



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE FILOSOFIA E CIENCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS GEOGRAFICAS
CURSO DE LICENCIATURA EM GEOGRAFIA

JOÃO CARLOS DA BOA HORA FILHO

**O USO DE ALIMENTOS COMO FERRAMENTA DE ENSINO DE GEOGRAFIA:
Ensino Fundamental II**

Recife

2023

JOÃO CARLOS DA BOA HORA FILHO

**O USO DE ALIMENTOS COMO FERRAMENTA DE ENSINO DE GEOGRAFIA:
Ensino Fundamental II**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Licenciatura em Geografia da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Graduado em Licenciatura em Geografia.

Orientador (a): Talitha Lucena de Vasconcelos

Recife
2023

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do programa de geração automática do SIB/UFPE

Boa Hora Filho, João Carlos da.

O uso de alimentos como ferramenta de ensino de geografia: ensino fundamental II / João Carlos da Boa Hora Filho. - Recife, 2023.
41 : il., tab.

Orientador(a): Prof^a. Dr^a. Talitha Lucena de Vasconcelos
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Geografia - Licenciatura, 2023.

Inclui referências, apêndices, anexos.

1. Ensino de Geografia.. 2. Uso de alimentos na Geografia.. 3. Alimento nas aulas de geografia. 4. Metodologias Ativas. . I. Vasconcelos, Prof^a. Dr^a. Talitha Lucena de. (Orientação). II. Título.

910 CDD (22.ed.)

JOÃO CARLOS DA BOA HORA FILHO

**O USO DE ALIMENTOS COMO FERRAMENTA DE ENSINO DE GEOGRAFIA:
Ensino Fundamental II**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Licenciatura em Geografia da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Graduado em Licenciatura em Geografia.

Aprovado em: 02/06/2023

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Talitha Lucena de Vasconcelos (Orientadora)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Daniel Rodrigues Lira (Examinador Interno)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof. José Roberto Henrique (Examinador Interno)
Universidade Federal de Pernambuco

RESUMO

O presente trabalho busca defender o uso de metodologias ativas em sala de aula, particularmente para o ensino de Geografia. O uso de métodos atrativos de ensino vem se tornando cada vez mais necessário e desafiador para manter os estudantes engajados. Se utilizando da proposta de tornar as aulas mais dinâmicas, através de uma ferramenta lúdica e sensorial, foi desenvolvido um trabalho com alunos do Colégio Cristão do Recife, na Cidade do Recife-PE, possibilitando novas experiências para trazer para perto do aluno um pouco das regiões que estão sendo trabalhadas em sala. A avaliação pode ser feita de forma construída ao longo da unidade, uma vez que o projeto se dividiu em diversas camadas. Foi notório o entusiasmo dos alunos para elaborar e apresentar o trabalho, o que ressalta a importância de trazer a cultura e a metodologia ativa para sala de aula. Ademais, a entrega e dedicação dos alunos para levar à escola um trabalho que apresentasse os alimentos importantes e característicos de cada região foi uma nítida, confirmação que o uso de alimentos no ensino da Geografia é uma interessante e importante estratégia metodológica para aproximar os conteúdos programados com a realidade do aluno, não só despertando seus interesses, mas também os tornando-os agentes ativos de seus aprendizados.

Palavras-chave: ensino de geografia; gastronomia; metodologia Ativa.

ABSTRACT

This work seeks to support the use of active methodologies in the classroom, particularly for teaching Geography. The use of attractive teaching methods has become increasingly necessary and challenging to keep students engaged. Making use of the proposition to make classes more dynamic, through a playful and sensorial tool, a project was developed with students from the Colégio Cristão do Recife, in the city of Recife-PE, providing new experiences and bringing a little of the regions being studied in the classroom closer to the students. The evaluation could be done in a constructed manner throughout the unit, since the project is divided into several layers. The students' enthusiasm for preparing and presenting their work was notable, which highlights the importance of bringing culture and active methodology to the classroom. Furthermore, the commitment and dedication of the students to bring to school a work that presents the important and specific foods of each region was a clear confirmation that the use of food in teaching Geography is an interesting and important methodological strategy to bring content programmed with the student's reality, not only awakening their interests, but also making them active agents of their learning.

Keywords: geography teaching; gastronomy; active methodology.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Imagem 1 –	Mapa da localização do Colégio Cristão do Recife	17
Imagem 2 –	Fachada do Colégio Cristão do Recife	18
Imagem 3 –	Alimentos trazidos pelos alunos para a apresentação	36
Imagem 4 –	Apresentação dos grupos	36

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Divisão dos conteúdos por turma

31

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	09
2	JUSTIFICATIVA	14
3	OBJETIVOS	17
3.1	Objetivo Geral	17
3.2	Objetivos Específicos	17
4	REFERENCIAL TEORICO	18
4.1	Desafios de ensino nas escolas públicas e privadas do Brasil	18
4.2	Ensino da Geografia Escolar e suas Relações Espaciais com a Gastronomia no Brasil e no Mundo	19
4.3	Metodologia Ativa	21
5	METODOLOGIA	25
6	RESULTADOS E DISCUSSÕES	26
6.1	Desenvolvimento do projeto sabores das regiões no Colégio Cristão do Recife	26
6.2	Resultados da aplicação do projeto	30
7	CONCLUSÃO	33
	REFERENCIAS	34
	APENDICE A – PLANO DE AULA 7º ANO	36
	APENDICE B – PLANO DE AULA 8º ANO	38
	APENDICE C – PLANO DE AULA 9º ANO	40

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho se faz importante, pois visa auxiliar professores do ensino da Geografia a desmistificar a disciplina como estática e apenas teórica. O despertar do interesse do aluno pelo assunto trabalhado em sala de aula é uma tarefa difícil, porém possível. O uso do alimento como uma ferramenta de ensino, é uma forma lúdica de criar interesse e afetividade nos jovens, além de estimular o desenvolvimento sensorial e os aproximar dos assuntos abordados.

O objetivo deste trabalho é mostrar a importância da metodologia ativa, relacionando o ensino da geografia com a gastronomia, como forma de tornar as aulas mais dinâmicas e atrativas para os alunos. Além de relatar a experiência do projeto realizado e trazer a reflexão sobre a importância de envolver os alunos em seu próprio processo de aprendizagem, mostrando o uso do alimento como uma ferramenta lúdica nas aulas de Geografia, proporcionando novas experiências para os alunos; buscando discutir sobre propostas de como despertar o interesse dos alunos durante as aulas bem como torná-los mais participativos.

Nós aprendemos de diversas formas, a partir de situações concretas, através de ideias e teorias para testá-las, aprendemos quando alguém nos explica e também a partir de envolvimento direto, por questionamento e experimentação. Porém quando chegamos à escola, encontramos métodos de ensino tradicionais, onde os alunos se tornam seres passivos no processo de construção do conhecimento, exigindo que todos os alunos sejam bons em todas as disciplinas e aprendam o conteúdo da mesma forma.

Nos últimos anos, o desafio enfrentado pelos licenciados ao assumirem uma sala de aula tem se intensificado significativamente, independentemente da área em que atuam. Isso se deve principalmente à diversidade de alunos presentes, onde cada um traz para dentro da sala de aula conjuntos únicos de conhecimentos prévios, experiências, dificuldades e limitações. Além dos próprios desafios existentes no âmbito do ensino. No entanto, é necessário que o professor adote uma abordagem mais inclusiva e afetiva, reconhecendo e valorizando as experiências individuais dos estudantes, cabe a ele buscar estratégias pedagógicas eficientes para lidar com as particularidades de cada aluno e promover um ambiente de aprendizagem inclusivo e acolhedor.

Alcantara (2020) complementa afirmando que a metodologia tradicional enfatiza a transmissão de conteúdo pelos professores, e isso fazia muito sentido no passado. Com a revolução tecnológica, a internet e o acesso facilitado às informações, este modelo ficou ultrapassado, uma vez que se pode aprender em qualquer lugar, a qualquer hora e na interação com pessoas distintas por meio de recursos digitais.

Dewey (1950), Freire (1996), Ausubel et al. (1980), Rogers (1973), Piaget (2006), Vygotsky (1998) e Bruner (1976), entre tantos outros e de forma diferente, têm mostrado como cada pessoa (criança ou adulto) aprende de forma ativa, a partir do contexto em que se encontra, do que lhe é significativo, relevante e próximo ao nível de competências que possui.” (Moran. p. 38, 2018.)

