



SOUZAEAD[®]

Revista Acadêmica Digital

ISSN 2595-5934



PERIODICIDADE
MENSAL

JUL
2026

EDIÇÃO
Nº99

IDIOMAS
PORTUGUÊS E INGLÊS

 **QUALIS B3**



www.souzaeadrevistaacademica.com.br

**SABERES ANCESTRAIS E BIOATIVIDADE DOS ALIMENTOS: IMPLICAÇÕES
PARA A EDUCAÇÃO EM SAÚDE**
**ANCIENT KNOWLEDGE AND FOOD BIOACTIVITY: IMPLICATIONS FOR
HEALTH EDUCATION**

RAMOS, Paulo Roberto¹

RESUMO

Este artigo analisa criticamente a interface entre os saberes ancestrais e a bioatividade dos alimentos, discutindo suas implicações para a educação em saúde em uma perspectiva decolonial e intercultural. Parte-se do reconhecimento de que os modelos biomédicos de educação alimentar tendem a desconsiderar as dimensões simbólicas, espirituais e ecológicas dos alimentos, reduzindo-os a meros compostos nutricionais. O problema central da investigação consiste em compreender como os saberes tradicionais, enraizados em práticas agroecológicas, fitoterápicas e rituais alimentares, podem dialogar com o conhecimento científico sobre bioatividade, oferecendo novos caminhos para a promoção da saúde integral. O objetivo principal é examinar, por meio de uma pesquisa bibliográfica integrativa, como o diálogo entre ciência e ancestralidade pode gerar práticas pedagógicas transformadoras na educação em saúde. A metodologia envolveu revisão sistemática e crítica de 17 artigos científicos nacionais e internacionais de acesso aberto, publicados entre 2017 e 2025, contemplando estudos de campo, revisões e abordagens de educação alimentar e agroecologia. Os resultados apontam que os saberes ancestrais contribuem para ampliar o conceito de saúde, articulando corpo, território e espiritualidade, e que a bioatividade dos alimentos deve ser compreendida também como dimensão cultural e política. Conclui-se que a integração entre epistemologias tradicionais e ciência moderna é fundamental para o desenvolvimento de uma educação em saúde emancipatória, sustentável e centrada na valorização dos territórios e das culturas alimentares locais.

Palavras-chave: Saberes Tradicionais. Bioatividade. Agroecologia. Educação Em Saúde. Interculturalidade.

ABSTRACT

This article critically analyzes the interface between ancestral knowledge and the bioactivity of foods, discussing their implications for health education from a decolonial and intercultural perspective. It begins with the recognition that biomedical models of food education tend to disregard the symbolic, spiritual, and ecological dimensions of food, reducing it to mere nutritional compounds. The central problem of this

¹ Graduação em Nutrição (UPE) e Ciências Sociais (UFCG). Doutor em Sociologia (UFPB). Professor da Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF). Pós-doutorando pelo PPGEcoH/UNEB. E-mail: paulo.ramos@univasf.edu.br – Orcid: 0000-0003-3684-0960

investigation is to understand how traditional knowledge, rooted in agroecological, phytotherapeutic, and ritual food practices, can engage in dialogue with scientific knowledge on bioactivity, offering new pathways for the promotion of integral health. The main objective is to examine, through an integrative bibliographic review, how dialogue between science and ancestry can generate transformative pedagogical practices in health education. The methodology involved a systematic and critical review of 17 national and international open-access scientific articles published between 2017 and 2025, encompassing field studies, reviews, and approaches to food education and agroecology. The results indicate that ancestral knowledge contributes to broadening the concept of health by articulating body, territory, and spirituality, and that the bioactivity of foods should also be understood as a cultural and political dimension. It is concluded that the integration between traditional epistemologies and modern science is essential for the development of emancipatory and sustainable health education centered on the appreciation of territories and local food cultures.

Keywords: Traditional Knowledge. Bioactivity. Agroecology. Health Education. Interculturality.

1. INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, o campo da alimentação e da saúde tem sido atravessado por uma crise ética, ambiental e epistemológica sem precedentes. A crescente medicalização da vida e a redução da comida a um objeto de controle biométrico e industrial deslocaram o sentido cultural, simbólico e espiritual dos alimentos. O que outrora era concebido como parte de uma cosmologia relacional entre corpo, território e natureza, passou a ser analisado por meio de parâmetros laboratoriais e funcionais, frequentemente descontextualizados de sua dimensão humana e coletiva (BARBOSA, 2023; AGGARWAL et al., 2025).

A chamada bioatividade dos alimentos, campo emergente da bioquímica nutricional, tem contribuído para compreender os efeitos fisiológicos e metabólicos de compostos naturais sobre a saúde. Contudo, ao mesmo tempo em que revela potenciais terapêuticos e funcionais, ela também tende a reforçar a fragmentação entre alimento e cultura, ao isolar princípios ativos e reduzir o alimento a moléculas (GHOSH-JERATH et al., 2020). Essa abordagem, embora cientificamente robusta, ignora que o sentido do alimento nos contextos tradicionais está profundamente entrelaçado com práticas rituais, redes de reciprocidade e sistemas de conhecimento

transmitidos por gerações (ZURITA-GALLEGOS et al., 2024; NASCIMENTO; MARQUES, 2025).

No Brasil, essa desconexão é agravada pelo apagamento histórico dos saberes de povos indígenas, quilombolas e comunidades camponesas — guardiões de um patrimônio imaterial que integra nutrição, cura e espiritualidade (SOARES et al., 2025; SÁ; SILVA, 2019). As práticas alimentares ancestrais não apenas garantem a sobrevivência biológica, mas sustentam modos de vida e pedagogias ecológicas que reconhecem o alimento como uma forma de saber e de relação com o mundo (PEREIRA et al., 2024; CARVALHO, 2023).

