

## ANÁLISE DE LIVROS DIDÁTICOS DE CIÊNCIAS: RELAÇÃO ENTRE O TEMA ALIMENTAÇÃO E MULTICULTURALISMO

## ANÁLISIS DE LIBROS DE TEXTO DE CIENCIAS: RELACIÓN ENTRE EL TEMA DE ALIMENTACIÓN Y MULTICULTURALISMO

**João Carlos Clemente da Silva**

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB)

[joacarlosclmnt@gmail.com](mailto:joacarlosclmnt@gmail.com)

**Rômulo Wesley Nascimento Silva**

Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)

[romulo.wesley@ufrpe.br](mailto:romulo.wesley@ufrpe.br)

**Ana Maria dos Anjos Carneiro-Leão**

Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)

[ana.acleao@ufrpe.br](mailto:ana.acleao@ufrpe.br)

**Rafael Santos de Aquino**

Instituto Federal Sertão Pernambucano – Campus Salgueiro (IFSertãoPE)

[rafael.aquino@ifsertao-pe.edu.br](mailto:rafael.aquino@ifsertao-pe.edu.br)

**RESUMO** O objetivo deste trabalho é analisar quais concepções de multiculturalismo estão presentes nos temas de alimentação em livros de Ciências, do PNLD 2024, para os anos finais. Trata-se de uma pesquisa qualitativa do tipo bibliográfica. Foram analisadas seis coleções, dos quais foram analisados sete livros. Constatamos que os livros possuem em sua totalidade maior enfoque do multiculturalismo assimilacionista e diferencialista. Concluimos que há necessidade da inserção do tema alimentação saudável nos livros didáticos de Ciências em uma perspectiva multicultural interativo, contribuindo para um ensino contextualizado e crítico e o reconhecimento da diversidade étnico cultural presente no Brasil.

**Palavras-chave:** ensino de ciências; decolonialidade; educação básica; alimento.

**Eixo temático:** (4). Linguagens e culturas no ensino de Ciências e Biologia.

**Modalidade:** pesquisa acadêmica.

**RESUMEN** El objetivo de este trabajo es analizar qué concepciones de multiculturalismo están presentes en los temas de alimentación en los libros de Ciencias, del PNLD 2024, para

los últimos años. Se trata de una investigación bibliográfica cualitativa. Se analizaron seis colecciones, de las cuales se analizaron siete libros. Descubrimos que los libros en su totalidad tienen un mayor enfoque en el multiculturalismo asimilacionista y diferencialista. Concluimos que existe la necesidad de incluir el tema de la alimentación saludable en los libros de texto de Ciencias desde una perspectiva multicultural interactivo, contribuyendo a la enseñanza contextualizada e crítica y al reconocimiento de la diversidad étnico-cultural presente en Brasil.

**Palabras clave:** enseñanza de las ciencias; descolonialidad; Educación básica; alimento.

**Eje temático:** (4). Lenguas y culturas en la enseñanza de las Ciencias e la Biología.

**Modalidad:** investigación académica.

## INTRODUÇÃO

Vivemos em uma sociedade que se transforma constantemente. Podemos centralizar a escola como um espaço social imprescindível nessa transformação. O espaço escolar é, sobretudo, um ambiente a qual diversas vezes encontramos indivíduos que possuem contextos sociais distintos, culturas diversificadas, bem como contextos heterogêneos nas experiências de vida e na construção do conhecimento, apesar de haver uma gama de indivíduos distintos, os materiais ofertados nas escolas não permeiam estas diferenças.