Todos esses estudiosos da educação, além de reafirmar em seus escritos a necessidade de uma educação mais ativa, criticam os métodos de ensino nas escolas e as formas de sua avaliação. José Moran (2018) apontou que o aprendizado profundo requer espaços de prática frequentes (*learning by doing*) e um ambiente cheio de oportunidades. Portanto, a estimulação multissensorial e a valorização do conhecimento existente dos alunos são importantes para “ancorar” novos conhecimentos.

Os processos de aprendizagem são múltiplos, contínuos, híbridos, formais e informais, organizados e abertos, intencionais e não intencionais. O ensino regular é um espaço importante, pelo peso institucional, anos de certificação e investimentos envolvidos, mas convive com inúmeros outros espaços e formas de aprender mais abertos, sedutores e adaptados às necessidades de cada um. (Moran, p. 39, 2018)

No mundo contemporâneo a escola enfrenta o desafio de tornar-se um ambiente interessante para os alunos. Pois, vivemos em uma era em que a informação está disponível de forma rápida, literalmente no alcance dos dedos, através dos *smartphones*. Estas novas mudanças passam a exigir do professor uma nova postura e uma nova relação com o conhecimento. As autoras Aline Diesel, Alda Leila Santos Baldez e Silvana Neumann Martins afirmam no artigo intitulado "Os princípios das metodologias ativas de ensino: uma abordagem teórica", que essas demandas implicam em novas aprendizagens, no desenvolvimento de novas habilidades, em uma mudança de perspectiva que constrói um novo sentido no ensino e está imbuída de dimensões éticas e políticas.

Em contraposição ao método tradicional, em que os estudantes possuem postura passiva de recepção de teorias, o método ativo propõe o movimento inverso, ou seja, passam a ser compreendidos como sujeitos

históricos e, portanto, a assumir um papel ativo na aprendizagem, posto que têm suas experiências, saberes e opiniões valorizadas como ponto de partida para construção do conhecimento. (Diesel, A., Santos Baldez, A. L., & Neumann Martins, S. P.271, 2017)

Os professores precisam ser criativos e inovadores, buscando sempre diferentes formas de ensinar, isso envolve explorar outras ferramentas além dos métodos tradicionais de ensino, como jogos educativos, projetos interdisciplinares, atividades práticas até mesmo utilizar do celular como uma ferramenta de ensino, o tornando seu aliado no processo de aprendizagem do aluno. Por isso também é muito importante que os docentes estejam abertos a compreender o mundo digital em que os alunos estão tão envolvidos, incorporando-o de maneira pedagógica nas atividades em sala de aula, como por exemplo, utilizando-o com o *Kahoot!* Uma ferramenta de jogo online de perguntas e respostas, explorando assim seu potencial como uma ferramenta de ensino.

Cada vez mais, os alunos que chegam ao ensino são nativos e usuários cotidiano das ferramentas digitais. Além disso, requerem outros modos de aprender, pois o uso diário da tecnologia os tornou muito mais ativos e dinâmicos na forma de se apropriar do conhecimento. Tem pouca ou nenhuma paciência para aulas apenas expositivas. Precisam também desenvolver competências e habilidades exigidas pelo mercado de trabalho como: criatividade, proatividade, flexibilidade, saber trabalhar colaborativamente e ser capaz de criar soluções para os problemas à medida em que eles forem surgindo. (ALCANTARA, 2020, p. 08)

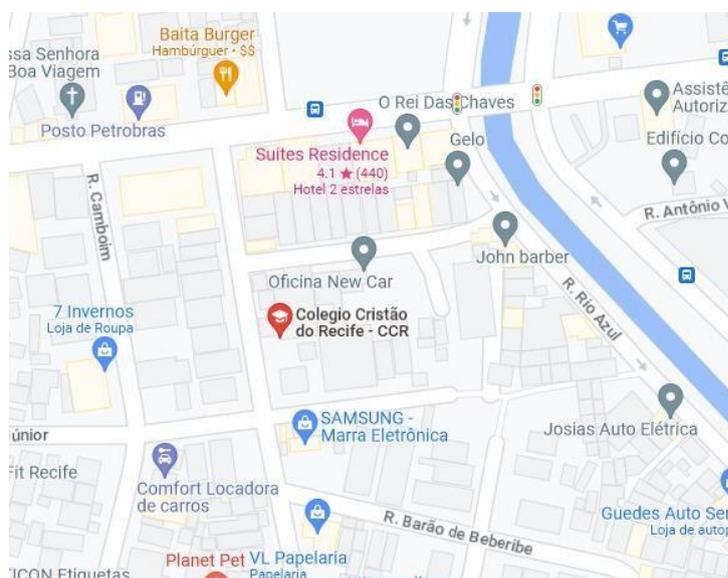
Ao adotar essas estratégias os professores podem criar um ambiente escolar mais dinâmico e estimulante, capaz de captar a atenção dos alunos e tornar o processo de aprendizagem mais significativo para eles. Litz (2009) corrobora com essa ideia da metodologia ativa quando afirma que, trazer novas abordagens e recursos para a sala de aula é uma alternativa para motivar os alunos a se interessarem pelo ensino de forma geral. Mas o mais importante de todo este processo é que o professor consiga criar um ambiente seguro para que o aluno se sinta confortável em participar e expressar suas ideias, sem ser julgado por seus colegas, tornando um ambiente seguro para errarem e aprenderem com seus erros. É essencial que os docentes sejam facilitadores do conhecimento, orientando seus alunos a buscar informações relevantes e estimulando o pensamento crítico, Elisa Alcantara complementa afirmando que,

Novas metodologias são necessárias, para inserir a escola nestes novos tempos, em que o aluno possui uma outra trilha de ensino composta de diversos meios como vídeos, leituras, áudios, jogos, atividades e outros materiais disponibilizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem- AVA. No espaço da sala de aula ele ampliará e sedimentará seus conhecimentos

na interação com os colegas e o professor, sendo ativo no seu processo de aprendizagem. (ALCÂNTARA, 2020, p.09)

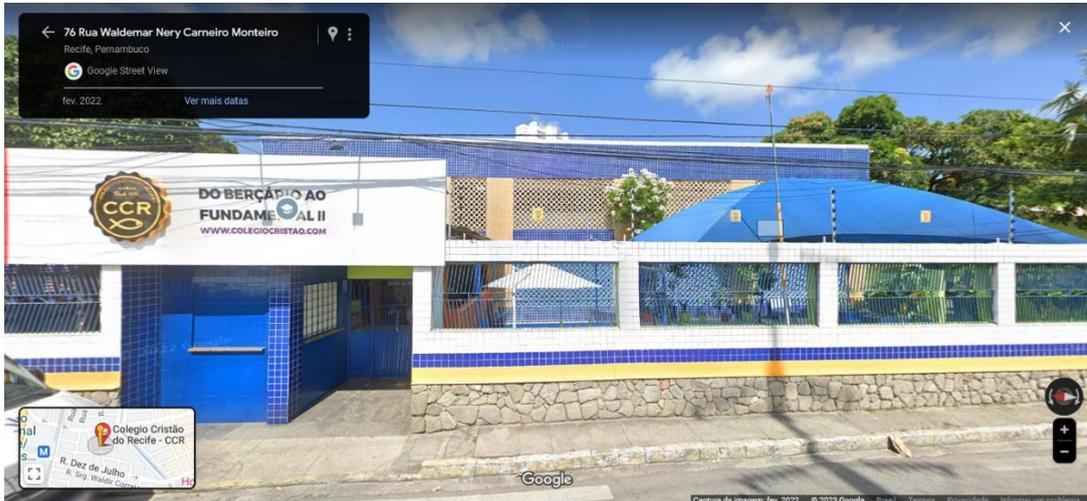
Com base nessas perspectivas, implementou-se um projeto em turmas de 7^o a 9^o anos no **Colégio Cristão do Recife**, uma escola particular localizada no bairro de Boa Viagem, Recife-PE. O projeto tinha como objetivo não apenas apresentar aos estudantes as características climáticas, geológicas e geográficas da região, mas também fornecer uma compreensão das influências culturais, sociais e políticas dos territórios estudados. O projeto foi executado por meio do uso de alimentos, que além de ser uma ferramenta para o desenvolvimento sensorial, permitiu a exploração dos sentidos e evocou a afetividade dos alunos, tornando a experiência lúdica e prazerosa.