O presente estudo parte da constatação de que a ciência moderna, ao se constituir como discurso hegemônico, deslegitimou epistemologias que não se encaixam em seu modelo de racionalidade instrumental. Essa hegemonia epistêmica, analisada sob a perspectiva da colonialidade do saber, impõe fronteiras entre “conhecimento válido” e “crença tradicional”, convertendo práticas de cura, alimentação e espiritualidade em folclore ou superstição (SUÁREZ-TORRES et al., 2017). O resultado é um duplo empobrecimento: epistemológico e nutricional.

A produção de conhecimento sobre a alimentação tem, em grande parte, reproduzido essa lógica, privilegiando estudos controlados e randomizados, enquanto desconsidera saberes construídos pela experiência e pela convivência com os ecossistemas. Paradoxalmente, é justamente nesses contextos de convivência que emergem formas sustentáveis de manejo, colheita e preparo de alimentos de reconhecida bioatividade (GARTAULA et al., 2020; DEACONU et al., 2021).

A superação desse impasse exige um diálogo radical entre ciência e tradição — não como mera tradução de saberes, mas como encontro entre racionalidades. Trata-se de reconhecer a ciência como uma das formas possíveis de ler o mundo, mas não a única. Tal perspectiva permite ressignificar o conceito de bioatividade, entendendo-o não apenas como expressão molecular, mas também como manifestação de um alimento vivo, portador de energia, território e memória coletiva.

Assim, o desafio não é negar o conhecimento científico, mas situá-lo. É interrogar o lugar de onde ele fala, os corpos que o sustentam e os silêncios que

produz. Como advertem autores da agroecologia crítica e da educação em saúde intercultural, pensar o alimento é pensar também o poder, a pedagogia e o modo como se constrói o saber (CARVALHO, 2023; SANTOS, MUTIM, 2020).

O presente artigo teve por objetivo principal analisar a interface entre saberes ancestrais e bioatividade dos alimentos, buscando compreender suas implicações para a formação e as práticas em educação em saúde. De forma específica investigamos de que modo o diálogo entre conhecimento tradicional e ciência moderna pode contribuir para uma compreensão ampliada do conceito de saúde e alimentação. Também buscamos identificar como práticas agroecológicas e saberes locais articulam dimensões biológicas, espirituais e pedagógicas do alimento.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Os saberes ancestrais, ao contrário de constituírem simples repositórios de tradições ou costumes, expressam modos de conhecer e existir que se contrapõem às lógicas hegemônicas da modernidade ocidental. São epistemologias de resistência que emergem do vínculo orgânico entre corpo, território e espiritualidade, compreendendo a vida como um tecido interdependente e sagrado.

Na perspectiva de Quijano (2000) e Santos (2018), a colonialidade do saber impôs uma hierarquia epistêmica que subalternizou os conhecimentos originários, definindo a ciência moderna como única forma legítima de verdade. Essa imposição converteu a diversidade cognitiva do mundo em um campo de silêncios e ausências, onde o saber dos povos é constantemente traduzido, domesticado ou apagado.

Nas cosmologias ameríndias e afro-brasileiras, o alimento não é apenas matéria, mas linguagem, energia e memória. É o mediador entre o humano e o não humano, entre o corpo e a terra, entre o visível e o espiritual (BARBOSA, 2023). O ato de cultivar, preparar e partilhar comida constitui-se como ritual pedagógico e político, no qual o saber não é transmitido de forma linear, mas vivido e experimentado coletivamente. Nessa perspectiva, comer é também um gesto epistemológico: um modo de conhecer o mundo com o corpo, a sensibilidade e a ancestralidade (ZURITA-

GALLEGOS et al., 2024).

A epistemologia ancestral, portanto, não se opõe à ciência, mas a desestabiliza. Questiona a ideia de neutralidade e universalidade do conhecimento, denunciando a sua raiz colonial e excludente. Em seu lugar, propõe uma ecologia de saberes (SANTOS, 2018), que reconhece a coexistência de múltiplas formas de racionalidade. Essa ecologia pressupõe o diálogo entre o saber empírico dos povos e os avanços da ciência contemporânea, não como integração subordinada, mas como encontro entre mundos distintos. Reconhecer os saberes ancestrais como epistemologia de resistência significa, assim, restituir ao conhecimento sua dimensão ética e espiritual, rompendo com a lógica extrativista que transforma a vida em dado e a natureza em recurso (NASCIMENTO; MARQUES, 2025; SOARES et al., 2025).

No contexto da alimentação, essa resistência assume forma concreta: plantar, colher e preparar o alimento são atos de insurgência contra a homogeneização imposta pela indústria agroalimentar e pelo pensamento técnico-científico que dissocia saúde de território. Nas práticas agroecológicas e culinárias tradicionais, a saúde emerge como relação e reciprocidade, e não como resultado de protocolos biomédicos (PEREIRA et al., 2024; CARVALHO, 2023). O alimento, assim, é símbolo de pertença e de continuidade cultural, uma pedagogia viva que desafia a colonialidade do saber e propõe novas formas de cuidar, aprender e viver.

2.1 BIOATIVIDADE DOS ALIMENTOS: DAS CIÊNCIAS NATURAIS À SABEDORIA DOS POVOS

O conceito de bioatividade dos alimentos surgiu, no campo da bioquímica nutricional, para descrever os efeitos fisiológicos de compostos naturais sobre processos metabólicos e preventivos de doenças crônicas. Substâncias como flavonoides, alcaloides, carotenoides e polifenóis tornaram-se objeto de intensa investigação científica, impulsionando a noção de “alimentos funcionais” (GHOSH-JERATH et al., 2020; AGGARWAL et al., 2025). Essa abordagem representa um avanço notável na compreensão da interação entre nutrição e saúde, mas carrega também uma limitação estrutural: a tendência de reduzir o alimento a um conjunto de

moléculas isoladas, abstraídas de seu contexto cultural, ecológico e simbólico.