Entende-se que o Livro Didático (LD) é, muitas das vezes, uma das poucas ferramentas utilizadas nas escolas e de uso obrigatório que se configura com pensamentos ideológicos (Santos, 2020). Segundo Mota, Santos e Silva (2020), por ser um recurso textual, o LD é uma fonte de dados para os estudantes, de modo que tanto possuem um corpus científico, quanto atividades de fixação. Devido o LD ser um instrumento de larga escala (utilizado em todo o território nacional), se requer que este material possua elementos contextuais (Stadler; Azevedo, 2021). Contudo, o que se vê em grande parte dos LD, são os conteúdos em uma perspectiva ocidental- homogeneizadora, sem levar em consideração as diferenças étnicas e culturais presentes no contexto brasileiro (Santos, 2020).

Segundo Candau (2008), o espaço escolar é um meio de embate entre as diferenças, onde as culturas ditas subalternas, geralmente tendem a se enquadrar aos aspectos da cultura dominante, eurocidental. Nesse aspecto, a autora discute três tipos de multiculturalismo

presentes na sociedade, sobretudo, dentro dos espaços educacionais. O primeiro tipo de multiculturalismo é chamado de assimilacionista, em que não há reconhecimento das diferenças culturais e onde as culturas subalternas tendem a se encaixar dentro dos padrões da cultura dominante. O segundo multiculturalismo, denominado diferencialista, apesar do reconhecimento das diferenças culturais, ainda há a tendência da padronização das culturas subalternas à cultura dominante. Por fim, o terceiro multiculturalismo, chamado interativo ou intercultural, compreende que há o reconhecimento das diferenças e essas são incluídas dentro dos debates de forma crítica, respeitosa e democrática.

Dessa forma, surge a seguinte questão de pesquisa: qual(ais) concepções multiculturalistas estão presentes no tema “Alimentação” nos livros didáticos de Ciências no PNLD 2024? A pesquisa busca a necessidade de se atender às diferentes perspectivas culturais atreladas à alimentação e que devem ser respeitadas de forma plural e não-homogeneizada. Portanto, o objetivo deste trabalho é investigar as abordagens multiculturais, de acordo com Candau (2008), presentes nos temas de alimentação em livros de Ciências, do PNLD 2024, voltado para os anos finais.

## PERCURSO METODOLÓGICO

Este trabalho se trata de uma pesquisa qualitativa do tipo bibliográfica. Segundo Minayo (2009), a pesquisa de cunho qualitativo refere-se a uma abordagem metodológica que busca compreender manifestações sociais complexas por intermédio da análise e interpretação de dados não estruturados, como análise de documentos, entrevistas e observações. Já a pesquisa bibliográfica, segundo os autores Sousa, Oliveira e Alves (2021), por meio de pesquisa bibliográfica, é uma abordagem que permite uma investigação científica visando o aprimoramento e a atualização do conhecimento através de obras já disponibilizadas.

Para a consulta das coleções dos livros de Ciências que compõem o PNLD, foi utilizado o Guia Digital - PNLD 2024, partir da identificação das coleções, foi realizada uma busca no *Google*® a procura das obras e feito *download* das mesmas para análise.

Os livros que entraram para a nossa análise, consistiu em uma leitura breve dos sumários de cada obra. Dessa maneira, foram consultados os sumários de cada livro para identificar se possuíam o tema “alimentação”, “alimentação saudável”. Aqueles em que não foram

identificados os temas citados foram analisados quanto à presença da temática em caráter interdisciplinar se estavam relacionados aos conteúdos sobre o sistema digestório.

Das 14 coleções de livros didáticos de Ciências que fazem parte do PNLD 2024, não foram encontrados as coleções das seguintes editoras: Editora e Gráfica Indico (EGI) Ltda.(1 coleção); Editora Moderna (EM) (3 coleções). Essa última editora disponibiliza em seu site somente o material de amostra dos livros. Dessa forma, 7 coleções entraram para a análise inicial (verificação da temática a partir do sumário). Seguindo a identificação temática nesta pesquisa bibliográfica foram considerados apenas 5 coleções para análise, totalizando 7 livros (quadro 1).