Imagem 1- localização do Colégio Cristão do Recife



Fonte: Google Maps

Imagem 2 - fachada do Colégio Cristão do Recife



Fonte: Google Maps

2 JUSTIFICATIVA

Antes de nos aprofundarmos na culinária pernambucana, precisamos lembrar que o Brasil em sua formação social sofreu um intercâmbio cultural entre os povos originários, os europeus e os africanos escravizados. “O gosto europeu rompeu barreiras geográficas, disseminou no mundo hábitos alimentares de várias culturas, e levou para os povos dominados o modo de vida global que se incorporou ao modo de vida local. (SANTOS, 2014, p.04), vale ressaltar que “A cozinha brasileira foi, desde seu início, dinâmica, pois é, sabidamente, fruto de influências de diferentes grupos sociais que se relacionaram e continuam a se relacionar (nem sempre de forma harmônica) ao longo de nossa história.” (BOTELHO, 2010, p.62).

Essas relações humanas, suas trocas culturais e a extensão territorial do Brasil, vão influenciar diretamente a culinária brasileira e sua diversidade. Devido a sua extensão territorial, o Brasil possui uma grande diversidade climática, de solos e de relevos, sem contar as diferenças de povoamento, culturais e regionais.

A proximidade do mar ou de rios, a mediterraneidade, o tipo climático, a intensidade da presença das culturas indígena, africana e europeia, as atividades econômicas desenvolvidas, o grau de desenvolvimento dos meios de comunicação são alguns dos elementos socio geográficos que contribuem para a formação de uma cozinha regional. (BOTELHO, 2010, p.64).

O autor complementa afirmando que a diversidade das cozinhas regionais e no interior das regiões é fruto da combinação de elementos geográficos, sociais e culturais. São expressões da identidade dos brasileiros que vivem nas distintas partes do país. A partir disto podemos ter uma pequena ideia do processo de formação da culinária brasileira e as influências por ela sofridas, vamos nos debruçar sobre a culinária nordestina e para isso precisamos entender seus processos históricos, “Quando se fala em cozinha nordestina, não podemos deixar de considerar que há, na região, pelo menos duas cozinhas distintas: uma do litoral e outra do interior.” (BOTELHO, 2010, p.64).

A primeira tem como fundamento as contribuições dos grupos sociais presentes no litoral nordestino (destacando-se a contribuição do africano, escravo, e do português, senhor de engenho, dono de plantações, funcionário da Coroa ou comerciante). Seu contato mais intenso com a Europa, por meio do comércio de açúcar, também deve ser considerado, quando estudamos as características de sua culinária. A segunda, originária da atividade de criação bovina e caprina e economicamente baseada na pecuária extensiva, foi marcada pelo clima semiárido e pela escassez de rios perenes. Além

disso, o peso da escravidão foi muito menor que no litoral, e, como consequência, a influência indígena foi mais forte, ao lado da portuguesa. (BOTELHO, 2010, p.64).

Levando em consideração a afirmativa trazida por Botelho (2010), conseguimos entender um pouco de como a culinária de Pernambuco é dividida e quais influências as regiões receberam, o que nos ajuda a entender melhor a cultura e as particularidades, a partir da forma que cada parte do estado se alimenta, na disponibilidade de certos produtos e insumos.

A origem gastronômica do estado de Pernambuco, leva em consideração tanto fatores geográficos quanto históricos, pois a formação da identidade cultural do Estado assemelha-se muito a do próprio Brasil. As festas populares, a religiosidade, as danças e músicas estão intimamente ligadas nesse processo, já que, como mencionado anteriormente essa interação cultural e alimentar começa no processo de ocupação do espaço do território e do encontro de três povos distintos.

Desta interação forçada vão surgir as relações alimentícias e geográficas, formando a identidade gastronômica do Estado, como parte da influência dos colonizadores portugueses temos algumas frutas, os gizados e o açúcar, que acabou transformando o espaço. Com os indígenas encontramos as raízes como, macaxeira e inhame, já da parte dos africanos escravizados teremos alguns temperos como, a canela, a pimenta, o cravo, o louro, dentre outros elementos culinários, como aponta Ernandes (2014) quando traz em seu artigo a afirmação de Costa e Silva (2008):

Sabiam como trabalhar os solos dos trópicos e introduziram no Brasil um bom número de vegetais, como, por exemplo, o dendê, a malagueta, o quiabo, o maxixe, o jiló, os inhames, várias espécies de bananas, diversos tipos de abóboras e de feijões, a tamarindo e a melancia. Difundiram, ademais, nas terras brasileiras, o cultivo do arroz e o seu uso como prato diário. A eles se deve também o uso do leite de coco nas comidas. A sua contribuição para a culinária brasileira foi importantíssima, a tal ponto que muitos dos pratos que temos como caracteristicamente nossos são de origem africana: o vatapá, o caruru, o mugunzá, o abará, o acarajé, o efó e muito mais (COSTA E SILVA, 2008, p.155).

Brandão (2008) afirma que a gastronomia pernambucana é muito influenciada pela portuguesa, pois temos a galinha de cabidela, a dobradinha, o sarapatel, o cozido, e todos esses pratos, segundo a autora, são portugueses. Santos (2018) complementa afirmando que os portugueses nos deixaram a pamonha e a canjica, feitas de milho, o beiju e o mingau preparados com farinha de mandioca ou com a

tapioca, goma extraída da raiz desse arbusto, a paçoca, um composto de farinha e carne amassada pisada em pilão, o mate e o caruru, ou carirú.

A cana-de-açúcar teve destaque na região pernambucana durante o período colonial, seja para economia ou para ocupação do Estado, principalmente quando falamos da zona da mata e sua relação com o litoral e com o clima, diferenciando ainda mais da alimentação do agreste e do sertão. O açúcar dentro do Estado de Pernambuco durante muito tempo está ligado ao poder da casa grande e das famílias ricas do estado, trazendo esse alimento para outro patamar. É o doce e o amargo, é o doce para quem plantava, os senhores de engenho, para a classe dominante, era o fel para os escravos.

A relação é comprovada com a obra Açúcar de Gilberto Freyre (1939) onde o autor nos traz diversas receitas de bolos, doces e entre outras, além de instrumentos e utensílios tradicionais na produção e preparo desses alimentos, no mesmo livro ele afirma que o país deixa de ser Brasil da madeira de tinta vermelha e passou a ser o Brasil do açúcar, elemento este de riqueza igualada ao ouro.

Com esses pontos o professor pode encaminhar os trabalhos e os alimentos que podem ser utilizados em sala de aula, pois uma cozinha extremamente miscigenada, porém bastante equilibrada, segundo Cavalcanti (2018), Gilberto Freyre descreve a culinária pernambucana como balanceada. Para ele, a principal característica da cozinha pernambucana é o equilíbrio.

De tal forma, com uma culinária tão diversa é possível despertar o interesse do aluno, além de trazer os assuntos trabalhados para a realidade deles, saindo do imaginário. A partir do uso do alimento nas aulas, é possível trabalhar diversos aspectos da Geografia e com a análise dos alimentos os alunos podem compreender melhor tais aspectos.

3 OBJETIVO

3.1 Objetivo geral

O objetivo deste trabalho é mostrar a importância da metodologia ativa, relacionando o ensino da geografia com a gastronomia, como forma de tornar as aulas mais dinâmicas e atrativas para os alunos.

3.2 Objetivos específicos

- Relatar a experiência do projeto realizado e trazer a reflexão sobre a importância de envolver os alunos em seu próprio processo de aprendizagem;
- Mostrar como o uso do alimento como uma ferramenta lúdica nas aulas de Geografia pode trazer novas experiências para os alunos;
- Discutir sobre propostas de como despertar o interesse dos alunos durante as aulas bem como torná-los mais participativos.

4- EMBASAMENTO TEORICO

4.1-Desafios de ensino nas escolas públicas e privadas do Brasil

As constantes mudanças sociais que estão invadindo a sociedade, demandam que as escolas se tornem ambientes mais dinâmicos e provedores de conhecimentos cada vez mais diferenciados e atuais. Entretanto, a realidade da maioria das instituições de ensino básico, públicas e privadas de pequeno porte, não é essa. Encontramos um ambiente defasado não apenas em sua infraestrutura física, como também devido à falta de reciclagem, estímulos e perspectivas de alguns docentes (CARVALHO, 2014).