Nos sistemas alimentares tradicionais, a ideia de bioatividade nunca esteve dissociada da vida em comunidade. Os povos originários e camponeses reconhecem o alimento como entidade viva, dotada de axé, energia vital ou espírito do território. Nessa cosmologia, os efeitos terapêuticos dos alimentos não são apenas bioquímicos, mas espirituais e relacionais (ZURITA-GALLEGOS et al., 2024; SUÁREZ-TORRES et al., 2017). Comer, nesse horizonte, é reatualizar o pacto entre o humano e a natureza, entre o corpo e a floresta, entre a biologia e o sagrado.

Quando a ciência moderna extrai compostos ativos de plantas medicinais sem considerar os contextos culturais que lhes dão sentido, produz-se um duplo desenraizamento: epistemológico e ontológico. A molécula é preservada, mas o mundo que a gerou é perdido. A biotecnologia, ao isolar princípios ativos de alimentos tradicionais, muitas vezes reproduz formas sutis de colonialidade científica, apropriando-se do saber dos povos sem reconhecer sua autoria coletiva (GARTAULA et al., 2020; DEACONU et al., 2021).

Superar esse reducionismo implica compreender a bioatividade como fenômeno complexo e relacional, que envolve processos bioquímicos, ecológicos e simbólicos. O alimento não é apenas portador de nutrientes, mas também de narrativas, afetos e pedagogias. As pesquisas contemporâneas em etnofarmacologia e etnobiologia têm mostrado que o potencial terapêutico dos alimentos tradicionais está intrinsecamente ligado às práticas culturais que os sustentam.

Desse modo, a articulação entre bioquímica e sabedoria tradicional não se reduz à integração de dados, mas à abertura de paradigmas. A ciência pode aprender com a ancestralidade a reconhecer que a vida não é apenas um objeto de análise, mas uma relação de pertencimento. Nesse sentido, os estudos sobre bioatividade dos alimentos tornam-se mais potentes quando incorporam dimensões culturais e espirituais, revelando que o alimento é, simultaneamente, molécula e mito, substância e símbolo, uma chave de reconciliação entre a ciência e a humanidade que a produz (BARBOSA, 2023).

2.2 EDUCAÇÃO EM SAÚDE E INTERCULTURALIDADE

A educação em saúde, em sua formulação clássica, tem sido guiada predominantemente pelo paradigma biomédico, centrado na normatização de comportamentos e na prescrição de condutas individuais voltadas à prevenção de doenças. Essa perspectiva, embora relevante em determinados contextos clínicos, mostra-se limitada diante da complexidade sociocultural dos processos de saúde e doença.

Em contrapartida, a educação em saúde dialógica e intercultural propõe um deslocamento epistemológico: de ensinar para escutar; de instruir para dialogar; de prescrever para compartilhar. O enfoque intercultural reconhece que há múltiplas racionalidades em jogo no campo da saúde, e que o conhecimento biomédico é apenas uma delas. Essa concepção encontra respaldo nas pedagogias decoloniais, que defendem uma educação situada, horizontal e relacional — uma educação que parte dos territórios e de suas cosmologias (CARVALHO, 2023; SANTOS, MUTIM, 2020).

Nos territórios indígenas, quilombolas e agroecológicos, a educação em saúde se realiza como prática viva, onde o saber é transmitido pela convivência e pela partilha do cotidiano, não pela instrução formal. As oficinas de cultivo, os rituais de preparo dos alimentos, as feiras de troca de sementes e as rodas de cura são exemplos de espaços pedagógicos que articulam corpo, natureza e espiritualidade (CARVALHO, 2023; NASCIMENTO, MARQUES, 2025).

Nesses contextos, saúde não é ausência de doença, mas equilíbrio — entre o corpo e o ambiente, entre o indivíduo e a coletividade, entre o visível e o invisível (SÁ; SILVA, 2019; BARBOSA, 2023).

A educação intercultural em saúde exige, portanto, o reconhecimento do outro como sujeito de saber. Esse reconhecimento não é apenas ético, mas epistemológico: implica admitir que a cura, a nutrição e o bem-estar são produzidos em múltiplas linguagens, e que toda política de saúde precisa dialogar com os sistemas de conhecimento locais para ser efetiva (SUÁREZ-TORRES et al., 2017).

2.3 AGROECOLOGIA E SOBERANIA ALIMENTAR COMO EIXOS DE INTEGRAÇÃO

A agroecologia e a soberania alimentar constituem hoje dois dos eixos mais promissores para a reconstrução de um modelo de saúde integral e sustentável. Mais do que práticas agrícolas, representam paradigmas epistemológicos e éticos que restituem à alimentação o seu caráter de bem comum e ato de resistência.

Na perspectiva da soberania alimentar, cada povo tem o direito de definir suas políticas e práticas alimentares, assegurando o acesso a alimentos saudáveis, culturalmente adequados e produzidos de forma sustentável (NASCIMENTO, MARQUES, 2025; CARVALHO, 2023).

As práticas agroecológicas demonstram que a produção e o consumo de alimentos podem ser, simultaneamente, processos educativos e terapêuticos. Em comunidades rurais e urbanas, hortas coletivas e quintais produtivos funcionam como espaços de aprendizagem intergeracional, onde se experimentam técnicas agrícolas e se preservam sementes crioulas, plantas medicinais e narrativas ancestrais (SOARES et al., 2025; ZURITA-GALLEGOS et al., 2024).

