

UM POUCO DO BRASIL ATRAVÉS DE RITMOS E SABORES: uma proposta para o ensino de Geografia

Maíra Suertegaray Rossato

Mestre em Geociências pela UFRGS e professora do Colégio de Aplicação UFRGS
Endereço eletrônico: msuerte@terra.com.br

Dariane Raifur Rossi

Mestre em Geografia pela UFRGS e Professora do Colégio de Aplicação UFRGS
Endereço eletrônico: dariane.rossi@gmail.com

*“A gente deve sair à rua como quem foge de casa.
Como se estivessem abertos diante de nós todos os
caminhos do mundo.” (Mário Quintana)*

INTRODUÇÃO

O ensino atual é, ainda, predominantemente voltado para o repasse de conhecimento, através de um professor que, a rigor, nada tem a repassar, e não ser pela imitação. As teorias mais atuais em educação apontam com insistência para o respeito aos saberes dos alunos, ao seu conhecimento empírico, à sua experiência anterior. A escola atual precisa significar os temas a serem trabalhados a partir vivências, de experimentos, de problemas que instiguem a curiosidade em sala de aula (FREIRE, 1997; MORAN, 2006).

Há uma dinâmica social que nos desafia, apresentando novos problemas, questiona a adequação de nossas antigas soluções e exige um posicionamento rápido e adequado ao cenário de transformações imposto pelas mudanças sociais, econômicas e tecnológicas com as quais nos deparamos nas últimas décadas. Este cenário permeia todas as esferas de nossa vida pessoal, mobilizando continuamente nossa reflexão acerca dos valores, atitudes e conhecimentos que pautam a vida em sociedade.

As palavras de Moran (2006, p. 22) sintetizam esta nova visão de educação, uma educação inovadora:

“Aprendemos melhor quando vivenciamos, experimentamos, sentimos. Aprendemos quando relacionamos, estabelecemos vínculos, laços entre o que estava solto, caótico, disperso, integrando-o em um novo contexto, dando-lhe significado, encontrando um novo sentido.

Aprendemos quando descobrimos novas dimensões de significação que antes se nos escapavam, quando vamos ampliando o círculo de compreensão do que nos rodeia, quando como numa cebola, vamos descascando novas camadas que antes permaneciam ocultas à nossa percepção, o que nos faz perceber de uma outra forma. Aprendemos mais quando estabelecemos pontes entre a reflexão e a ação, entre a experiência e a conceituação, entre a teoria e a prática; quando ambas se alimentam mutuamente.

Aprendemos quando equilibramos e integramos o sensorial, o racional, o emocional, o ético, o pessoal e o social.

Aprendemos pelo prazer, porque gostamos de um assunto, de uma mídia, de uma pessoa. O jogo, o ambiente agradável, o estímulo positivo podem facilitar a aprendizagem.

Aprendemos mais, quando conseguimos juntar todos os fatores: temos interesse, motivação clara; desenvolvemos hábitos que facilitam o processo de aprendizagem; e sentimos prazer no que estudamos e na forma de fazê-lo.”

JUSTIFICATIVA

Na Geografia esta premissa já se faz presente e nas mudanças que a escola vem passando nos últimos tempos, com vistas à reformulação dos métodos educacionais, os materiais didáticos são de fundamental importância no trabalho do professor. Os materiais didáticos contribuem como instrumentos que possibilitam o planejamento de boas situações didáticas, buscando promover a ampliação dos conhecimentos dos alunos, permitindo-os desenvolver conceitos, problematizar questões e articular conteúdos (ROSSI & ROSSATO, 2007).

A partir da necessidade de oferecer um novo enfoque aos estudos de Geografia Regional do Brasil, pensou-se uma proposta de trabalho que favorecesse um olhar diferenciado sobre a cultura brasileira através da prática da culinária, da audição e da interpretação músicas. A oficina “Aprendendo Geografia pelos sabores do Brasil” foi desenvolvida pelas professoras de Geografia Dariane Raifur Rossi e Maíra Suertegaray Rossato no Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CAp).