O uso de metodologias de ensino que estimulem uma maior interação do aluno com os conteúdos ministrados e que despertem seu interesse para participar das aulas, torna as aulas mais construtivas, pois foge do senso comum e agregam valor na construção do aprendizado. Porém, para que seja possível alcançar este objetivo, é necessário conhecer a realidade à qual a comunidade escolar está inserida, pois fatores sociais e econômicos irão interferir diretamente no desempenho dos alunos.

Para a construção do aprendizado, o professor precisa avaliar aspectos como infraestrutura da escola, conhecer as diversas realidades vivenciadas por seus alunos, estar sempre atualizado sobre os temas abordados e, principalmente, ter interesse em promover o ensino construtivo e de qualidade (CARVALHO, 2014). Ainda sobre essa ótica, Kaercher (2004) aponta que é imprescindível que o professor goste do que faz, caso contrário entregará aulas precárias e pouco atrativas, causando evasão e falta de interesse em seus alunos.

Além dos desafios já pontuados, não podemos esquecer que o docente se depara com outros desafios em sua vivência pedagógica como a criminalidade que cerca seus estudantes, questões econômicas das famílias que podem afastar o jovem da sala de aula, temos também recentemente a defasagem no ensino devido às aulas remotas durante a pandemia, que acabou dificultando mais ainda o acesso à educação para aqueles que sofrem graves problemas econômicos. Sem contar a desvalorização profissional, os baixos salários, as péssimas condições de trabalho, a sobrecarga de hora aula, entre outros tantos desafios.

Este trabalho, assim, busca apresentar alternativas de abordar temas da Geografia de forma mais lúdica e interativa.

4.2 Ensino da Geografia Escolar e suas Relações Espaciais com a Gastronomia no Brasil e no Mundo

Sabemos que a Geografia é uma ciência que tem como um dos objetos de estudo, o espaço, e dentro dele encontra-se a realidade do aluno, que também precisa ser levada para dentro da sala de aula junto com os conteúdos base. O docente tem o papel de colaborar para a formação de indivíduos críticos, que atuem como agentes transformadores do mundo.

O processo de aprendizagem deve possibilitar que o aluno construa não apenas conceitos e categorias já elaborados socialmente, mas que (re) signifique tais instrumentais a partir da compreensão do particular, do poder ser diferente nas interpretações e mesmo assim fazer parte do contexto. (CASTROGIOVANNI, 2033, p. 97)

O ensino da Geografia é importante para que estudantes tenham uma compreensão mais ampla do mundo, principalmente na atualidade, com o processo de globalização e suas aceleradas e constantes mudanças, pois o estudo do espaço geográfico possibilita o acompanhamento dessas transformações de maneira integrada (OLIVEIRA & FARENZENA, 2008). Além disso, Carneiro (2003) discorre sobre a ideia de que a geografia transcende os livros e a sala de aula quando afirma que:

“Os objetos históricos são recortes da realidade, são recursos analíticos que servem para decompor o processo social em diferentes dimensões que nos oferecem uma riqueza múltipla de informações sobre aspectos da realidade, mas que devem ser compreendidos integrados no conjunto da vida, que é simultaneamente social, econômica e cultural. Somente restituindo os objetos históricos - como a alimentação, por exemplo - a essa integralidade, é que uma história "total" poderá buscar compreendê-los. A alimentação é assim um fato da cultura material, da infraestrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade. Mas também é um fato ideológico, das representações da sociedade - religiosas, artísticas e morais - ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada”. (CARNEIRO, p.122, 2003).

É a partir das ideias dos autores acima citados, que podemos tornar possível a compreensão da importância de analisar o espaço em que vivemos, voltando-se para o estudo da relação entre a gastronomia e o ato de alimentar-se, com os espaços geográficos. Esta interação além de ser uma atividade cultural é uma necessidade básica do ser humano. Comer tem um sentido amplo para a antropologia, “uma sociologia da alimentação decorre como princípio lógico dos próprios fundamentos do fato social. Nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana.” (CASCUDO, 2011, p.358). O autor ainda complementa afirmando que qualquer

concepção do conjunto social no plano econômico implica necessariamente no desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação.

Isto corrobora a relação entre a alimentação e a população que a consome, além das características sociais e econômicas que a comida está ligada, “Os alimentos fazem uma síntese da história e do modo de vida de um povo. Podem expressar as características de um lugar, são capazes de indicar os aspectos físicos e humanos de uma determinada região” (SANTOS, 2014, p.01). Este fato nos permite abordar em sala de aula conteúdos ligados à geografia física e a humana, como por exemplo, divisão da sociedade e suas classes através do consumo dos alimentos, onde nas classes mais ricas encontramos opções com valor econômico maior e nas classes mais baixas da sociedade iremos encontrar ingredientes mais acessíveis economicamente.

Outro tema que podemos estudar é a migração/imigração e como ela influenciou e ainda influencia na culinária de um povo, uma vez que a relação entre culturas distintas vai contribuir na formação de novos pratos ou na alteração de pratos já existentes, como afirma Botelho (2010) quando diz que, cada receita revela um gênero de vida, que foi desenvolvida durante vários séculos. Podemos perceber que através da análise da culinária de uma determinada região, conseguimos entender que “a culinária, como manifestação sociocultural, faz parte de um processo dinâmico que expressa as transformações por que passa uma sociedade” (BOTELHO, 2010, p.62), e a partir disso trabalhar diversas questões ligadas à geografia.

Logo, a utilização de alimentos no ensino da Geografia permite aos alunos uma compreensão mais concreta sobre as condições geográficas e sua influência na produção agrícola e a disponibilidade de alimentos em diferentes regiões do Brasil e do mundo. A partir da análise dos tipos de solo, clima, recursos hídricos, entre outros fatores geográficos, os alunos conseguem compreender como as condições geográficas são determinantes para o cultivo de determinado alimento. A utilização de alimentos no ensino da geografia ajuda também a trabalhar as questões sociais e políticas, que influenciam a produção e o consumo de alimentos em diferentes partes do mundo. No âmbito social, o aluno desenvolve a compreensão das desigualdades no acesso a alimentação mais saudável, os desafios enfrentados pelos agricultores em diferentes regiões, além é claro de aprender sobre a importância da preservação do meio ambiente.

Além disso, o uso de alimentos no ensino de Geografia também ajuda a desenvolver a consciência global dos alunos sobre questões como mudanças climáticas, agricultura sustentável, agroecologia e a importância de manter a segurança alimentar. Os estudantes podem aprender sobre as práticas agrícolas que preservam o meio ambiente, bem como sobre as políticas governamentais que visam garantir a segurança alimentar dos menos favorecidos economicamente.

O uso de alimentos no ensino de Geografia permite aos alunos compreender de maneira mais concreta e significativa como as condições geográficas afetam e contribuem para a produção e o consumo de determinados alimentos em sua região, no caso deste trabalho referindo-se à Recife-PE, assim como em todo o mundo. Também vem a estimular a discussão sobre questões importantes relacionadas à agricultura, meio ambiente e segurança alimentar. Além disso, a abordagem educacional centrada em questões globais ajuda a desenvolver tanto a consciência global quanto a consciência local dos estudantes em relação aos desafios que o mundo enfrenta. Ao explorar questões globais, os estudantes são incentivados a compreender a interconexão entre as comunidades locais e o impacto que as ações individuais e coletivas têm na sociedade e no planeta.

4.3 Metodologia Ativa

Uma vez que “a aprendizagem é um processo do aluno, e as ações que se sucedem devem necessariamente ser dirigidas à construção do conhecimento por esse sujeito ativo” (CALLAI, 2003, p.92-93), se torna extremamente necessário que o professor encontre outras possibilidades de construir o conhecimento com os alunos, cumprindo assim o seu papel de mediador no processo de construção do saber. “Os docentes devem buscar transformar suas práticas, pois o método tradicional de ensino tem se mostrado ineficaz e ineficiente para a formação do ser em sua totalidade.” (SANTOS; VASCONCELOS; JUNIOR; BARBOSA, 2019, p.07).