**Quadro 1:** Lista de relações das coleções dos livros didáticos de Ciências do PNLD 2024.

EDITORAS	AUTORES	COLEÇÕES/ANO
Editora Ática (EA)	Gewandsznajder; Pacca, 2022.	Teláris Essencial / 7º ano
Editora do Brasil / Coleção 1 (EB1)	Souza; Pietrocola; Fagionato, 2022.	Conexões & Vivências / 8º ano
Editora Do Brasil / Coleção 2 (EB2)	Pereira; Pinto; Waldhelm; Fernandes; Cardoso, 2022.	Amplitude Ciências / 7º e 8º anos
Editora Saraiva (ESA)	Teves, 2022.	Jornadas Novos Caminhos / 8º anos
Editora Scipione (ESC)	Artuso; Lazzarini; Raimondi; Bobato, 2022.	#Sou+Ciências / 8º ano
Editora SM (ESM)	Catani; Killner, Aguilar, 2022.	Geração Alpha / 7º ano

Foram coletados quaisquer materiais presentes no livro que tivesse relação com aspectos multiculturais, desde imagens, textos, esquemas, atividades e indicações para o docente, tendo em vista que os livros analisados são de uso do professor. Para a análise das coleções, partimos do referencial de multiculturalismo de Candau (2008).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

As coleções das editoras AJS, UDL e FTD não foram encontradas em nenhum dos livros, assuntos relacionados à alimentação. Na coleção da editora AJS, verificamos no conteúdo do sistema digestório se o assunto estava de maneira articulada, mas observamos que o mesmo se resume aos órgãos que compõem o sistema e suas funções. Já nas coleções das editoras UDL e FTD não foram encontrados nenhum capítulo ou unidade voltado para alimentação saudável e sistema digestório.

Na coleção “Amplitude” da Editora Brasil, foram considerados livros do 7º ano e 8º ano, tendo em vista que em uma leitura prévia dos livros, percebemos que o assunto de alimentação apareceu no livro de 7º ano (por se tratar de assunto relacionados a saúde) e no 8º ano. Contudo, de acordo com a BNCC, os assuntos sobre alimentação fazem parte do 8º ano.

Dos sete livros analisados, apenas quatro possuem perspectivas multiculturalistas diferencialista e interativo enquanto outros três possuem o viés assimilacionista. Iremos mencionar de forma introdutória a análise dos três livros com viés assimilacionista e dar ênfase nas discussões dos quatro livros mencionados com viés multicultural diferencialista e interativo. Vale ressaltar que todos os livros possuem em sua grande totalidade perspectivas assimilacionistas de se trabalhar o tema alimentação, com o foco na conceituação de nutrição e alimentação, macronutrientes e vitaminas e o sistema digestório. Contudo, alguns materiais encontrados ao longo de capítulos e/ou unidades dos livros didáticos é perceptível discussões multiculturais, os quais serão discutidos porseguinte.

Cada coleção foi analisada e analisadas em referência ao multiculturalismo assimilacionista, diferencialista e interativo, de acordo com Candau (2008) (quadro 1). Das coleções analisadas, quatro delas atenderam a perspectiva do multiculturalismo assimilacionista, enquanto outras três atenderam ao multiculturalismo diferencialista. Vale ressaltar que a coleção Teláris além de uma abordagem diferencialista, também apresentou um viés interativo, em uma de suas propostas de discussão do assunto alimentação.

**Quadro 2:** Relação entre as coleções e o tipo de multiculturalismo presente em sua abordagem para o tema alimentação.

LIVRO/EDITORA	CLASSIFICAÇÃO MULTICULTURAL	JUSTIFICATIVA
Conexões e Vivências	Assimilacionista	Dispensam a diversidade cultural como enfoque de suas abordagens para o tema alimentação, tendo em vista que as culturas subalternizadas não são valorizadas na discussão do
#Sou+Ciências (ESC)		
Jornadas: Novos Amplitude (EB2), para o 8º ano	Diferencialista	Apesar de possuir elementos que levantem aspectos multiculturais e/ou a necessidade da discussão da diferença no tema alimentação, percebe-se que em nenhum momento são direcionados a uma percepção crítica e
Teláris (EA)		
	Interativo	Há a inclusão de diferentes culturas na discussão dos assuntos de alimentação, sobretudo a partir de um enfoque crítico e

Fonte: Autores (2024) baseados em Candau (2008).