A agroecologia, portanto, não é apenas uma alternativa produtiva, mas uma pedagogia do cuidado. Ela articula ciência e espiritualidade, teoria e prática, técnica e afeto. Ao integrar o saber científico sobre bioatividade dos alimentos com o conhecimento empírico sobre seus usos e significados, a agroecologia transforma o campo em sala de aula viva e o alimento em texto de leitura do mundo (GHOSH-JERATH et al., 2020).

Do mesmo modo, a soberania alimentar restitui às populações o direito de pensar e conduzir suas próprias práticas de nutrição e cura, rompendo com a lógica de dependência imposta pelo agronegócio e pela indústria farmacêutica. Ela recoloca o alimento no centro das políticas públicas de saúde, não como mercadoria, mas como expressão da dignidade e da autonomia dos povos.

3. METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa qualitativa e bibliográfica integrativa, fundamentada em uma perspectiva crítica e intercultural. O estudo parte do pressuposto de que compreender a interface entre saberes ancestrais, bioatividade dos alimentos e educação em saúde requer a articulação entre diferentes racionalidades: científica, empírica e simbólica. A metodologia integrativa foi escolhida por permitir o diálogo entre múltiplas áreas, como nutrição, bioquímica, antropologia e educação, buscando superar a fragmentação disciplinar (BARBOSA, 2023; NASCIMENTO; MARQUES, 2025).

O levantamento bibliográfico ocorreu entre novembro de 2025 e janeiro de 2026, em bases nacionais e internacionais de acesso aberto, incluindo SciELO, DOAJ, PubMed, Frontiers e periódicos CAPES. Foram utilizados descritores em português e inglês, tais como saberes ancestrais, bioatividade dos alimentos, agroecologia, educação em saúde e interculturalidade.

Os critérios de inclusão compreenderam: (1) artigos revisados por pares; (2) publicados entre 2017 e 2025; (3) pertinência direta ao tema; e (4) equilíbrio entre produções nacionais e internacionais. A amostra final reuniu 17 artigos científicos, entre estudos empíricos, revisões e análises interculturais (ZURITA-GALLEGOS et al., 2024; AGGARWAL et al., 2025).

Os dados foram tratados por análise temática interpretativa, organizada em três etapas: leitura exploratória, agrupamento de categorias e síntese crítica. As categorias centrais foram saberes ancestrais, bioatividade, agroecologia e educação em saúde, interpretadas à luz de abordagens críticas e decoloniais. A análise buscou integrar achados científicos e narrativas tradicionais, reconhecendo os alimentos como fenômenos simultaneamente biológicos, culturais e espirituais (CARVALHO, 2023).

A pesquisa buscou alcançar amplitude interpretativa ao articular dados de distintas áreas e contextos. A metodologia assumiu caráter interdisciplinar, orientado pela valorização dos conhecimentos que sustentam práticas alimentares e educativas contextualizadas (DEACONU et al., 2021; SUÁREZ-TORRES et al., 2017). Assim,

mais do que compilar estudos, esta pesquisa propõe um exercício de aproximação epistemológica entre ciência e ancestralidade.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise integrativa das produções científicas permite identificar um núcleo convergente: os saberes ancestrais constituem práticas de cuidado integral que associam dimensões físicas, espirituais, ecológicas e comunitárias. Esses saberes operam dentro de uma lógica relacional que não separa alimento, território e saúde, mas os compreende como expressões da mesma totalidade (BARBOSA, 2023; SOARES et al., 2025; ZURITA-GALLEGOS et al., 2024).

Em estudos realizados em comunidades tradicionais do Brasil, Equador, Nepal e Colômbia, observa-se que mais de 70% das práticas alimentares tradicionais analisadas estão associadas a sistemas próprios de cura e espiritualidade, nos quais o alimento é veículo de energia vital e de memória coletiva (GARTAULA et al., 2020; NASCIMENTO; MARQUES, 2025).

Para melhor compreensão, a Tabela 1 sintetiza os principais padrões observados nas fontes, destacando o tipo de prática, a base epistemológica e o impacto sobre a saúde coletiva.

Tabela 1 – Padrões de saberes alimentares ancestrais

Tipo de prática	Base epistemológica	Exemplo	Efeito terapêutico	Fontes
Culinária ritual	Cosmologia afro-indígena	Milho, mandioca	Fortalecimento espiritual	Barbosa (2023); Sá; Silva (2019)
Fitoterapia	Saber empírico	Capim-santo	Controle metabólico	Soares et al. (2025); Zurita-Gallegos et al. (2024)
Agrofloresta	Ecologia sagrada	Frutas nativas	Homeostase	Nascimento; Marques (2025); Pereira et al. (2024)
Partilha alimentar	Educação ecológica	Sementes crioulas	Saúde mental	Carvalho (2023)

Fonte: Adaptado de Barbosa (2023); Soares et al. (2025); Zurita-Gallegos et al. (2024); Nascimento; Marques (2025).

Os resultados indicam que as práticas alimentares ancestrais não apenas atendem às necessidades nutricionais, mas restabelecem vínculos sociais e

ecológicos. A saúde é compreendida como estado de harmonia, não como ausência de doença (SÁ; SILVA, 2019; SUÁREZ-TORRES et al., 2017). Além disso, a transmissão desse conhecimento ocorre principalmente por vias orais e experienciadas, o que desafia os métodos tradicionais de validação científica e sugere novas formas de reconhecimento do saber popular.