Partindo da ideia trabalhada anteriormente, de que o professor precisa estar sempre se inovando em sala de aula, ora usando a tecnologia a seu favor, ora buscando outras formas de tornar suas aulas mais atrativas sem o uso da tecnologia, surgiu a ideia de trabalhar com a gastronomia, como um material didático no ensino de geografia, uma vez que a partir do alimento podemos aprender tantas informações sobre sua região, além de que, qualquer material pode ser usado em sala de aula,

mesmo que não tenha sido criado para isso, desde que o professor saiba como trabalhá-lo para transmitir o conhecimento,

Todo material, que no acesso ao conhecimento tem a função de ser mediador na comunicação entre o professor e o aluno, pode ser considerado material didático. Isto é, são materiais didáticos tanto os elaborados especificamente para o trabalho de sala de aula – livros-manuais, apostilas e vídeos – como, também, os não produzidos para esse fim, mas que são utilizados pelo professor para criar situações de ensino. (BRASIL,1998, p.79)

A aplicação da geografia em nosso cotidiano deve ser vista com muita importância, uma vez que as vivências e os conceitos espaciais são muito importantes e fazem parte todo instante em nossas vidas (KAERCHER, 1997), de tal modo que a Geografia transcende os livros e a sala de aula, pois ela é vivida diariamente. Por isso, para fazer a ligação da geografia com a gastronomia precisamos levar em consideração que a cultura gastronômica da região vai contribuir para o ensino sobre ela.

Precisamos ter em mente que, os alimentos além de nutrir, tem significados (ALMEIDA,2017), “é pensar o que se come, o que a comida diz, o que comunica e se faz comunicar por meios dela” . A autora ainda afirma que há uma estreita relação no que culturalmente se elege como comida e no que é plantado e consumido por cada povo. Almeida (2017) define que os alimentos geram, produzem, elaboram sabores e, por isso, responsável por dar conta do sabor desde sua matriz, Da Matta (2000) apud Almeida (2017) afirma que o alimento é tudo aquilo que é ingerido para manter a pessoa viva, o autor complementa afirmando que a comida é tudo aquilo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas da comunhão e comensalidades, ele ainda complementa dizendo que o significado de comida envolve, sentidos, significados, percepções e crenças.

Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de se alimentar. A comida vale tanto para indicar uma operação universal — o ato de se alimentar — quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, de fazer, estar e viver. (DA MATTA apud ALMEIDA, 2017, p.05)

Botelho (2010) afirma que a culinária de um país é parte do gênero de vida de seu povo. Exprime não só os fatores físicos de sua geografia como também seus aspectos humanos, econômicos, sociais e culturais. Ademais, Santos (2014) discorre que os tipos de alimentos cultivados em uma região podem expressar uma

diversidade de características, desde o tipo do clima, os principais tipos de solo, os grupos étnicos, as influências exteriores, até suas características culturais.

Dize-me o que comes e direi que Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste, e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade” (BESSIS apud BOTELHO,2010, p. 62)

Botelho (2010), ressalta ainda que o uma receita não se resume apenas a seus aspectos materiais, mas que precisamos fazer uma “arqueologia” dos itens que compõe a receita, onde vamos a partir disso encontrar os produtos agrícolas utilizados e suas técnicas de cultivo, os temperos que vão ser utilizados, como também o tipo de pecuária utilizada, além de uma análise do tipo do solo e clima e buscar por alguma influência de outras regiões e as questões culturais. Esta busca pela origem de uma receita e seus elementos é que vai permitir ao professor utilizá-lo como uma ferramenta de ensino.

Para o desenvolvimento deste projeto buscou-se utilizar metodologias ativas, tornando o aluno ativo e autônomo em seu processo de aprendizagem, uma vez que a proposta desta metodologia tem como foco que o aluno seja

Capaz de realizar leitura, pesquisa, comparação, observação, imaginação, obtenção e organização dos dados, elaboração e confirmação de hipóteses, classificação, interpretação, crítica, busca de suposições, construção de sínteses e aplicação de fatos e princípios a novas situações, planejamento de projetos e pesquisas, análise e tomadas de decisões. (SOUZA; IGLESIAS; PAZIN-FILHO, 2014 apud SANTOS; VASCONCELOS; JUNIOR; BARBOSA, 2019, p.08.)

Ao utilizá-las o aluno passa a ser o protagonista do seu processo de aprendizagem, responsáveis pelo levantamento teórico e planejamento de apresentação, e movendo o professor para uma posição de mediador dessa busca pelo conhecimento, sendo responsável por,

Reconhecer o momento certo de intervir, de estimular a reflexão do aluno e provocar um olhar sobre uma perspectiva mais ampla. Ele escolhe o que é relevante diante de tantas informações, valorizando, cuidando e orientando cada grupo ou aluno, de forma intelectual, afetiva e geracional. (SANTOS; VASCONCELOS; JUNIOR; BARBOSA, 2019, p.08)

A metodologia ativa tem como objetivo fazer com que o estudante assimile melhor os conteúdos no fim do seu processo de ensino-aprendizagem, pois os conteúdos não são só transmitidos do professor para o aluno, mas há uma problematização a partir das experiências da vida do aluno. “As relações entre conteúdos devem ser descobertas e construídas, organizadas e adaptadas à estrutura

cognitiva prévia do aluno para que ocorra a assimilação ao final do processo de ensino-aprendizagem.” (SANTOS; VASCONCELOS; JUNIOR; BARBOSA, 2019, p.08).

A fim de dar embasamento teórico acerca do tema, foi realizada uma pesquisa em sites científicos de relevância (*i.e.*, SciELO, Academia.edu, Google Acadêmico), além de revistas e livros da área de educação e da gastronomia, com a utilização das palavras-chave “ensino da geografia”, “gastronomia e geografia”, “didática multidisciplinar” e “ensino”, “o papel do alimento” e “a história do alimento”.

Para a realização deste projeto os alunos tiveram que se tornar os agentes ativos em seus processo de aprendizagem uma vez que este projeto exige deles um aprofundamento das temáticas trabalhadas em sala de aula, tornando assim o professor apenas um orientador deste processo uma vez o objetivo deste método “é que os alunos aprendam de forma autônoma e participativa (...), a proposta é que o estudante esteja no centro do processo de aprendizagem, sendo responsável direto pela construção de conhecimento” (SANTOS,2019, p.06).

5 METODOLOGIA

A finalidade do projeto desenvolvido foi, em seu principal foco, levar os próprios alunos a construir seus conhecimentos sobre os conteúdos a serem abordados, e com isso tornar mais interessante a participação deles em sala de aula.

Considerando esse como o principal propósito deste trabalho, o envolvimento dos estudantes para a análise dos dados e avaliação de seus conhecimentos era essencial, tornando óbvia a escolha da abordagem qualitativa.

Na pesquisa foi analisada a participação dos estudantes no projeto e seu engajamento, em comparação com aulas puramente expositivas. Através de metodologias ativas para guiar os estudantes em sua busca pelo conteúdo a ser explorado e retirá-los da posição passiva em que se encontram habitualmente. Também foi possível observar e registrar os resultados alcançados na avaliação de seus conhecimentos ao fim do projeto.

Para isso foi elaborado um projeto didático pedagógico que integra a gastronomia e a geografia dentro de sala de aula, visando avaliar o impacto desta abordagem no interesse dos alunos pelas aulas de geografia e aprendizado deles. O projeto foi desenvolvido na escola particular Colégio Cristão do Recife, localizada na cidade do Recife, e teve como público-alvo estudantes de 7° a 9 ° anos, com média de 20 alunos por turma. Os planos de aulas utilizados em cada turma para aplicação do projeto encontram-se nos apêndices A, B e C.

6- RESSULTADO E DISCUSSÕES

6.1 – Desenvolvimento do projeto sabores das regiões no Colégio Cristão do Recife

Neste segmento, iremos abordar o desenvolvimento do trabalho dos estudantes e sua apresentação em sala. Ao longo do processo, os alunos realizaram pesquisas sobre os aspectos geográficos de suas respectivas regiões, buscando alimentos que estivessem relacionados ao tema escolhido e permitissem a explanação dos diversos aspectos estudados em seus trabalhos.

Partindo deste ponto, este projeto busca explorar a interdisciplinaridade entre a gastronomia e a geografia, buscando proporcionar uma experiência de aprendizagem enriquecedora e envolvente para os alunos. A proposta foi utilizar elementos da gastronomia para abordar conceitos geográficos, promovendo uma conexão prática entre o conhecimento teórico e a realidade vivenciada pelos estudantes.

