



VI EXPOCRIATIVIDADE

“BICENTENÁRIO DA INDEPENDÊNCIA: 200 ANOS DE CIÊNCIA,
TECNOLOGIA E INOVAÇÃO NO BRASIL”

**CULINÁRIA FOLCLÓRICA SUSTENTÁVEL:
HISTÓRIAS E SABORES DO NOSSO DIA-A-DIA**

(Trilha 4 - Cultura e suas Linguagens)

EPG DORCELINA DE OLIVEIRA FOLADOR

Rua Umuarama, 290 – Parque Jurema

CEP 07244-280 - Guarulhos

ALEXANDRA LIMA DE SOUSA – le.lima24x@hotmail.com

APARECIDA DONIZETI DOS SANTOS - donizetiaparecida774@gmail.com

DANIELE QUEIROZ LUNA – danieleqls@hotmail.com

KELLY YUKI KOMORI – kelly_komori@yahoo.com

RITA DE CÁSSIA A. GALDINO – ritacag@educacao.guarulhos.sp.gov.br

GUARULHOS, SP

05/09/2022

"CULINÁRIA FOLCLÓRICA SUSTENTÁVEL: HISTÓRIAS E SABORES DO NOSSO DIA-A-DIA"

() **Apresentação online + Exposição e Visitação com a turma.** Público: Ensino Fundamental e Educação Infantil.

(X) **Apresentação e exposição presencial + Visitação com a turma.** Público: E.J.A. A apresentação de todos os projetos será realizada no dia da visitação pelos alunos e professores.

() **Apresentação online:** destinada aos projetos realizados pelos gestores e demais profissionais da escola ou CEU com a comunidade escolar ou do território. A apresentação será realizada de forma online na semana do Conhecimento, ou na semana anterior, conforme a disponibilidade dos autores.

INTRODUÇÃO

*Ensinar não é transferir conhecimento,
mas criar as possibilidades para a sua
própria produção ou a sua construção.*
Paulo Freire

De acordo com o Volume Introdutório da Proposta Curricular QSN (pag. 11, 2022) “*Para educar no sentido de promover reflexão e criticidade, é preciso incentivar e contribuir com o desenvolvimento de valores éticos, como honestidade e lealdade, em contraposição a um mundo que prioriza a acumulação de riquezas materiais em detrimento do bem-estar de todos os seres humanos.* Nesse sentido, e considerando o que preconiza os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), especificamente as medidas estabelecidas no ODS 12 – “Consumo e Produção Responsáveis”, até o ano de 2030 os 193 estados-membros da Organização das Nações Unidas, entre eles o Brasil, devem reduzir, significativamente, a geração de resíduos com ações de reaproveitamento, reciclagem e reuso. Diante do exposto, nosso projeto “Culinária Folclórica Sustentável: histórias e sabores do nosso dia-a-dia” resgata receitas de memória de nossos educandos, receitas que tenham histórias afetivas, vinculadas às cinco regiões de nosso país e às suas raízes culturais, promovendo o resgate histórico das receitas, as trocas e interações entre os educandos, de tal modo que o que nos parece

cotidiano, normal em nossas ações diárias contribuam para um colapso pela falta de conhecimento e importância com o outro.

OBJETIVO

Para o desenvolvimento do projeto selecionamos a *Trilha de Saber 4 - Cultura e suas Linguagens*, que apresenta como objetivos aos educandos a compreensão da importância das múltiplas linguagens (verbal e não verbal) como memória no resgate de fatos históricos, e na criação de produções artísticas e de comunicação a partir da leitura dos contextos e histórias de vida dos sujeitos e dos territórios. O objetivo central é que o conjunto de atividades propostas contemplem o resgate histórico das receitas folclóricas e afetivas, aliando ao ODS 12, o reaproveitamento de forma sustentável dos alimentos na elaboração das receitas a fim de reduzir a produção de lixo orgânico.

DESENVOLVIMENTO

O projeto “Culinária Folclórica Sustentável: histórias e sabores do nosso dia-a-dia” nasceu do levantamento prévio com os educandos sobre o conhecimento que possuem sobre os temas *Folclore, Consumo Consciente, Meio Ambiente* e possui, como referência os elementos constituintes do nosso Projeto Político Pedagógico, as ações do plano anual “Dorcelina Ativa” e do projeto escolar “Lixo Zero”, nos quais há o entendimento de que os saberes escolares necessitam estar integrados aos saberes sociais para que os conteúdos tenham sentido na vida prática dos educandos. Assim, *o trabalho educativo passa a ter sentido e significado para o estudante, auxiliando-o a resolver os problemas que surgem na vida cotidiana* (Hernández, 1998).