O ensino de Geografia pelos ritmos e sabores é uma contribuição para o estudo regional já que valoriza uma leitura crítica dos lugares e suas diferentes culturas. A culinária representa um dos aspectos mais saborosos de uma cultura, além de ser um possível recorte para análise da História e da Geografia de um lugar. Com o estudo de sua cozinha típica, os alunos poderão perceber e compreender as alterações que os pratos sofrem ao longo do tempo, a descoberta de invenções humanas, a influência que os povos recebem de outros povos. Além disso, a culinária possui um aspecto afetivo pelo fato de os aromas e os sabores das comidas invocarem em nós lembranças e sentimentos agradáveis. A função social da refeição é importante também porque as pessoas não comem somente para se alimentar, mas para vivenciar com parentes e amigos um prazer compartilhado, um modo de ser e de viver (TVE BRASIL, 2008).

O uso da música paralelamente ao trabalho com os alimentos foi extremamente rico, uma vez que a música está na nossa vida diária, expressando sentimentos sobre o nosso espaço de vivência. A música é uma representação cultural, permite o conhecimento do cotidiano dos mais diferentes espaços, das sociedades e de interações sociais nele contidas. O trânsito pedagógico que ela oferece é de uma aprendizagem por reestruturação, ou seja, uma releitura de concepções que temos da realidade. Possui uma linguagem acessível, pois desperta a sensibilidade e trabalha com diferentes inteligências (ROSSI & ROSSATO, 2007).

A prática que integra a culinária e o trabalho com músicas que retratam aspectos culturais brasileiros desperta a curiosidade e aguça os sentidos dos alunos. Por outro lado, a construção de uma proposta pedagógica amparada na experimentação sensorial permite ao professor o desenvolvimento de um instrumental referencial maior, capaz de favorecê-lo no desenvolvimento de seu processo pedagógico e na sistematização dos conteúdos e informações de forma mais criativa.

OBJETIVOS DA EXPERIÊNCIA

A oficina proposta para os alunos tinha os seguintes objetivos:

- conhecer a formação do Brasil a partir das diferenças regionais culturais expressas pela culinária, associada à leitura de músicas dos mais variados gêneros;
- comparar aspectos da História e da Geografia das regiões brasileiras;
- valorizar e preservar a pluralidade cultural que caracteriza nosso país;
- desenvolver autonomia frente às atividades pedagógicas propostas;
- conscientizar sobre a importância de ser responsável quanto às suas obrigações frente às atividades propostas;

- relativizar e refletir conceitos e informações, criticamente, trabalhados em sala de aula; e
- interpretar diversas textualidades (músicas, textos, imagens e mapas).

CONTEÚDOS CURRICULARES

Os objetivos propostos na oficina abrangiam o estudo dos seguintes conteúdos:

- a formação territorial brasileira;
- o povoamento do Brasil;
- a cultura brasileira a partir da alimentação e musicalidade;
- a composição étnica do Brasil e suas diferentes contribuições; e
- as regiões brasileiras, suas paisagens e características.

CONTEXTUALIZANDO O CAP, O PROJETO AMORA E A PROPOSTA DA OFICINA

O Colégio de Aplicação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul foi fundado em 14 de abril de 1954 com a prioridade inicial de servir de câmbio de estágio para os alunos da licenciatura, de acordo com o Decreto de Lei nº. 9053 de 12 de março de 1946.

Do ano de sua fundação até o ano de 1996 o CAP se localizava no prédio da Faculdade de Educação (FACED) no Campus central da Universidade. A transferência do CAP para o Campus do Vale ocorreu em 1996, onde possui suas instalações num espaço bem amplo e com melhor infra-estrutura.

Atualmente, o quadro discente é composto por 658 alunos, sendo 58 alunos pertencentes ao EJA (Ensino de Jovens e Adultos), e o quadro docente é composto por 90 professores, incluindo os afastados para qualificação. O Colégio de Aplicação conta, atualmente, com 22 funcionários do quadro da UFRGS e 16 funcionários terceirizados (incluindo funcionários da limpeza, cozinheiros do refeitório, guardas, eletricitista, entre outros).