Na escola, havia duas aulas geminadas por semana, com cerca de 1h40 de duração, desde o início da unidade foram trabalhados com os alunos os seguintes assuntos:

Tabela 1 – Divisão dos conteúdos por turma

TURMAS	CONTEUDOS		
7° Ano	A região Nordeste do Brasil, os aspectos físicos da região (clima, relevo, vegetação, hidrografia);	Uso do espaço e atividades econômicas, indicadores socioeconômicos.	Subdivisões regionais (zona da mata, agreste, sertão, meio-norte) e suas características gerais.
8° Ano	México e América central: aspectos físicos e populacionais, economia	América central continental e insular; Território, população e economia.	
9° Ano	Ásia: Aspectos naturais e modo de vida, população, diferenças culturais e socioeconômica.	Economia dos principais países (Japão, Tigres asiáticos, Arábia Saudita, China, Turquia, Índia)	Meio ambiente, degradação do solo, poluição atmosférica e da água.

Foi realizado um sorteio para definir os temas a serem abordados nos trabalhos apresentados por cada turma, ficando da seguinte forma:

- 7° ano

O Grupo 1 ficou responsável pelos aspectos Físicos da Região, envolvendo clima, relevo, vegetação, hidrografia; O Grupo 2 deveria tratar sobre o uso do espaço e atividades econômicas, além dos indicadores socioeconômicos; Já o Grupo 3 ficou responsável em focar nas subdivisões regionais, como a zona da mata, agreste, sertão e meio-norte, e suas características gerais.

- 8º Ano

O Grupo 1 ficou responsável por abordar os aspectos físicos e populacionais do México; O Grupo 2 tratou da Economia do México e América Central, enquanto o Grupo 3 ficou responsável pela América Central Continental e Insular. O Grupo 4 abordou o Território, População e Economia.

- 9º Ano

O Grupo 1 abordou os Aspectos Naturais, enquanto o Grupo 2 tratou do Modo de Vida. O Grupo 3 focou nas Diferenças Culturais e Socioeconômicas da População, enquanto o Grupo 4 ficou com a Economia dos países mais relevantes, como Japão, Tigres Asiáticos, Arábia Saudita, China, Turquia e Índia. O Grupo 5 ficou responsável pela questão do Meio Ambiente, abordando temas como a degradação do solo, poluição atmosférica e da água.

Cada turma desenvolveu o projeto baseado nos assuntos trabalhados previamente em sala de aula, para o projeto foram utilizadas 4 (quatro) aulas ao longo de 2 (duas) semanas. Ficando dividido da seguinte forma: na primeira semana as duas aulas foram utilizadas para dividir as equipes, como descrito acima, e realizar orientação sobre a execução do projeto, como a definição de tempo por grupo, que foi de 10 minutos. No decorrer dos dias entre este primeiro momento e a apresentação final do projeto os alunos foram convidados a investigar e compreender a relação entre a geografia e a gastronomia, explorando temas como a influência do clima e do solo na produção de alimentos, a importância das rotas de comércio para a difusão de ingredientes culinários e a diversidade de sabores e culinárias ao redor do mundo.

Desde o primeiro momento, quando foi levado aos alunos a proposta do projeto, a empolgação deles com a ideia foi notável, no momento posterior a divisão dos temas e no decorrer da semana, onde eles tiveram que começar as pesquisas sobre os temas sorteados, foi possível observar o crescente interesse dos alunos pelo projeto e pelos temas, pois os mesmos começaram a ver as relações entre os

conteúdos trabalhados em suas aulas e sua conexão com a realidade ao seu redor. Durante o período destinado à pesquisa começaram a surgir questionamentos, tais como “Quais os melhores tópicos para abordar”, “Quais modelos utilizar ao apresentar”, houve dúvidas também sobre qual alimento escolher para apresentar, onde buscou-se orientar quais os alimentos seriam mais adequados para fazer a exposição no dia da apresentação. Ainda neste processo houve o momento de correção dos conteúdos presentes na pesquisa.

Ficou definido no primeiro encontro, momento das orientações, quais materiais seriam necessários para as apresentações dos trabalhos, como slides, cartolinas, fotos, impressões etc., e quais os materiais que seriam necessários para o momento posterior a apresentação, a degustar os alimentos, como os utensílios descartáveis (copos, pratos, talheres, guardanapo etc.), tudo que foi necessário para execução do projeto.

Na segunda semana de aula, no momento das apresentações, as sala de aula foram organizadas em um semicírculo e algumas mesas foram colocadas juntas para formar uma grande mesa para a colocação dos alimentos a medida que os grupos foram concluindo suas apresentações, após a organização da sala deu-se início as apresentações dos grupos, seguindo a ordem dos sorteios, onde ocorreram as exposições dos conteúdos pesquisados e suas relações com a culinária de cada região, no final de cada apresentação os alimentos foram colocados na grande mesa.

Durante as apresentações foi possível observar nos demais alunos da sala o interesse pelo que estava sendo apresentado, a participação, a curiosidade e até mesmo a participação de alguns colegas durante a fala dos que estavam apresentando, fosse com dúvidas ou até mesmo com comentários pertinentes.

No final das apresentações ficou reservado um tempo para que os alunos pudessem degustar dos alimentos, possibilitando assim que muitos deles conhecessem um pouco das culinárias que não conheciam, provassem novos sabores, pudessem entrar em contato um pouco com uma parte da região trabalhada a partir do paladar. Nesse momento foi possível notar que os alunos estavam animados para experimentar os pratos levados pelos colegas. O professor foi o mediador nesse momento também, organizando a distribuição dos alimentos, para garantir que todos os envolvidos provassem o que desejavam, respeitando o que cada um estava disposto a provar, e até mesmo possíveis alergias.

Em toda a parte de pesquisa e orientação do projeto, o professor se manteve à disposição de apenas direcionar os alunos em suas buscas pelo conteúdo e preparo para o resultado. Cada grupo buscou quais alimentos eram mais comuns em suas designadas regiões, com orientação do professor levando em consideração o que seria viável para levar para a escola, considerando o transporte, a conservação do alimento, e como tornar possível produzir e/ou adquirir tais pratos como parte de suas apresentações.

Faz-se necessário que o professor entenda as particularidades das suas turmas, tais como o nível de aprendizado dos alunos, o que pode acabar necessitando de um tempo maior para o desenvolvimento do projeto, tanto para a pesquisa como também talvez exigindo um suporte maior do professor durante o percurso.

Foi possível notar que o fato de ter duas aulas geminadas, ajudou muito no desenvolvimento do projeto, não só pelo tempo para as apresentações, mas também para trabalhar os conteúdos sem que o raciocínio seja quebrado, o que é normal acontecer quando as aulas são separadas. Entretanto, nada impede que professores de escolas com aulas separadas apliquem este projeto em suas turmas, porém ele necessitará de mais tempo para conseguir aplicá-lo, vale ressaltar que não basta o professor ter um bom planejamento ou domínio do conteúdo, o perfil dos alunos vai influenciar muito no andamento do projeto, uma vez que a haja uma boa relação entre os colegas de sala é mais fácil o andamento do projeto.

Outro ponto importante, é que o professor pode trabalhar atividades interdisciplinares, motivando os alunos a falarem e pedirem ajuda a outros docentes, atribuindo pontos extras a cada disciplina que os alunos consigam adicionar ao trabalho. Contudo, é importante que o professor dê exemplos de como o tema proposto pode ser trabalhado, por exemplo, na matemática e educação financeira sob a ótica de custos de alimentos, produção e medidas; nas ciências no que diz respeito à conservação de alimentos, contaminação, segurança alimentar, biomas; nas influências históricas de cada comida e suas relações com a diversidade cultural do nosso país; nas matérias de linguagens, a diversidade linguística de cada produto e a origem dos nomes. Portanto, nota-se que um trabalho que inicialmente era só de geografia acaba tornando-se de toda a escola e de todos os professores.

6.2 – Resultados da aplicação do projeto

Para a avaliação dos trabalhos foi levado em consideração não só a produção final do trabalho, mas também o processo do desenvolvimento analisado durante as orientações, utilizando assim múltiplos critérios como, a apresentação, a organização, o trabalho escrito, o interesse e participação dos alunos no desenvolvimento do trabalho, observando também se os alunos conseguiram fazer a ligação entre o tema proposto e o prato levados por eles.

Durante a elaboração foi possível notar uma interação satisfatória dos alunos com o trabalho, onde sempre que necessário havia interações com o professor para retirada de dúvidas, foi possível observar e avaliar a forma como os grupos se organizaram, vendo quem estava responsável por cada parte e ainda assim todos estavam inteirados com o trabalho como um todo.