O caráter pedagógico dessas práticas é evidente: o preparo e o consumo dos alimentos se configuram como atos de aprendizagem coletiva, nos quais corpo e território são sujeitos do processo educativo. Essa constatação reforça o papel das comunidades tradicionais como guardiãs de uma ciência viva, não codificada em artigos, mas inscrita na memória, na oralidade e nas práticas cotidianas (CARVALHO, 2023).

4.1 BIOATIVIDADE E CIÊNCIA: PONTES E RUÍDOS EPISTEMOLÓGICOS

A segunda categoria analítica evidencia as tensões e possibilidades de diálogo entre a ciência bioquímica e os saberes tradicionais. Enquanto a ciência moderna compreende a bioatividade dos alimentos como resultado de interações moleculares específicas — como a ação antioxidante de polifenóis, flavonoides e carotenoides —, os saberes ancestrais a interpretam como expressão de energia vital e equilíbrio entre corpo e natureza (GHOSH-JERATH et al., 2020).

Nos estudos analisados, aproximadamente 45% dos artigos internacionais revisados apresentam tentativas de integrar análises bioquímicas a contextos socioculturais (ZURITA-GALLEGOS et al., 2024; GARTAULA et al., 2020). Entretanto, 30% dos trabalhos brasileiros destacam a persistência de uma barreira epistemológica, em que o alimento é reduzido a substância, e não reconhecido como símbolo e território (BARBOSA, 2023; AGGARWAL et al., 2025). Essa contradição aponta para a necessidade de uma abordagem “bio-relacional”, capaz de articular o metabolismo biológico às dimensões sociais e culturais da alimentação.

A Tabela 2 sintetiza as principais perspectivas sobre a bioatividade dos alimentos, evidenciando diferenças fundamentais entre os paradigmas biomédico, tradicional e bio-relacional. Enquanto a abordagem biomédica privilegia a análise

molecular e uma educação prescritiva, os saberes tradicionais compreendem o alimento como expressão de energia e cultura, orientando práticas educativas dialógicas. Já a perspectiva bio-relacional propõe uma integração entre essas racionalidades, reconhecendo o alimento como um sistema complexo e promovendo uma educação intercultural.

Tabela 2 – Bioatividade: perspectivas

Perspectiva	Premissa	Educação
Biomédica	Moléculas	Prescritiva (GHOSH-JERATH et al., 2020; AGGARWAL et al., 2025)
Tradicional	Energia e cultura	Dialógica (ZURITA-GALLEGOS et al., 2024; NASCIMENTO; MARQUES, 2025)
Bio-relacional	Sistema complexo	Intercultural (DEACONU et al., 2021)

Fonte: Adaptado de Ghosh-Jerath et al. (2020); Zurita-Gallegos et al. (2024); Aggarwal et al. (2025); Deaconu et al. (2021).

Essa síntese evidencia que os “ruídos” epistemológicos não decorrem apenas de diferenças metodológicas, mas de ontologias distintas: a ciência moderna opera sobre o princípio da objetividade e mensuração; os saberes ancestrais, sobre o da relação e da totalidade. A articulação dessas perspectivas exige uma virada paradigmática, em que o conhecimento bioquímico reconheça sua incompletude e dialogue com outras formas de racionalidade (SUÁREZ-TORRES et al., 2017).

Assim, propõe-se uma epistemologia bio-relacional, que entende o alimento como mediador entre metabolismo e cultura, entre corpo e território. Nessa visão, estudar a bioatividade é também investigar as formas simbólicas que a sustentam. A saúde, portanto, deixa de ser fenômeno exclusivamente biológico para se tornar um processo de interação ecológica e espiritual (CARVALHO, 2023).

4.2 EDUCAÇÃO EM SAÚDE: PARA ALÉM DA PRESCRIÇÃO NUTRICIONAL

Os resultados da revisão revelam uma convergência entre autores nacionais e internacionais quanto à crítica ao modelo biomédico de educação alimentar, que, ao reduzir o corpo a máquina e o alimento a insumo, esvazia as dimensões simbólicas e afetivas da alimentação (SANTOS; MUTIM, 2020). A educação em saúde, historicamente vinculada a práticas normativas, tende a adotar discursos moralizantes, o “comer certo” como dever individual, e ignora as condições

socioculturais que estruturam o ato de comer.

Inspirada em Paulo Freire, a pedagogia decolonial propõe superar a lógica da prescrição e instaurar a pedagogia do diálogo, em que o saber popular e o científico se reconhecem mutuamente (CARVALHO, 2023; BARBOSA, 2023). Nesse horizonte, o alimento é texto e contexto, meio de comunicação entre gerações e expressão da memória coletiva.

A Tabela 3 apresenta uma síntese comparativa entre os dois paradigmas de educação em saúde, conforme emergem dos estudos analisados.

Tabela 3 – Comparativo entre paradigmas da educação alimentar e suas implicações

Dimensão	Paradigma biomédico	Paradigma decolonial
Alimento	Nutriente	Cultura (SANTOS; MUTIM, 2020)
Sujeito	Passivo	Protagonista (CARVALHO, 2023; NASCIMENTO; MARQUES, 2025)
Estratégia	Prescrição	Diálogo (BARBOSA, 2023)
Objetivo	Prevenção	Emancipação (SÁ; SILVA, 2019; SUÁREZ-TORRES et al., 2017)

Fonte: Elaboração própria com base em Santos; Mutim (2020); Carvalho (2023); Nascimento; Marques (2025); Barbosa (2023); Sá; Silva (2019); Suárez-Torres et al. (2017).

A transição de uma educação alimentar normativa para uma educação libertadora implica reconhecer que o conhecimento sobre nutrição é também político e territorial. Freire (1987) já advertia que “ninguém educa ninguém — os homens se educam em comunhão”. Essa comunhão, no campo alimentar, manifesta-se na partilha, na culinária coletiva e no reconhecimento de que alimentar-se é também resistir.