Os alunos ingressam no CAP por intermédio de um sorteio para séries correspondentes a cada final de ano letivo. Estes alunos são oriundos das mais diversas realidades socioeconômicas e também de outros municípios vizinhos. Essa variedade de realidades faz com que as diferentes culturas sejam percebidas claramente, o que favorece o enriquecimento das práticas vivenciadas pelos alunos.

O Projeto Amora é uma proposta curricular desenvolvida nas 5ª e 6ª séries do Ensino Fundamental do CAP e procura construir conhecimento a partir da inter-relação entre as múltiplas facetas das diferentes áreas do conhecimento, o que propicia a quem o constrói, uma visão ampla e interacional da realidade, também muito apreciada por integrar criativamente, afeto e cognição. Desta forma, o currículo do Projeto Amora, pelas suas características de flexibilidade, possibilita a inclusão de metodologias e recursos pedagógicos diversos, favorecendo processos comunicativos, interativos e cooperativos ligados às novas tecnologias de informação e comunicação.

As oficinas fazem parte das atividades do Projeto Amora e têm como objetivo desenvolver habilidades de pensamento. Estas oficinas são formadas por grupos de, em média, 15 a 20 alunos, com diferentes estilos cognitivos e tempos de aprendizagem geralmente indicados pelo grupo de professores. Nela estes alunos desenvolvem atividades específicas, tais como produção textual, histórias em quadrinhos, culinária, jogos pedagógicos, etc.

As oficinas ocorrem em ciclos de planejamento – ação, observação e reflexão –, o que oportuniza aos participantes metodizar sobre as práticas, bem como compreender as relações coletadas através de dados, de apreciação e de discurso desenvolvido. Dessa forma, elabora-se uma inter-relação continuada e mútua entre professores e alunos, a fim

de distinguir as ocasiões em que pode abarcar o construir e o ponderar o que está sendo estabelecido coletivamente.

De acordo com Vigotsky (1984), este tipo de abordagem favorece a ampliação da zona de desenvolvimento proximal, na medida em que é constituído um espaço de interação social como elemento determinante para o desenvolvimento e ampliação das potencialidades dos sujeitos.

Na criação das ofertas é possível, também, o trabalho interdisciplinar entre os professores da escola, o que enriquece ainda mais a proposta, na medida em que fomenta a troca entre colegas com experiências distintas e dá ao aluno múltiplas possibilidades de olhar sobre determinadas questões.

Nesta modalidade de trabalho, o aluno opta pela disciplina que deseja trabalhar; são feitas duas escolhas durante o ano letivo e, por isso, o desenrolar da disciplina acontece no período de um semestre. Por serem disciplinas de livre escolha, os grupos formados normalmente são pequenos e mistos, englobando alunos de 5ª e 6ª série, o que permite um trabalho mais próximo e mais focado para as necessidades e interesses do grupo.

A oficina “Aprendendo Geografia pelos sabores do Brasil” ocorreu no segundo semestre de 2007 (14/09 até 14/12), no Colégio de Aplicação, utilizando dois períodos nas sextas-feiras no turno da manhã, durante dez semanas. Os espaços utilizados para realização da oficina foram a cozinha, cedida pelas Séries Iniciais (Projeto Unialfas), e a sala de aula dos alunos. Nestes encontros, os dez alunos preparavam as receitas, degustavam-nas, descrevendo suas sensações e percepções a partir da experimentação, além de conhecerem aspectos culturais das diferentes regiões brasileiras.

Esta prática permitiu aos alunos aproximarem-se do universo da culinária e conhecer as receitas que marcam a trajetória da construção brasileira e as diferenças culturais. A agregação da música foi uma maneira de apresentar as mensagens e os testemunhos da realidade social que cada artista relata em suas poesias musicadas sobre o espaço pressentido, contribuindo, dessa maneira, para um saber geográfico crítico e facilitador de inclusão social e cultural.

Ao pesquisar as tradições culinárias de sua cidade e de seu estado, os alunos estudaram aspectos da História e da Geografia local. Constituiu-se, inclusive, em uma atividade para que eles aprendessem a valorizar e a preservar a pluralidade cultural que caracteriza nosso país.