Nas coleções Amplitude (EB2), Conexões e Vivências (EB1) e Geração Alpha (ESM), percebemos que o tema alimentação se trata apenas de informações sobre: necessidade de nos alimentarmos, importância dos nutrientes e o processo de digestão do alimento ao longo do trato digestório, quando o tema alimentação está associado ao sistema digestório. Dessa forma, esses livros didáticos dispensam a diversidade cultural como enfoque de suas abordagens para o tema alimentação, tendo em vista que aspectos culturais indígenas, quilombolas e entre outras culturas subalternizadas não são valorizados na discussão do assunto. Assim, esses livros dessas coleções se caracterizam como multiculturalismo assimilacionista, onde a diferença não é notada e tende a padronizar o conhecimento nos ideais eurocêntricos.

Na coleção Teláris (EA) foram encontrados dois textos que discutem a alimentação. Um dos textos possui uma perspectiva multicultural interativa, enquanto o outro se encaixa no multiculturalismo diferencialista. O texto principal aborda de forma sutil o contexto histórico da escravidão e as influências que os povos africanos tiveram na construção dos aspectos culturais na sociedade brasileira a qual foi fortemente influenciada pelos costumes africanos na religião, na culinária, nas artes, na música, nos esportes, entre

outros diversos segmentos, inclusive no universo da ciência. Os alimentos de herança africana que o texto cita são: cuscuz<sup>1</sup>, mungunzá, abará e o quibebe (fig. 2).

**Figura 2:** Recorte do texto “Herança africana no Brasil” da coleção Teláris (EA), que fala sobre os alimentos de herança africana.

Até hoje, alguns pratos de origem africana, como o cuscuz, são muito comuns, principalmente na culinária da Bahia, estado que tem a maior concentração de afrodescendentes do Brasil. Há ainda muitos outros pratos, como o mungunzá, o abará e o quibebe. Veja a figura 6.24.

Fonte: Gewandsznajder; Pacca, 2022.

O texto também discute de maneira a combater o mito da feijoada como alimentação oriunda dos africanos (fig. 3). O texto retrata que o surgimento da feijoada se deu a partir de um prato já criado pelos portugueses, no caso o guisado de feijão com carne na qual o feijão-branco é utilizado. O texto desmistifica o que geralmente é relatado por muito tempo sobre a feijoada, na qual atribuiu-se o significado da criação do prato pelos escravizados a partir da mistura de feijão com restos de carne de porco oferecido pelos seus colonizadores.

**Figura 3:** Recorte do texto “Herança africana no Brasil” da coleção Teláris (EA), que fala sobre o mito da feijoada como herança africana.

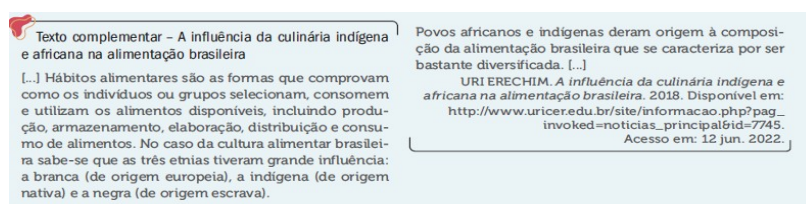
E a feijoada? Por décadas, atribuiu-se a criação desse saboroso prato aos negros escravizados no Brasil, dizendo-se que eles comiam os restos de porco misturados a grãos de feijão. O folclore, entretanto, foi desqualificado por historiadores, que atribuem aos portugueses a criação do guisado de feijão com carne tão consumido por nós. A diferença é que os portugueses usam mais feijão-branco na composição do prato. Já os brasileiros utilizam o feijão-preto e vários tipos de carne de porco e de boi.

