenvolvimento como liberdade**. Tradução Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

THIESEN, Juarez da Silva. **A interdisciplinaridade como um movimento articulador no processo ensino-aprendizagem**. **Revista Brasileira de Educação** v. 13 n. 39 set./dez. 2008.

TYLOR, E. B. **On a Method of Investigating the Development of Institutions**: Applied to

Laws of Marriage and Descent. Journal of the Royal Anthropological Institute, v. 18, 1889. Primitive Culture. New York: Harper Torchbooks, 1958. (Original publicado em 1871).

UNIVERSIDADE FEDERAL DA INTEGRAÇÃO LATINO-AMERICANA. **Formas de ingresso**. Disponível em: <<https://portal.unila.edu.br/ingresso#:~:text=Uma%20vez%20por%20ano%2C%20a%20ou%20portadores%20de%20visto%20humanit%C3%A1rio>>. Acesso em: 24 de jan 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA INTEGRAÇÃO LATINO-AMERICANA. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar**. UNILA, 2021. Disponível em: <<https://portal.unila.edu.br/graduacao/desenvolvimento-rural-seguranca-alimentar/PPCDesenvolvimentoRuralapartirde2021.pdf>>. Acesso em: 25 ago. 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL. **Egressos do curso de graduação em Desenvolvimento Rural**. PLAGEDER. Rio Grande do Sul, 2025. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/plageder/egressos/#>>. Acesso em: 10 dez 2024.

WALSH, Catherine. **Interculturalidad Crítica y Pedagogía De-Colonial: Apuestas (Des)De El In-Surgir, Re-Existir y Re-Vivir**. **Educação Online**, Rio de Janeiro, Brasil, 2009. Disponível em: <<https://educacaoonline.edu.puc-rio.br/index.php/eduonline/article/view/1802>>. Acesso em: 24 jan. 2025.

WORD COUNTER. **Word Counter**, 2024. Disponível em: <<https://wordcounter.net/>>. Acesso em: 20 de dez. 2024.