DESCRIÇÃO DA PROPOSTA METODOLÓGICA DA OFICINA

O desenvolvimento metodológico para a construção desta oficina seguiu três etapas que serão descritas a seguir. Normalmente em cada encontro de uma hora e meia desenvolviam-se a análise musical, a receita e os comentários do dia.

Na primeira etapa, os alunos iniciavam em sala de aula com uma atividade musical regional, em que ouviam e interpretavam perguntas sobre a música. Na seqüência será apresentada a música “Sabor Açaí”, de autoria de Nilson Chaves e João Gomes, que foi apresentada aos alunos e a partir da qual foram feitas problematizações que abordavam aspectos culturais, ambientais, sociais e econômicos relacionados à extração do açaí no norte do Brasil.

Sabor Açaí

(Nilson Chaves e João Gomes)

E pra que tu foi plantado
E pra que tu foi plantada
Pra invadir a nossa mesa
E abastar a nossa casa

Teu destino foi traçado
Pelas mãos da mãe do mato
Mãos prendadas de uma deusa
Mãos de toque abençoado

És a planta que alimenta

A paixão do nosso povo
Macho fêmea das touceiras
Onde Oxossi faz seu posto

A mais magra das palmeiras
Mas mulher do sangue grosso
E homem do sangue vasto
Tu te entregas até o caroço

E a tua fruta vai rolando
Para os nossos alguidares
E te entrega ao sacrifício
Fruta santa fruta mártir

Tens o dom de seres muito
Onde muitos não têm nada
Uns te chamam de açazeiro
Outros te chamam juçara

Põe tapioca, põe farinha d'água
Põe açúcar, não põe nada, ou me bebe como
um suco
Que eu sou muito mais que um fruto
Sou sabor marajoara
Sou sabor marajoara

As questões propostas e colocadas em discussão no grupo de alunos foram as seguintes:

- 1) Qual é a região descrita na música Sabor Açai. Justifique apontando elementos que corroborem a tua explicação.
- 2) Que atividades econômicas próprias da região estão representadas na música Sabor Açai? Justifique.
- 3) Qual é o papel da comida na música Sabor Açai? Justifique.
- 4) Que elementos culturais de cada região podem ser identificados nas músicas Sabor Açai? Justifique.
- 5) Escolha trechos da música que melhor representem a imagem abaixo. Justifique.



Fonte: globorural.globo.com

Após a discussão da letra da música, os alunos recebiam um material sobre os aspectos culturais da região a ser estudada e a receita que seria desenvolvida no dia. O material sobre os aspectos culturais de cada região e a receita proposta para o dia eram lidos e comentados com o grupo, de modo a propiciar a troca de idéias e o esclarecimento de dúvidas. Ainda em sala, os alunos decidiam as funções que cada um desenvolveria para a produção da receita e limpeza da cozinha.

Na segunda etapa, os alunos se deslocavam para a cozinha uniformizados com avental e touca, lavavam as mãos e se organizavam para iniciar a receita. Na mesa da cozinha, separavam, lavavam, cortavam cada um dos ingredientes e ordenavam conforme o uso na receita. No procedimento inicial, cada aluno alcançava um dos ingredientes para professora que estava auxiliando na preparação, observavam o início do preparo e depois, individualmente, cada aluno desenvolvia a receita (Figuras 1a e 1b e Anexo 1). A participação no preparo favorece as percepções dos aromas e texturas dos ingredientes, bem como a construção da autonomia e criticidade do aluno. Quando finalizado o preparo, os alunos serviam e degustavam a receita pronta (Figuras 2a e 2b). Limpavam a cozinha e os objetos utilizados e retornavam para sala de aula. Lá, anotavam na pasta gastronômica suas opiniões sobre as receitas, indicavam no mapa a região percorrida e, sempre no final de cada encontro, sorteávamos a próxima região a ser

estudada e dávamos as tarefas de casa para os alunos (Figuras 3a e 3b). As tarefas de casa consistiam em pequenas pesquisas sobre lendas, costumes e curiosidades regionais, a exemplo da lenda do açaí, que vem da região norte através da visão de uma comunidade indígena. Ao pesquisarem sobre essa lenda, os alunos tiveram a oportunidade de explorar a riqueza literária de outros lugares e apresentá-las ao grupo. Veja a lenda pesquisada pela aluna Gêssica no site www.portalamazonia.globo.com.