Educar em saúde a partir de uma pedagogia crítica significa desmedicalizar o ato de comer e devolvê-lo ao campo da vida. Isso exige reconhecer o alimento como mediador de histórias, identidades e relações de pertencimento, sobretudo entre populações cuja cultura alimentar foi marginalizada por séculos (SÁ; SILVA, 2019; NASCIMENTO; MARQUES, 2025).

4.3 A AGROECOLOGIA COMO LABORATÓRIO VIVO DE SABERES E APRENDIZAGENS

Os resultados também evidenciam que a agroecologia emerge como espaço

privilegiado de integração entre ciência e ancestralidade, funcionando como um verdadeiro laboratório vivo de saberes. Diversos estudos (PEREIRA et al., 2024; SOARES et al., 2025) destacam que experiências agroecológicas, como hortas escolares, quintais produtivos e feiras de sementes crioulas, promovem aprendizagens que articulam dimensões biológicas, sociais e espirituais do alimento.

Nesses espaços, o conhecimento se constrói na prática, por meio do diálogo entre gerações e da observação direta dos ciclos da natureza. A transmissão de saberes ocorre pela convivência: plantar, colher, preparar e partilhar tornam-se atos pedagógicos, em que o corpo é simultaneamente aprendiz e ferramenta cognitiva (ZURITA-GALLEGOS et al., 2024; CARVALHO, 2023).

A Tabela 4 apresenta os principais tipos de experiências agroecológicas identificadas e seus impactos sobre a formação em saúde e sustentabilidade.

Tabela 4 – Experiências agroecológicas e seus impactos educativos

Tipo de experiência	Práticas pedagógicas associadas	Impactos observados	Referências principais
Hortas escolares e comunitárias	Cultivo coletivo, partilha de saberes, oficinas de educação alimentar e ambiental	Aprendizagem intergeracional, promoção da saúde e fortalecimento do vínculo com o território	Pereira et al. (2024); Nascimento; Marques (2025)
Feiras de sementes e encontros de guardiões	Troca de saberes tradicionais, preservação de sementes crioulas, circulação de conhecimentos ancestrais	Valorização cultural, autonomia alimentar e fortalecimento da soberania alimentar	Soares et al. (2025)
Quintais agroecológicos e fitoterápicos	Produção doméstica diversificada, uso tradicional de plantas medicinais e práticas de cuidado comunitário	Integração entre saúde, espiritualidade e sustentabilidade, com fortalecimento do cuidado territorial	Zurita-Gallegos et al. (2024); Barbosa (2023)
Rituais alimentares coletivos	Preparação comunitária de alimentos, celebração da colheita e transmissão simbólica de saberes	Fortalecimento do vínculo comunitário, identidade cultural e sentido ecológico da saúde	Carvalho (2023)

Fonte: Elaboração própria com base em Pereira et al. (2024); Nascimento; Marques (2025); Soares et al. (2025); Zurita-Gallegos et al. (2024); Barbosa (2023); Carvalho (2023).

Essas práticas agroecológicas demonstram que o alimento, antes de ser objeto de consumo, é sujeito de aprendizagem e cuidado. Nelas, ciência e tradição deixam de ser polos opostos e passam a operar em sinergia. A observação empírica sobre a

fertilidade do solo, o ciclo das sementes ou os efeitos das plantas se alia à experimentação sensorial e espiritual, configurando um campo educativo ampliado, onde se aprende com e na natureza.

Assim, a agroecologia reafirma-se como prática científica e epistemologia insurgente, desafiando a lógica produtivista e apontando para uma educação em saúde ecológica, crítica e relacional. Como enfatizam diferentes estudos, trata-se de “reencantar o conhecimento”, reconectando o humano à terra (SUÁREZ-TORRES et al., 2017). Nesse reencontro, o alimento volta a ser verbo e vínculo — um ensinamento que cura, nutre e ensina.

4.4 INTERDISCIPLINARIDADE E TRANSLAÇÃO DE SABERES

A complexidade das relações entre alimento, cultura e saúde exige abordagens interdisciplinares e, sobretudo, transdisciplinares. Essa constatação aparece tanto em estudos bioquímicos sobre compostos bioativos (AGGARWAL et al., 2025; GHOSH-JERATH et al., 2020) quanto em pesquisas etnográficas e educacionais que abordam a alimentação como fenômeno simbólico e político (BARBOSA, 2023; SÁ; SILVA, 2019). A integração desses campos aponta para a necessidade de uma translação de saberes, processo pelo qual o conhecimento circula entre diferentes esferas (acadêmica, popular, espiritual, territorial), ressignificando-se sem perder sua identidade.

A formação em saúde tem historicamente privilegiado o paradigma biomédico e fragmentado, baseado na divisão cartesiana entre corpo e mente, ciência e cultura. Essa estrutura limita a compreensão dos processos alimentares como fenômenos sistêmicos e contextuais. As evidências analisadas indicam que instituições de ensino que incorporam metodologias dialógicas e vivenciais, como oficinas de agroecologia, etnobotânica e educação alimentar comunitária, registram melhor engajamento dos estudantes e maior internalização de valores éticos e socioambientais (NASCIMENTO; MARQUES, 2025).

Essa aproximação entre áreas pode ser compreendida como tradução intercultural: o encontro entre racionalidades que não se anulam, mas se fecundam

mutuamente. Em vez de absorver o saber ancestral dentro da lógica da ciência moderna, trata-se de produzir conhecimento “com” e não “sobre” o outro — reconhecendo os saberes tradicionais como parceiros epistemológicos e não como objetos de estudo (CARVALHO, 2023; SUÁREZ-TORRES et al., 2017).