Fonte: Gewandsznajder; Pacca, 2022.

<sup>1</sup> O milho é uma espécie vegetal que teve sua origem no México. Devido ao processo de colonização em diferentes partes do globo e sua grande facilidade adaptativa, o milho se espalhou por diversos países de clima tropicais, subtropicais e temperado. No Brasil, diversas etnias indígenas já cultivavam e utilizavam e sua alimentação outras variações da espécie de milho (Paterniani; Nass; Santos, 2000). Já o cuscuz, surgiu na África Setentrional, do Egito até Marrocos, sendo denominado "kus-kus". O fato curioso é que o kus-kus, como tradição entre mouros e árabes, era feito a partir de arroz, farinha de trigo, sorgo ou cevada. Quanto os portugueses vieram para o Brasil e trouxeram os africanos em condições de escravizado, fizeram do milho molhado no leite de coco o que hoje conhecemos como cuscuz (Formigheieri; Bezerra; Carvalho, 2019; Cascudo, 2004). Ler mais em: PATERNIANI, E.; NASS, L. L.; SANTOS, M. X. O valor dos recursos genéticos de milho para o Brasil: uma abordagem história da utilização do germoplasma. In: UDRY, C. V.; DUARTE, W. (Org.) Uma história brasileira do milho - o valor dos recursos genéticos. Brasília: Paralelo, 2000. 136p. FORMIGHIERI, R. C. G.; BEZERRA, I. CARVALHO, S. M. Escritos sobre o cuscuz: a comida culturalmente referenciada entre riscos e incertezas. INTER-LEGERE, v. 2, n. 25, p. 1-27, 2019. CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

No texto complementar da mesma coleção, intitulado como “A influência da culinária indígena e africana na alimentação brasileira” é um pequeno trecho retirado de um texto do site da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai, que reafirma a influência europeia, indígena e negra na alimentação, nos hábitos alimentares e na culinária brasileira.

**Figura 4:** Texto complementar “A influência da culinária indígena e africana na alimentação brasileira” da coleção Teláris (EA).



Fonte: Gewandsznajder; Pacca, 2022.

O texto principal procura discutir de forma crítica o colonialismo e o processo de escravidão instalado no Brasil na época colonial, se comparado com o texto complementar, o qual discute de forma não problematizadora a influência dos africanos e indígenas na composição alimentar do Brasil. Apesar de estes textos estarem presentes no tema alimentação, da coleção Teláris (EA), pouco foi o espaço de discussão da abordagem multicultural interativa. Das 15 páginas de discussão da temática, apenas 2 são dedicadas para relacionar o tema alimentação a aspectos multiculturais.

Na coleção #Sou+Ciências (ESC), na abertura da Unidade 2, intitulada “Corpo Humano: Sistemas Integrados”, destinada a discussão do tema alimentação, intitulada “Corpo Humano: Sistemas Integrados” traz uma ligeira conversa retratando sobre diferenças físicas entre as pessoas (Fig. 5). A informação é relacionada que por mais parecemos diferentes por fora, por dentro somos iguais. Contudo, percebe-se que não há menção sobre diferentes culturas, nem se quer problematização sobre a diversidade, se enquadrando dentro do multiculturalismo assimilacionista. É necessário que ao reconhecer as diferenças culturais, essas sejam discutidas a partir de suas histórias em uma perspectiva crítica. Elencando não somente as diferenças culturais, mas as caracterizando quanto sociedades produtoras de conhecimentos.

**Figura 5:** Trecho do texto da abertura da Unidade 2, da coleção #Sou+Ciências (ESC).

A cor da pele, o tipo e a cor dos cabelos, a altura, o formato do rosto... muitas características externas nos diferenciam uns dos outros. Será que essas diferenças também existem dentro do nosso corpo?