As estratégias de ensino-aprendizagem foram pensadas a partir de Metodologias Ativas e dos ¹*Círculos de Cultura* freiriano que têm por objetivo desenvolver a autonomia e a participação dos educandos de forma integral, colocando-os como protagonistas e corresponsáveis no processo de ensino e aprendizagem, a fim de que a aprendizagem seja significativa para cada um.

¹ Os *Círculos de Cultura* é um método criado por Paulo Freire que parte do pressuposto da construção do conhecimento por meio do diálogo - fator básico e necessário a prática pedagógica democrática. Estas são características dos *Círculos de Cultura* - o diálogo, a participação, o respeito ao outro, ao trabalho em grupo, a dinâmica de um constructo contínuo. Portanto, os *Círculos de Cultura* são espaços no qual se ensina e se aprende. Espaços em que a preocupação não é simplesmente transmitir conteúdos específicos, mas despertar uma nova forma de construção do conhecimento de forma coletiva, através das experiências vividas. Fonte: <https://eventos.ifpb.edu.br/index.php/v-enex/index/pages/view/c%C3%ADrculos%20de%20cultura>. <Acesso em 28 de jul. de 2022>.

METODOLOGIA

O projeto (iniciado no mês de agosto) está se desenvolvendo de modo ²interdisciplinar, com as turmas de Ciclo I A e Ciclos II A e B, em cinco etapas, a saber:

1ª) A partir da exibição do documentário “*Raízes – Um filme sobre colecionar sacis*” (pesquisa folclórica com entrevistas acerca de experiências com o mais famoso encantado do folclore brasileiro – seja “ouvindo, vendo ou enfrentando o saci”) realizou-se a sondagem inicial com os educandos sobre o tema folclore;

2ª) Cine Debate – “*Lixo Extraordinário*”, de Vik Muniz: debate sobre a importância da reciclagem para o Meio Ambiente e para as vidas de todos nós. A proposta é fazer com que os educandos reflitam sobre a relevância do papel social daqueles que reciclam o “lixo” e como essa ação impacta positivamente a sociedade em geral, também abordaremos questões relacionadas à autoestima, valorização dos catadores e cooperativas de reciclagem, e como podemos contribuir para o trabalho das pessoas que coletam e transformam os materiais recicláveis, considerandos como importantes agentes ambientais;

3ª) Levantamento das receitas afetivas - os educandos pesquisaram em sala de aula, utilizando os notebooks disponíveis na escola, sobre a origem e a qual região brasileira pertencem suas receitas afetivas. O processo de investigação também se deu sobre a importância do reaproveitamento/reutilização de sobras ou restos de alimentos, e como utilizá-los na substituição de algum ingrediente no preparo das receitas, visando à redução de resíduos, o desperdício de alimentos, despertando os grupos de estudantes para um debate maior, a sustentabilidade;

4ª) A partir dos dados levantados na pesquisa e das receitas apresentadas, os estudantes adaptarão suas receitas substituindo um ou mais ingredientes por alimentos reaproveitados/reutilizados, em que o preparo aproveite as diversas partes dos alimentos como talos, cascas, entre outros, evitando-se ao máximo o desperdício, contribuindo para a redução de lixo orgânico;

² De acordo com a pesquisadora Ivani Fazenda (1994) a Interdisciplinaridade é uma prática educativa que possibilita a ação conjunta de professores de duas ou mais áreas do saber, por meio da cooperação e do diálogo, numa atitude de reciprocidade que estimula a troca, revelando o caráter desafiador do projeto com atitude de humildade, envolvimento e comprometimento de todos os envolvidos em sua realização diante das limitações do próprio saber, compromisso de construir sempre da melhor forma possível, atitude de responsabilidade, mas, sobretudo, de alegria, de revelação, de encontro, de vida. (FAZENDA, 1994, p. 82).

5ª) Os educandos deverão preparar suas receitas em casa e apresentá-las aos colegas e professores na oficina “Culinária Folclórica Sustentável: histórias e sabores do nosso dia-a-dia” que realizaremos em nossa unidade escolar (no início do mês de outubro, em data a ser confirmada).

Todas as receitas, suas histórias afetivas, bem como os dados levantados nas pesquisas dos educandos serão publicados em livreto que levará o mesmo nome do projeto e será compartilhado nos canais de divulgação da escola.

DESAFIOS

O volume Introdutório da Proposta Curricular QSN observa que:

“ao refletir a respeito da educação sob uma perspectiva histórico-cultural, compreende-se que o aprendizado ocorre na relação com o outro e com o meio, ao se socializar, produzir e reproduzir cultura. Sendo assim, faz-se necessária a reflexão da humanidade em (re)pensar, (re)construir e aprimorar ações que venham ao encontro da consolidação. (GUARULHOS, pag. 07, 2022).