“Antes de existir a cidade de Belém, capital do Estado do Pará na Amazônia, uma tribo muito numerosa ocupava aquela região. Os alimentos eram escassos e a vida tornava-se cada dia mais difícil com a necessidade de alimentar todos os índios da tribo. Foi aí que o cacique da tribo, chamado de Itaki tomou uma decisão muito cruel. Ele resolveu que a partir daquele dia todas as crianças que nascessem seriam sacrificadas para evitar o aumento de índios da sua tribo. Um dia, no entanto, a filha do cacique, que tinha o nome de laçã, deu à luz uma linda menina, que também teve de ser sacrificada. laçã ficou desesperada e, todas as noites, chorava de saudades de sua filhinha. Durante vários dias, a filha do cacique não saiu de sua tenda. Em oração, pediu a Tupã que mostrasse ao seu pai uma outra maneira de ajudar seu povo, sem ter que sacrificar as pobres crianças. Depois disso, numa noite de lua, laçã ouviu um choro de criança. Aproximou-se da porta de sua oca e viu sua filhinha sorridente, ao pé de uma esbelta palmeira. Ficou espantada com a visão, mas logo depois, lançou-se em direção à filha, abraçando-a. Mas, misteriosamente a menina desapareceu. laçã ficou inconsolável e chorou muito até desfalecer. No dia seguinte seu corpo foi encontrado abraçado ao tronco da palmeira. No rosto de laçã havia um sorriso de felicidade e seus olhos negros fitavam o alto da palmeira, que estava carregada de frutinhas escuras. O cacique Itaki então mandou que apanhassem os frutos em um alguidar de madeira, os quais amassaram e obtiveram um vinho avermelhado que foi batizado de açaí, em homenagem a laçã (invertido é igual a açaí). Com o açaí, o cacique alimentou seu povo e, a partir deste dia, suspendeu sua ordem de sacrificar as crianças.”

A leitura e discussão do texto da lenda apresentada acima foi o mote para as atividades de degustação que envolveram suco de açaí e alguns produtos típicos da região Norte, como a castanha-do-pará e o bolo de guaraná, além de estimular um debate sobre a influência da cultura indígena na nossa alimentação e nosso vocabulário.



Figura 1 – Momento em que os alunos participantes, devidamente uniformizados, cortam os ingredientes (a) e preparam a receita (b).



Figura 2 – Receita de arroz com pequi preparada pelos alunos que representou a culinária da região centro-oeste (a). Momento em que os alunos faziam a degustação (b).



Figura 3 – Momento em que os alunos registravam na pasta de receitas suas impressões sobre as degustações (a). Imagem da pasta produzida durante a oficina (b).

A terceira etapa foi realizada após o estudo de todas as regiões brasileiras pelos alunos. Foi apresentado um mapa do Brasil separado em cinco regiões com uma trilha em branco. Essa trilha partia da primeira região que tinha sido estudada e finalizava na última região onde os estudos culturais regionais foram realizados. Com isso, o grupo de alunos teve de formular questões e respostas sobre cada região a partir do material bibliográfico organizado durante os encontros, estruturar o tabuleiro, confeccionar o dado e criar as regras do jogo. Após, o grupo se reuniu, realizou o **Jogo das regiões e seus sabores** e fez a avaliação do trabalho (Figura 4).



Figura 4 – Imagem do Jogo das Regiões produzido pelos alunos ao final da oficina. Neste jogo os alunos elaboraram as questões e as respostas sobre cada região a partir do material bibliográfico trabalhado em aula, além de confeccionarem o tabuleiro, as fichas e criarem as próprias regras.

RESULTADOS OBTIDOS

O desenvolvimento desta oficina trouxe resultados significativos para o constructo do ensino de Geografia e para formação pessoal e psicopedagógica dos alunos.