Fonte: Artuso *et al.*, 2022.

Na sessão de informações para o professor, informa sobre as diferenças regionais que podem implicar em diferentes alimentos, orientando ao docente conversar com os estudantes sobre quais frutas fazem parte do seu dia a dia. No próprio texto da abertura da unidade 2, traz essa informação também para os alunos, contudo ele não traz exemplos de diferentes alimentos presentes em diferentes culturas. Percebe-se que apesar de haver o reconhecimento das diferenças culturais regionais brasileiras, em nenhum momento o livro se dispôs a mencionar as diferentes etnias culturais do Brasil, muito menos em trazer seus diferentes elementos culturais para retratar a diversidade de alimentação, como por exemplo, a história de comunidades indígenas e quilombolas em diferentes regiões do Brasil e sua relação com os alimentos regionais. Assim, se enquadrando no multiculturalismo assimilacionista.

Em uma atividade presente na Unidade 2, foi encontrado um texto que busca promover arelação entre alimentação e os aspectos culturais, contudo, não traz referência a quais relações são estabelecidas entre diferentes culturas e a alimentação (Fig. 6).

**Figura 6:** Texto presente em uma atividade da Unidade 2, da coleção #Sou+Ciências (ESC).

**Alimentação emocional**

“ Além de nos manter vivos, a alimentação tem muitos propósitos psicológicos, sociais e culturais. Nós comemos para celebrar, punir, confortar, desafiar e negar. A alimentação em resposta a estímulos emocionais, como a sensação de estresse, de tédio ou de cansaço, é chamada de alimentação emocional. A alimentação emocional é tão comum que, dentro de limites, ela está inserida no comportamento normal. Quem nunca foi procurar a geladeira após um dia ruim? Os problemas surgem quando a alimentação emocional se torna tão excessiva que ela interfere na saúde. Os problemas de saúde físicos incluem a obesidade e distúrbios associados, como hipertensão e cardiopatia. Os problemas de saúde psicológica incluem baixa autoestima, incapacidade de lidar efetivamente com a sensação de estresse e, em casos extremos, distúrbios alimentares como anorexia nervosa, bulimia e obesidade. ”

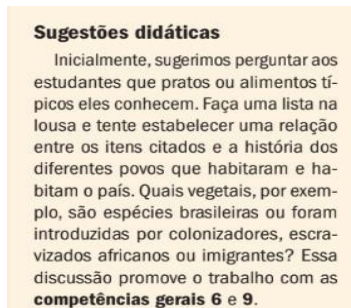
[...]

TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. *Princípios de Anatomia e Fisiologia*. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. p. 1320.

Fonte: Artuso *et al.*, 2022.

Já na coleção *Jornadas: Novos Caminhos* (ESA), na abertura da Unidade 4 intitulada “Alimentação e digestão” há algumas sugestões didáticas ao professor. Uma das sugestões (fig. 7), indica ao docente trabalhar diferentes pratos e alimentos que são de influência cultural, sobre a história dos povos que habitaram e habitam o país e que influenciaram em algumas alimentações, como é o caso dos colonizadores, escravizados africanos e imigrantes.

Figura 7: Sugestão didática ao professor, na Unidade 4, da coleção Jornadas: Novos Caminhos (ESA).



Fonte: Teves, 2022.

Percebe-se que essa sugestão permite uma interação cultural entre africanos, indígenas e europeus possibilitando a constituição de uma cultura alimentar e culinária rica culturalmente como o multiculturalismo interativo. Contudo, frisamos que a sugestão a docente não insere a necessidade de um diálogo crítico sobre o período colonial no país como este acarretou em um período de silenciamento e perdas identitárias das etnias que aqui já viviam, como a própria alimentação, assim, se configurando como multiculturalismo diferencialista. Também salientamos a importância de o próprio texto do livro disponibilizado para os estudantes inserir essa valiosa discussão.