Nosso foco é construir, colaborativamente entre os atores escolares, práticas pedagógicas que garantam um ambiente educacional “inclusivo” no sentido freiriano de educação, aliado às tecnologias de aprendizagem acessíveis, eficazes e atraentes com o intuito de que nossos educandos sintam-se capazes, respeitados, valorizados e, por meio do real sentido de pertencimento, permaneçam na escola e deem continuidade aos seus estudos, num processo emancipatório no qual os educandos se compreendam como construtores de conhecimento.

APLICAÇÃO CONTENTO O ALCANCE DA AÇÃO

O projeto “Culinária Folclórica Sustentável: histórias e sabores do nosso dia-a-dia” visa resgatar receitas de memória de nossos educandos, receitas que tenham histórias afetivas, vinculadas às cinco regiões de nosso país e às suas raízes culturais, promovendo o reaproveitamento/reutilização de sobras ou restos de alimentos, visando a redução de resíduos, evitando o desperdício e promovendo maior economia, visto que o reaproveitamento/reutilização está ao alcance de grande parte dos educandos. Esperamos com a ação que os educandos, além de resgatar memórias afetivas por meio

das receitas, também compreendam melhor a importância do consumo sustentável e o impacto de nossas escolhas para o Meio Ambiente, a fim de que incorporem em seu cotidiano práticas sustentáveis,

... sensibilizando os educandos para que suas escolhas atuais e futuras sejam, de fato, em prol do desenvolvimento sustentável do planeta, baseando-se na compreensão e complexidade das relações humanas e com o meio ambiente. (GUARULHOS, pág. 40, 2022).

CONCLUSÃO

O Meio Ambiente está há muito gritando por socorro, o consumo desequilibrado, a falta de conhecimento, a ausência maior empatia e respeito na sociedade, a dificuldade do trabalho em grupo para resolver questões do dia-a-dia colaboram nas quais as ações individualistas, autocentradas estão cada vez mais presentes e são, infelizmente, valorizadas socialmente, no entanto, ninguém consegue viver sozinho, isolado, somos dependentes uns dos outros, todos precisamos do outro para interagir e compartilhar nossas opiniões, desejos, necessidades e, conseqüentemente, viver integralmente. Tendo dito isso, no projeto “Culinária Folclórica Sustentável: histórias e sabores do nosso dia-a-dia”, quando falamos de Meio Ambiente, Folclore, resgate afetivo e histórico de receitas culinárias e os causos que elas carregam em si, estamos sim nos preocupando com o outro e com o Meio Ambiente visto que, quando tomo consciência do impacto ambiental que as mais simples ações cotidianas causam, o trabalho pedagógico que objetiva e incentiva o reaproveitamento/reutilização de sobras ou restos de alimentos (cascas, talos etc.), a redução de resíduos, de desperdício, estamos, na verdade, tentando resgatar a preocupação e o envolvimento dos educandos e demais atores escolares sobre questões ambientais em sentido amplo, com ações que estão ao alcance de todos, por isso acreditamos que a escola pode e deve sim contribuir, em seus fazeres pedagógicos, para a tomada de consciência e responsabilidade social na construção de um mundo mais sustentável.

ANEXOS

Em construção - os registros fotográficos e demais materiais relacionados às atividades desenvolvidas apresentaremos no dia da exposição, caso nosso projeto seja selecionado.

BIBLIOGRAFIA

FAZENDA, Ivani C. A. *Interdisciplinaridade: história, teoria e pesquisa*. 4. ed. Campinas: Papirus, 1994.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia da Autonomia*. São Paulo: Editora Paz e Terra, 1996.

GUARULHOS. *Proposta Curricular: Quadro de Saberes Necessários*. Volume Introdutório. Guarulhos: Secretaria Municipal de Educação, 2019. Disponível em <https://portaleducacao.guarulhos.sp.gov.br/siseduc/portal/site/listar/categoria/8/>. Acesso em 27 de jul. de 2022.

GUARULHOS. *Proposta Curricular: Quadro de Saberes Necessários*. Volume Educação de Jovens e Adultos - EJA. Guarulhos: Secretaria Municipal de Educação, 2019. Disponível em <https://portaleducacao.guarulhos.sp.gov.br/siseduc/portal/site/listar/categoria/8/>. Acesso em 27 de jul. de 2022.

GUARULHOS. *Caderno de (Re)Planejamento 2022*. Secretaria Municipal de Educação de Guarulhos, 2022.

HERNÁNDEZ, F. *Transgressão e mudança na educação: os projetos de trabalho*. Porto Alegre: Artmed, 1998.

NAÇÕES UNIDAS NO BRASIL. *12 Consumo e Produção Responsáveis: assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis*. Brasil: ONUBR, 2015f. Disponível em <https://nacoesunidas.org/pos2015/ods12/>. Acesso em: 25 de jul.2022.

RAÍZES: um filme de como colecionar sacis. Direção: Andriolli Costa. Produção: Andriolli Costa. Mato Grosso do Sul, 2020.