Os alunos que participaram da oficina demonstraram muito dinamismo, participação e interesse na realização do trabalho. A postura observada era de valorização do trabalho a partir do acolhimento da proposta e iniciativa em trazer dicas sobre os ingredientes, outras receitas e, principalmente, os relatos feitos para os familiares e outros colegas sobre a oficina. Neste sentido, houve a participação efetiva das famílias, uma vez que estas auxiliavam nos momentos de elaboração das tarefas propostas e também oportunizavam, em casa, a prática das receitas aprendidas na oficina, incentivando posturas autônomas e criativas dos alunos.

Outro resultado importante foi a mudança de comportamento dos alunos percebida pelas professoras. No início da oficina, o grupo mostrava-se agressivo e pouco disposto a aceitar a opinião dos colegas e a trabalhar em conjunto. No decorrer dos trabalhos as atitudes modificaram-se, no sentido de estimular uma maior união e solidariedade entre eles e valorizar os diferentes pontos de vista. Essa transformação foi relevante para o fortalecimento dos laços afetivos e inclusão de alunos anteriormente excluídos do grupo por apresentarem dificuldade de aprendizagem e de relacionamento.

Durante o período da oficina os alunos foram muito assíduos (Anexo 2) e participativos. A aprovação deste tipo de proposta pedagógica ficou evidenciada no momento que os alunos começam a expor seu desejo de realizar uma nova atividade com essas características, propondo novos horizontes a serem pesquisados, como por exemplo, as regiões do mundo através das músicas e pratos típicos.

No que tange o entendimento de conceitos geográficos, o resultado foi plenamente satisfatório. A pasta produzida pelos alunos funcionou como um portfólio das atividades desenvolvidas, permitindo, através do registro seqüencial dos trabalhos, a avaliação das construções do aluno durante os encontros, bem como seu comprometimento para com a disciplina. Juntamente com a prática desenvolvida na cozinha, as contribuições orais e a postura em sala de aula, este portfólio compôs a avaliação dos alunos durante a oficina.

Os objetivos propostos foram atendidos através da compreensão das influências e contribuições de diferentes etnias na formação do espaço geográfico brasileiro e valorização das diferentes expressões regionais.

A culinária regional brasileira é rica, saborosa e variada. Cada um dos estados brasileiros possui pratos típicos, preparados de acordo com antigas tradições, que são transmitidas a cada geração. O significado da comida ultrapassa o simples ato de alimentar-se. São muitas as tradições que consideram o preparo e as refeições um momento semi-sagrado que favorece a confraternização das pessoas.

Assim, a prática culinária, além de contribuir para a ampliação do entendimento de hábitos e costumes regionais através da utilização de diferentes técnicas e ingredientes, oportunizou ao aluno uma experiência gastronômica diferente da do seu cotidiano, apetrechando para a descoberta de novos sabores.

A apresentação para o grupo de alunos da oficina de diferentes realidades gastronômicas corrobora a idéia de apurar o paladar, despertar a curiosidade por conhecer novos sabores, prepará-los e fazer da degustação um momento prazeroso e educativo. Juntamente com a preparação dos pratos regionais a música foi utilizada para dar mais ludicidade e alegria para ensinar e aprender.

Os alunos, a partir da apreciação musical, construíram o significado do conceito de paisagem sonora e sua importância para composição de cada uma das regiões estudadas, bem como conheceram as diversidades regionais mostradas em músicas ou ritmos diferentes daqueles valorizados pela mídia. Neste caso, ficou evidente o afloramento de sensibilidades fundamentais para um ouvinte inteligente, apto em selecionar ritmos e usar a escuta para (re)criar linguagens e interrelacionar lugares e culturas (SCHAFFER, 1991).

A experiência positiva desta oficina estimulou o desenvolvimento e a realização de dois cursos de formação de professores desenvolvidos no ano de 2008. O primeiro aconteceu no XXVIII Encontro Estadual de Geografia, na cidade de Bento Gonçalves e o segundo, no curso de extensão “O mundo na sala de aula: temas contemporâneos e construção de recursos de ensino” ministrado no Colégio de Aplicação para alunos de graduação e professores da rede pública e privada (Anexos 3 e 4).