Ainda nessa coleção, observamos duas trilhas que contribuem com discussões multiculturais, sendo elas: trilhas “Alimentação” e “Sistema Digestório”. Na primeira trilha está presente o texto “Você tem fome de quê?” É uma matéria produzida pela Revista Fapesp, produzida por Carlos Haag. O texto traz referência à influência do colonialismo no Brasil e nos tipos de alimentos que foram trazidos com ele. O texto não busca olhar de forma crítica o colonialismo. Um recorte da fala de uma pesquisadora utilizada na reportagem chega a romantizar a influência do colonialismo no Brasil mediante as especiarias e frutas trazidas para o país no tempo da colonização ao dizer que há “um desejo de recuperar a alimentação do passado”, como se as Américas não possuíssem uma riqueza vasta de alimentos (fig. 8).

**Figura 8:** Trecho do recorte do texto “Você tem fome de quê?”, da coleção Jornadas: Novos Caminhos (ESA).



frutas, de Albert Eckhout (século XVII).  
1 cm. O pintor e desenhista holandês  
arte da comitiva de Maurício de Nassau  
atou a população indígena, a flora e a

[...] Portugal trouxe para o Brasil sementes de especiarias do Oriente e levou plantas para outras partes do Império, a ponto de embaçar a origem da flora. “O coqueiro, por exemplo, chegou aqui por volta de 1553, a bordo de embarcações vindas de Cabo Verde. Hoje é um dos símbolos do Brasil. O mesmo se deu com a manga,

a jaca, a canela, o açúcar, o algodão. Incentiva-se essa troca para diversificar as culturas e salvar a balança comercial.” [...]

“Há agora um desejo de recuperar a alimentação do passado, um saudosismo de comer melhor como nas receitas antigas. Posso comer *fast food* ou ‘à quilo’, mas o ideal é a ‘comida da vovó’, uma busca inconsciente de uma identidade que está na nossa cozinha”, observa Leila. Pronta a nos pegar pelo estômago.

HAAG, C. Você tem fome de quê? *Pesquisa Fapesp*, São Paulo, v. 191, p. 80-85, jan. 2012. Disponível em: <https://revistapesquisa.fapesp.br/voce-tem-fome-de-que>. Acesso em: 15 fev. 2022.

Fonte: Teves, 2022.

Na segunda trilha, em sua abertura, possui a imagem de uma menina da etnia Guarani donúcleo Cachoeira da aldeia Rio Silveira (SP) comendo a polpa do cacau. A imagem é utilizada somente para fins ilustrativos. Não traz aspectos culturais, como a importância do cacau para esta comunidade indígena e a história do povo Guarani.

Dessa forma, percebe-se que apesar de haver o reconhecimento das diferenças culturais regionais brasileiras, o livro em algumas situações apesar de trazer diferentes elementos culturais, não traz problematização, utilizando elementos culturais apenas para representação imagética. Além de não problematizar ações como a implementação exótica de alimentos no Brasil, oriundos do colonialismo. Assim, se enquadrando no multiculturalismo diferencialista.

Por fim, na última coleção, Amplitude (EB2), para o 8º ano, foi identificado um único material com aspecto multicultural, o qual diz respeito a sugestões para o professor. Na orientação, é sugerido ao docente que pergunte aos estudantes quais alimentos são consumidos por eles e a relação desses com as regiões do Brasil. Posteriormente é sugerido que o professor trabalhe sobre as propriedades nutricionais referente aos alimentos pontuados, visando a oportunidade para se refletir sobre o respeito à diversidade. Também sugere que o docente peça que os alunos identifiquem músicas que falem de alimentos, como proposta de resgate cultural.