Além da avaliação quantitativa, uma vez que o trabalho teve nota, principalmente a parte escrita e a apresentação, o professor fez uso da avaliação qualitativa, considerando todo o processo de ensino-aprendizagem de forma contínua, cumulativa e sistemática. Foi possível observar também durante as apresentações a interação dos alunos, que foi muito satisfatória. Foi possível notar também a interação entre os alunos e o prazer e satisfação durante todo o processo, o momento de degustação intensificou essa interação entre os alunos, e serviu também de um momento de descontração e sociabilização.

No final de todo esse momento foi possível observar que cabia um momento para feedbacks dos meninos, para ouvir o que eles achavam e como esse projeto ajudou no entendimento deles sobre os assuntos.

É possível vermos abaixo um pouco dessas apresentações e do que foi trazido, como exemplo, nas figuras 1 e 2. É importante reconhecer que ainda há diversas possibilidades de modos de se explorar este projeto e ainda que haja alguns contratempos e limitações, estas devem ser dribladas e vencidas com o advento da criatividade e perseverança do professor em conjunto com os alunos.

Imagem 3 - Alimentos trazidos pelos alunos para a apresentação.



(Fonte: autor, 2022)

Imagem 4 – Apresentação dos grupos



(Fonte: autor, 2022)

Durante as apresentações, notou-se que 10 minutos foi o tempo ideal para a apresentação e para as perguntas relacionadas ao trabalho. Nesse projeto aplicado, a turma foi dividida em 4 grupos de 5 alunos cada, dessa forma foi utilizada uma aula para as apresentações e a segunda aula foi reservada para desfrutar e partilhar as comidas e bebidas trazidas pelos alunos, bem como todo o processo de reorganização da sala de aula, como a limpeza e colocação de mesas e cadeiras em seus devidos lugares. Foi percebido que neste momento da segunda aula foi onde ocorreu a maior interação dos alunos com o professor e entre eles mesmos, tornando esse momento o mais importante do trabalho.

Para avaliação dos trabalhos, foi proposta uma junção entre os modelos tradicional e ativo, pois o projeto conta com a pesquisa escrita, a apresentação, sua organização e a interação entre alunos e trabalhos, sendo tudo avaliado no final das apresentações. A parte ativa encontra-se no momento das apresentações também, pois a partir das apresentações temos uma sala de aula invertida, onde os alunos serão o principal responsável pela transmissão dos conhecimentos construídos durante o desenvolvimento do trabalho, onde os alunos vão ensinar para o restante da sala sobre o que aprenderam durante o desenvolvimento do trabalho, além de proporcionar aos jovens um momento mais descontraído, fugindo do padrão de sala de aula onde o professor é o detentor do conhecimento e os alunos estão sentados só recebendo este conhecimento.

CONCLUSÃO

Com a execução deste projeto, foi perceptível não só entusiasmo dos alunos para elaborar a apresentação do projeto, como também o aprendizado significativo dos conteúdos trabalhados e sua participação durante todo o processo. Uma vez que este trabalho também criou no aluno uma memória afetiva fazendo um marco em sua memória.

Notou-se também como é importante que o professor tenha uma relação de parceria e demonstre confiança em seus alunos, para que projetos similares a esse tenham sucesso em sua aplicação. Vale também ressaltar a necessidade de fazer com que os alunos compreendam que aquela atividade é uma atividade séria e importante, e não levam como uma brincadeira ou como uma oportunidade de tirar uma boa nota fazendo o trabalho de qualquer forma.

Infelizmente nem todo conteúdo é passível de tal flexibilidade, mas é importante se utilizar dessa estratégia sempre que possível, para que o aluno perceba que a sala de aula não precisa ser um ambiente estático e chato.

Foi possível perceber com este projeto como o uso da metodologia ativa em conjunto com a gastronomia, como ferramenta de ensino, tornaram as aulas de geografia mais dinâmicas e atrativas para os alunos. Por fim, vale ressaltar como foi gratificante ver a interação de todos ao final das apresentações, pois esse momento quebra um pouco o ar avaliativo que muitos trabalhos e apresentações possuem, tornando aquela aula mais descontraída, que também pode ajudar o professor a saber em mais detalhes como foi para os alunos desenvolver os trabalhos, de forma mais divertida e acolhedora para eles.

REFERÊNCIAS

BOTELHO, A. **Geografia dos sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira**. São Paulo, Revista Textos do Brasil, nº 13, p. 61-69, 2010.

BRANDÃO, H. A. **O "fenômeno" gastronômico neo-regional pernambucano: experiências estéticas, ação política e sociedade**. 2009. 100f. Dissertação (Mestrado em Administração), Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal de Pernambuco, 2008.

BRASIL. Secretaria de Educação Fundamental. Parâmetros curriculares Nacionais: história / Secretaria de Educação Fundamental. Brasília: MEC /SEF, 1998. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=12657%3Aparametros-curriculares-nacionais-5o-a-8o-series&catid=195%3Aseb-educacao-basica&Itemid=859 >, acessado as 15:01 do dia 17/05/23

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade – uma história da alimentação**. 1ªed. São Paulo: Elsevier, 2003, 200p.

CARVALHO, P. T. O ensino de geografia através da gastronomia: práticas que dão sabor as aulas. **Pesquisar – Revista de Estudos e Pesquisas em Ensino de Geografia**. v. 1, n. 1, p. 282-98, 2014.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação do Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2011, 972p.

CASTROGIOVANNI, A. C. **E agora, como fica o ensino da Geografia com a Globalização?** In. CASTROGIOVANNI, A. C. (Org.); CALLAI, H. C.; SCHÄFFER, N. O.; KAERCHER, N. A. Geografia em sala de aula: práticas e reflexões. Porto Alegre: UFRGS/AGB-PA, 2003.

CAVALCANTI, M. L. M. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. 2. ed. São Paulo: Gaia, 2018, 428p.

COSTA E SILVA, A. da. **A África explicada aos meus filhos**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Agir, 2008, 160p.

ERNANDES, M. A. M. Sabores Africanos no Brasil: a presença da culinária africana na dieta alimentar dos brasileiros. **Cadernos PDE V.1**, Universidade Estadual do Paraná, campus de Paranavaí, 2014, 16p.

FREYRE, Gilberto. Casa Grande e Senzala. 1939.

Inovação e renovação acadêmica: guia prático de utilização de metodologias e técnicas ativas / Organizadora: Elisa F. S. Alcantara. Volta Redonda, RJ: FERP, 2020. Disponível em: http://www2.ugb.edu.br/Arquivossite/Editora/pdfdoc/Guia_De_Metodologias_Ativas.pdf >. Acessado às 14:30 do dia 17/05/2023.

KAERCHER, N. A. **Desafios e utopias no ensino de Geografia**. 3ª ed. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 1997.

KAERCHER, N. A. Quando a geografia crítica pode ser um pastel de vento. **Mercator**, v. 3, n. 6, p. 53-60, 2004.

LITZ, Valesca Giordano. O uso da imagem no ensino de história. Curitiba, 2009. Disponível em < [ttp://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/pde/arquivos/1402-6.pdf](http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/pde/arquivos/1402-6.pdf)>

Metodologias ativas para uma educação inovadora: uma abordagem teórico-prática [recurso eletrônico] / Organizadores, Lilian Bacich, José Moran. – Porto Alegre: Penso, 2018. Disponível em : < https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7722229/mod_resource/content/1/Metodologias-Ativas-para-uma-Educacao-Inovadora-Bacich-e-Moran.pdf >

OLIVEIRA, L. M. de; FARENZENA, D. Ensino de geografia em escolas públicas de ensino fundamental do município de mata – RS. **Revista Disc. Scientia**. v. 9, n. 1, p. 1-16, 2008.

CALLAI, H. C. **Estudar o lugar para entender o mundo**. In CATROGIOVANNI, A. C. (org); CALLAI, H. C.; KAERCHER, N. A. Ensino de Geografia: práticas e textualizações no cotidiano. 3ª ed. Porto Alegre: Mediação, 2003. p. 83-134.

SANTOS, T. R. **Os alimentos e suas geografias: uma análise sociocultural do globo ao local**. In: Congresso Brasileiro de Geógrafos. 7. 2014, Vitória- ES. Anais... Vitória, 2009. p.01.