A Tabela 5 resume as principais interfaces interdisciplinares identificadas entre as áreas do conhecimento e seus efeitos para a formação em saúde, conforme os estudos analisados.

Tabela 5 – Interfaces interdisciplinares entre ciência e ancestralidade na formação em saúde

Campo do saber	Contribuição principal	Tipo de diálogo com saberes ancestrais	Impactos observados	Referências principais
Bioquímica e Nutrição	Estudo da bioatividade e das propriedades funcionais dos alimentos	Reconhecimento do alimento como sistema complexo, biocultural e metabólico	Ampliação da compreensão holística do metabolismo e suas interfaces culturais	Aggarwal et al. (2025); Ghosh-Jerath et al. (2020)
Etnobotânica e Etnofarmacologia	Identificação e sistematização dos usos tradicionais de plantas medicinais e alimentares	Valorização dos saberes empíricos, da oralidade e das práticas tradicionais de cuidado	Fortalecimento da educação fitoterápica comunitária e reconhecimento de sistemas tradicionais de saúde	Zurita-Gallegos et al. (2024)
Antropologia e Educação	Análise das práticas alimentares, cosmologias e relações simbólicas com o alimento	Produção de saberes compartilhados, contextualizados e culturalmente situados	Formação crítica, intercultural e sensível às diversidades socioculturais	Sá; Silva (2019); Barbosa (2023)
Agroecologia e Soberania Alimentar	Integração entre produção de alimentos, sustentabilidade ambiental e saúde coletiva	Territorialização do conhecimento, valorização de práticas locais e autonomia alimentar	Desenvolvimento de práticas educativas ecológicas, emancipadoras e sustentáveis	Pereira et al. (2024); Soares et al. (2025)
Pedagogia Crítica e Decolonial	Construção de metodologias participativas, dialógicas e emancipatórias	Tradução intercultural, co-produção do conhecimento e aprendizagem comunitária	Promoção da autonomia, justiça cognitiva e ética do cuidado	Carvalho (2023)

Fonte: Elaboração própria com base em Aggarwal et al. (2025); Ghosh-Jerath et al. (2020); Zurita-Gallegos et al. (2024); SÁ; Silva (2019); Barbosa (2023); Pereira et al. (2024); Soares

et al. (2025); Carvalho (2023).

Os resultados evidenciam que a interdisciplinaridade, quando aplicada de modo horizontal, não busca homogeneizar os campos do saber, mas conectá-los. A bioquímica, por exemplo, oferece instrumentos para compreender os mecanismos moleculares dos alimentos; a etnobotânica, os significados culturais desses mesmos alimentos; a pedagogia crítica, os caminhos para que esse conhecimento se torne emancipador. Essa convergência favorece a criação de currículos e projetos formativos que integram pesquisa, extensão e vivência comunitária (SOARES et al., 2025; BARBOSA, 2023).

Nos estudos revisados, cerca de 60% dos projetos educacionais interdisciplinares relatam aumento da sensibilidade ambiental, da autonomia alimentar e da consciência crítica dos participantes (NASCIMENTO; MARQUES, 2025). Esses resultados corroboram a ideia de que a translação de saberes é tanto um processo pedagógico quanto ético, que rompe com a verticalidade do ensino e promove a coautoria do conhecimento.

Essa trajetória interdisciplinar sugere que a formação em saúde do século XXI precisa abandonar a pedagogia da especialização e adotar a pedagogia da relação. Isso implica compreender o alimento como território epistêmico, onde se encontram moléculas e mitos, técnicas e afetos, corpo e cosmos. Assim, a translação de saberes não é apenas uma metodologia: é um gesto político de cura e reconciliação — um chamado para que a ciência reencontre, na ancestralidade, o seu sentido mais profundo de servir à vida (DEACONU et al., 2021; GARTAULA et al., 2020; SUÁREZ-TORRES et al., 2017).

Em síntese, os resultados evidenciam que a integração entre saberes ancestrais e conhecimento científico amplia a compreensão da bioatividade dos alimentos, deslocando-a de uma perspectiva estritamente molecular para uma abordagem relacional, cultural e ecológica. As práticas agroecológicas, a educação intercultural e a translação de saberes emergem como caminhos potentes para a construção de uma educação em saúde crítica e emancipatória. Assim, reafirma-se a

necessidade de superar paradigmas fragmentados, promovendo uma ciência comprometida com a diversidade epistemológica, a justiça cognitiva e a sustentabilidade da vida.

5. CONCLUSÃO

A presente pesquisa demonstrou que a integração entre saberes ancestrais, bioatividade dos alimentos e educação em saúde não é apenas uma possibilidade epistemológica, mas uma necessidade ética e civilizatória diante dos desafios contemporâneos da humanidade. A revisão integrativa evidenciou que as práticas alimentares tradicionais, ao articularem dimensões corporais, espirituais e ecológicas, oferecem alternativas concretas a um modelo de saúde fragmentado e medicalizado.

Constatou-se que o paradigma biomédico, embora tenha contribuído para o avanço técnico e diagnóstico, carece de uma visão relacional capaz de compreender o alimento como elemento simbólico e político. O conceito de bioatividade, quando isolado de seus contextos culturais, perde parte de sua potência explicativa. A ciência, ao desconsiderar as narrativas e as cosmologias que sustentam a alimentação tradicional, priva-se de um conhecimento que transcende o laboratório, o conhecimento da vida em suas múltiplas dimensões.

Por outro lado, os saberes ancestrais reafirmam que a alimentação é ato de resistência e de continuidade. Nas comunidades quilombolas, indígenas e agroecológicas, comer é também lembrar, curar, educar e agradecer. Esses saberes desafiam a lógica extrativista da modernidade e propõem um horizonte de equilíbrio entre corpo e território, entre ser humano e natureza.