Apesar das sugestões levantarem aspectos multiculturais e a necessidade da discussão da diferença no tema alimentação, percebe-se que em nenhum momento os textos

direcionam o docente à problematização. O foco das sugestões gira em torno apenas do reconhecimento das diferenças culturais, se caracterizando como multiculturalismo diferencialista.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foram identificadas poucas relações entre o multiculturalismo e a alimentação nos livros didáticos, com ênfase no multiculturalismo assimilacionista e diferencialista. O diálogo sobre os aspectos étnicos e culturais são acríticos, não se preocupam em promover a história de resistência das etnias. Importa-se apenas em permitir compreender as diferenças existentes entre os diferentes grupos de pessoas. Em apenas um livro foi percebido o multiculturalismo ativo, ao abordar a história de resistência do povo negro no Brasil.

Dessa forma, percebe-se a necessidade de livros didáticos abordarem temáticas, sobretudo a de alimentação, sob o viés multicultural interativo, resgatando as histórias de resistências dos diversos grupos étnicos culturais que compõem o Brasil, de maneira crítica. Um ensino baseado no multiculturalismo interativo permitirá com que docentes ediscentes contribuam para uma visão ampla e crítica sobre as influências das diferentes culturas, resgatando suas histórias de resistências em momentos de silenciamento e exclusão. Sobretudo, fomentará um espaço de alteridade e respeito ao outro, por meio do processo reflexivo e dialógico.

Destacamos que foi realizada uma busca no portal Periódico CAPES e não encontramos artigos que aplicam-se a temática alimentação no ensino de ciências na perspectiva multicultural. Apenas foram constatados trabalhos que abordam os alimentos de forma interdisciplinar.

Portanto, observamos a necessidade de estudos multiculturais para o ensino alimentação no ensino de ciências na perspectiva multicultural, além da importância do investimento na formação inicial e continuada de professores/as de Ciências, sobre o tema das diferenças étnicas, para que possam lidar com as situações de ausência em materiais de apoio. O estudo também permitiu reafirmar a necessidade de estudos voltados para outras temáticas do campo das ciências, investigando as suas relações com os aspectos multiculturais.

## REFERÊNCIAS

CANDAU, V. M. **Multiculturalismo e educação: desafios para a prática pedagógica.** In: MOREIRA, A. F.; CANDAU, V. M. Multiculturalismo: diferenças culturais e práticas pedagógicas. Petrópolis - RJ: Editora Vozes, 2008.

GUIA DIGITAL PNLD (2024). Código das Coleções. 2024. Disponível em: <  
[https://pnld.nees.ufal.br/pnld\\_2024\\_objeto1\\_obras\\_didaticas/pnld\\_2024\\_objeto1\\_obras\\_didaticas\\_codigos\\_colecao](https://pnld.nees.ufal.br/pnld_2024_objeto1_obras_didaticas/pnld_2024_objeto1_obras_didaticas_codigos_colecao)>. Acesso em: 30 mar. 2024.

MINAYO, M. C. **O desafio da pesquisa social.** In: Minayo, M. C. (Org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Rio de Janeiro, RJ: Vozes, 2009

SANTOS, B. F. O livro didático e o uso do laboratório de Ciências: um olhar para o ensino de Ciências dos anos finais do ensino fundamental. IN: CONGRESSO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 7, 2023, João Pessoa-PB. **Anais.** João Pessoa: Editora Realize, 2024. 1-12.

SANTOS, J. F. A representação cultural dos povos indígenas nos livros didáticos de história do 6º ano do ensino fundamental. **História e Ensino**, Londrina, v. 26, n. 2, p. 260-286, jul./dez., 2020.

SOUSA, A. S.; OLIVEIRA, G. S.; ALVES, L. H. A pesquisa bibliográfica: princípios e fundamentos. **Cadernos da Funcamp**, v. 20, n. 43, p. 64-83, 2021.

STADLER, J. P.; AZEVEDO, M. S. Análise de aspectos sociocientíficos em livros didáticos de química para a primeira série do ensino médio. **RBECM**, Passo Fundo, v. 4, n. 1, p. 149-181, 2021.