SANTOS, V. L. L. dos. Sobre operações unitárias e a implementação da LEI 10.639 no ensino de química: o ato de cozinhar como prática social. 2018. 140f. Dissertação (Mestrado em Química), Programa de Pós-Graduação em Química, Universidade Federal de Goiás, 2018.

APÊNDICE A – PLANO DE AULA DO 7º ANO

Tema:	O alimento também ensina: Região Nordeste
Turma:	7º ano
Competências Específicas	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar os conhecimentos geográficos para entender a interação sociedade/natureza e exercitar o interesse e o espírito de investigação e de resolução de problemas. - Estabelecer conexões entre diferentes temas do conhecimento geográfico, reconhecendo a importância dos objetos técnicos para a compreensão das formas como os seres humanos fazem uso dos recursos da natureza ao longo da história. - Construir argumentos com base em informações geográficas, debater e defender ideias e pontos de vista que respeitem e promovam a consciência socioambiental e o respeito à biodiversidade e ao outro, sem preconceitos de qualquer natureza.
Habilidades	<p>(EF06GE04) Relacionar padrões climáticos, tipos de solo, relevo e formações vegetais.</p> <p>(EF06GE11) Analisar distintas interações das sociedades com a natureza, com base na distribuição dos componentes físico-naturais, incluindo as transformações da biodiversidade local e do mundo.</p>
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar a metodologia ativa, apresentando nova proposta para apresentação de seminários. - Trabalhar a realidade do aluno e o espaço que o cerca. - Gerar questionamentos sobre os assuntos estudados, construindo diálogos entre a geografia e a gastronomia, além da variedade linguística, interações interpessoais, aspectos culturais e científicos.
Conteúdo	Região Nordeste do Brasil: os aspectos físicos da região (clima, relevo, vegetação, hidrografia); Uso do espaço e atividades econômicas, indicadores socioeconômicos. Subdivisões regionais (zona da mata, agreste, sertão, meio-norte), suas características gerais e as relações com a cultura gastronômica da região
Duração	4 (quatro) aulas ao longo de 2 (duas) semanas, Aproximadamente 3 horas e 30 minutos
Recursos Didáticos	Slides, Livro didático, cartolina, fotos, materiais descartáveis para o consumo de alimentos.
Metodologia	No primeiro momento há uma conversa com os alunos, explicando sobre a dinâmica do trabalho, apresentando os conteúdos e realizando a separação dos grupos através de sorteios. Nesta conversa é solicitado, criação de slides, materiais relacionados a

	<p>gastronomia da região nas apresentações, explicação do tempo limite de apresentação de cada grupo(10 min.).</p> <p>No segundo momento é dedicada a retirada de dúvidas que forem surgindo ao longo do desenvolvimento do trabalho, principalmente sobre as relações da geografia e a gastronomia e sua relação com os temas.</p> <p>No terceiro momento há a culminância do trabalho desenvolvido através das apresentações dos seminários e da degustação dos alimentos.</p>
Avaliação	Participação da atividade, apresentação do trabalho, organização, decoração e relação dos alimentos com o assunto proposto.
Referência	http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf

APÊNDICE B – PLANO DE AULA DO 8º ANO

Tema:	O Alimento também ensina: México e América Central
Turma:	8º ano
Competências Específicas	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar os conhecimentos geográficos para entender a interação sociedade/natureza e exercitar o interesse e o espírito de investigação e de resolução de problemas. - Estabelecer conexões entre diferentes temas do conhecimento geográfico, reconhecendo a importância dos objetos técnicos para a compreensão das formas como os seres humanos fazem uso dos recursos da natureza ao longo da história. - Construir argumentos com base em informações geográficas, debater e defender ideias e pontos de vista que respeitem e promovam a consciência socioambiental e o respeito à biodiversidade e ao outro, sem preconceitos de qualquer natureza.
Habilidades	<p>(EF06GE04) Relacionar padrões climáticos, tipos de solo, relevo e formações vegetais.</p> <p>(EF06GE11) Analisar distintas interações das sociedades com a natureza, com base na distribuição dos componentes físico-naturais, incluindo as transformações da biodiversidade local e do mundo.</p>
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar a metodologia ativa, apresentando nova proposta para apresentação de seminários. - Trabalhar a realidade do aluno e o espaço que o cerca. - Gerar questionamentos sobre os assuntos estudados, construindo diálogos entre a geografia e a gastronomia, além da variedade linguística, interações interpessoais, aspectos culturais e científicos.
Conteúdo	México e América Central: aspectos físicos, populacionais e econômicos; América Central continental e insular: território, população e economia
Duração	4 (quatro) aulas ao longo de 2 (duas) semanas, Aproximadamente 3 horas e 30 minutos
Recursos Didáticos	Slides, Livro didático, cartolina, fotos, materiais descartáveis para o consumo de alimentos.
Metodologia	No primeiro momento há uma conversa com os alunos, explicando sobre a dinâmica do trabalho, apresentando os conteúdos e realizando a separação dos grupos através de sorteios. Nesta conversa é solicitado, criação de slides, materiais relacionados a gastronomia da região nas apresentações, explicação do tempo limite de apresentação de cada grupo (10 min.).

	<p>No segundo momento é dedicada a retirada de dúvidas que forem surgindo ao longo do desenvolvimento do trabalho, principalmente sobre as relações da geografia e a gastronomia e sua relação com os temas.</p> <p>No terceiro momento há a culminância do trabalho desenvolvido através das apresentações dos seminários e da degustação dos alimentos.</p>
Avaliação	Participação da atividade, apresentação do trabalho, organização, decoração e relação dos alimentos com o assunto proposto.
Referência	http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf

APÊNDICE C – PLANO DE AULA DO 9º ANO

Tema:	O alimento também ensina: Ásia
Turma:	9º ano
Competências Específicas	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar os conhecimentos geográficos para entender a interação sociedade/natureza e exercitar o interesse e o espírito de investigação e de resolução de problemas. - Estabelecer conexões entre diferentes temas do conhecimento geográfico, reconhecendo a importância dos objetos técnicos para a compreensão das formas como os seres humanos fazem uso dos recursos da natureza ao longo da história. - Construir argumentos com base em informações geográficas, debater e defender ideias e pontos de vista que respeitem e promovam a consciência socioambiental e o respeito à biodiversidade e ao outro, sem preconceitos de qualquer natureza.
Habilidades	<p>(EF06GE04) Relacionar padrões climáticos, tipos de solo, relevo e formações vegetais.</p> <p>(EF06GE11) Analisar distintas interações das sociedades com a natureza, com base na distribuição dos componentes físico-naturais, incluindo as transformações da biodiversidade local e do mundo.</p>
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar a metodologia ativa, apresentando nova proposta para apresentação de seminários. - Trabalhar a realidade do aluno e o espaço que o cerca. - Gerar questionamentos sobre os assuntos estudados, construindo diálogos entre a geografia e a gastronomia, além da variedade linguística, interações interpessoais, aspectos culturais e científicos.
Conteúdo	Ásia: aspectos naturais e modo de vida, população, diferenças

	culturais e socioeconômica; Economia dos principais países (Japão, Tigres Asiáticos, Arábia Saudita, China, Turquia e Índia); Meio ambiente degradação do solo, poluição atmosférica e da água
Duração	4 (quatro) aulas ao longo de 2 (duas) semanas, Aproximadamente 3 horas e 30 minutos
Recursos Didáticos	Slides, Livro didático, cartolina, fotos, materiais descartáveis para o consumo de alimentos.
Metodologia	<p>No primeiro momento há uma conversa com os alunos, explicando sobre a dinâmica do trabalho, apresentando os conteúdos e realizando a separação dos grupos através de sorteios. Nesta conversa é solicitado, criação de slides, materiais relacionados a gastronomia da região nas apresentações, explicação do tempo limite de apresentação de cada grupo (10 min.).</p> <p>No segundo momento é dedicada a retirada de dúvidas que forem surgindo ao longo do desenvolvimento do trabalho, principalmente sobre as relações da geografia e a gastronomia e sua relação com os temas.</p> <p>No terceiro momento há a culminância do trabalho desenvolvido através das apresentações dos seminários e da degustação dos alimentos.</p>
Avaliação	Participação da atividade, apresentação do trabalho, organização, decoração e relação dos alimentos com o assunto proposto.
Referência	http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_1105_18_versaofinal_site.pdf