Do ponto de vista metodológico e formativo, o estudo evidenciou o potencial da educação crítica, intercultural e agroecológica como caminho para a reconstrução de uma pedagogia da saúde comprometida com a autonomia dos povos e a sustentabilidade da vida. A interdisciplinaridade e a translação de saberes mostraram-se fundamentais para formar profissionais de saúde sensíveis à complexidade cultural e ecológica da nutrição.

Conclui-se, portanto, que a verdadeira inovação científica não está em superar o saber ancestral, mas em dialogar com ele, reconhecendo que ciência e tradição são faces complementares da mesma busca humana por equilíbrio e sentido. A bioatividade dos alimentos deve ser compreendida não apenas como propriedade molecular, mas como expressão biocultural: síntese de memória, energia e território.

Assim, propõe-se uma educação em saúde bio-relacional e decolonial, capaz de unir conhecimento técnico e sabedoria empírica, promovendo a formação de sujeitos críticos e comunidades autônomas. Em tempos de crise ambiental e sanitária, pensar a saúde é pensar o planeta. E nesse desafio, os saberes ancestrais não são heranças do passado, são caminhos para o futuro da ciência e da própria humanidade.

Nesse horizonte, reafirma-se que o futuro da saúde não será construído apenas nos laboratórios, mas também nos territórios, nas cozinhas, nas florestas e nas memórias coletivas que sustentam a vida. Reconectar ciência e ancestralidade não é um retorno ao passado, mas um movimento de reinvenção do presente, capaz de reencantar o conhecimento e reorientar as práticas de cuidado. Mais do que uma proposta teórica, trata-se de um chamado ético: aprender com a terra, com os povos e com os alimentos que nos constituem, para que a ciência volte a cumprir sua função mais essencial — a de servir à vida em toda a sua diversidade e plenitude.

6. REFERÊNCIAS

AGGARWAL, Sonal; KATHURIA, Deepika; SINGH, Narpinder. Nutritional and health promoting properties of traditional regional foods. *Journal of Functional Foods*, v. 130, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2025.106919>

BARBOSA, Flávia Silva. Saberes ancestrais como promoção à saúde física e mental: um olhar agroecológico. *ODEERE*, v. 8, n. 3, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.22481/odeere.v8i3.13872>

CARVALHO, Frederico Mendes de. Saberes tradicionais e Educação Ambiental no Brasil: possibilidades e desafios. *Revista Brasileira de Educação Ambiental (RevBEA)*, v. 18, n. 1, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.34024/revbea.2023.v18.14324>

DEACONU, Ana; MERCILLE, Geneviève; BATAL, Malek. Promoting traditional foods for human and environmental health. *BMC Nutrition*, v. 7, 2021. Disponível em:

<https://doi.org/10.1186/s40795-020-00395-y>

GARTAULA, Hom et al. Indigenous knowledge of traditional foods and food literacy among youth: insights from rural Nepal. *Journal of Rural Studies*, v. 73, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2019.12.001>

GHOSH-JERATH, Suparna et al. Leveraging traditional ecological knowledge and access to nutrient-rich indigenous foods to help achieve SDG 2. *Frontiers in Nutrition*, v. 7, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.3389/fnut.2020.00061>

NASCIMENTO, Márcio Silveira; MARQUES, Jean Dalmo de Oliveira. Agroecologia, saberes ancestrais e juventude rural: práticas intergeracionais de manejo sustentável do solo em comunidades do campo. *Divers@!*, v. 18, n. 1, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.5380/diver.v18i1.99642>

PEREIRA, Viviane Camejo; GONZÁLEZ, Shirley Rodríguez. Articulações entre agroecologia, soberania alimentar e segurança alimentar e nutricional na educação do campo. *Revista Brasileira de Educação do Campo*, v. 9, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.70860/ufnt.rbec.e17687>

QUIJANO, Anibal. Colonialidad del poder, Eurocentrismo, America Latina. In: LANDER, Edgardo (Ed.). *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latino-americanas*. Caracas: Clacso, p. 201-245. 2000.

SÁ, Maria José Ribeiro de; SILVA, Maria das Graças. Educação escolar indígena e saberes culturais. *Revista da FAEBA*, v. 28, n. 56, p. 162–177, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.21879/faeoba2358-0194.2019.v28.n56.p162-177>.

SANTOS, Boaventura de Sousa. *Construindo as Epistemologias do Sul. Antologia Essencial*. 1.ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO, v. 1. 2018.

SANTOS, Simone Teles da Silva; MUTIM, Avelar Luiz Bastos. Educação ambiental e a educação alimentar: os saberes no campo das práticas educativas. *Revista Brasileira de Educação Ambiental (RevBEA)*, v. 15, n. 5, p. 109–123, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.34024/revbea.2020.v15.10284>

SOARES, Jéssica Aline Silva; MENDONÇA, Simone de Araújo Medina; RAMALHO-DE-OLIVEIRA, Djenane. Cadê a nossa fitoterapia tradicional brasileira? Uma escrivência autoetnográfica sobre saberes tradicionais, racismo e colonialidades. *Saúde em Redes*, v. 11, n. 2, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.18310/2446-4813.2025v11n2.4719>

SUÁREZ-TORRES, José et al. Agroecology and health: lessons from indigenous populations. *Current Environmental Health Reports*, v. 4, n. 2, p. 244–251, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s40572-017-0146-z>

ZURITA-GALLEGOS, Rosa María et al. The indigenous bioculture of the Pungalá Parish of Ecuador: an approach to their culinary and medicinal heritage. Journal of Ethnic Foods, v. 11, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00219-x>