AVALIAÇÃO

Ficou visível que este tipo de iniciativa oferece muito mais do que um momento de descontração e estabelecimento de laços afetivos entre professores e alunos no momento da aprendizagem. Também possibilita todo um trabalho de inter-relações entre os conteúdos escolares e sua aplicação prática no cotidiano dos alunos. O entendimento dos conteúdos pelos alunos ficou evidente a partir dos textos construídos em sala de aula, das apresentações orais de tarefas ou de curiosidades regionais, das interpretações musicais e da elaboração do **Jogo das regiões e seus sabores**.

A oficina proporcionou a união do lúdico com a construção conceitual dos saberes. O sucesso das atividades esteve balizado pela forma de abordagem da temática, que apresenta questões da nossa diversidade regional que muitas vezes perpassam ou não obedecem às convenções geopolíticas, mas que devem ser respeitadas e preservadas por formar a cultura brasileira e então fazer parte do cotidiano dos alunos.

Pensamos que a atividade proposta e desenvolvida no CAp pode ser amplamente aplicada por professores, mesmo que em nossa experiência tenha sido desenvolvida com um número pequeno de alunos, o que não é realidade para a maior parte dos professores do país. Esta proposta pode ser adaptada para turmas maiores, não sendo necessária a utilização de uma cozinha. O professor faz a escolha dos ingredientes e receitas a serem desenvolvidas com base na realidade da sua escola e de acordo com os temas que deseja abordar.

Acreditamos ser fundamental, na construção pedagógica, propor desafios aos educandos que possibilitem o exercício da cidadania e participação ativa na construção da sua cultura. Tal proposta auxilia na desmistificação junto ao jovem de que uma forma

cultural pode se sobrepor ou ser melhor que outra, atualmente, muito visualizada na mídia.

Este trabalho favorece uma reflexão sobre as modificações e adaptações que a nossa cultura e culinária sofreram com o passar do tempo, em decorrência da mistura da herança indígena com a negra e européia (CHAVES & FREIXA, 2007), bem como a influência dessas mudanças na formação da identidade dos sujeitos e da nossa sociedade. Pensamos que através deste trabalho possamos descortinar a grandiosidade do nosso país e resgatarmos uma maior participação social e valorização das origens por parte de nossos alunos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

CHAVES, G.; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia – Saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

MORAN, J. M. Caminhos para a aprendizagem inovadora In: Moran, J. M.; Masetto, M. T.; BEHRENS, M. A. **Novas Tecnologias e Mediação Pedagógica**, 12ª ed. São Paulo: Papirus, 2006. p.22-24.

ROSSI, D. R.; ROSSATO, M. S. Geografia (em)canto. In: Encontro Estadual de Geografia, 27, 2007, Santa Maria. **Anais do XXVII Encontro Estadual de Geografia AGB/Porto Alegre: Santa Maria, 2007.**

SCHAFER, Murray. **O ouvido pensante**. São Paulo: Unesp, 1991.

TVE Brasil. Salto para o futuro. **História e Geografia na escola**. Disponível em: <http://www.tvebrasil.com.br/SALTO/boletins2001/hge/hgetxt5.htm> Acessado em 20 de março de 2008.

VIGOTSKY, L. **A formação social da mente**. São Paulo: Martins Fontes, 1984.

ANEXO 1

Registro fotográfico da oficina



Fotografias 1 e 2 – Alunos participantes da oficina já uniformizados para dar início à preparação da receita do dia.



Fotografias 3 e 4 – Preparação da salada de fruta no dia 28/09/2007.



Fotografias 5 e 6 – Preparação do “Arroz de China Pobre”, prato da Região Sul no dia 05/10/2007.



Fotografias 7 e 8 – Degustação do suco de açaí, castanha do Pará e bolo de guaraná, típicos da Região Norte no dia 19/10/2007.



Fotografias 9 e 10 – Preparação e degustação do “Arroz com pequi”, prato típico da Região Centro-Oeste no dia 26/10/2007.



Fotografias 11 e 12 – Praparação do “Tutu de feijão”, prato típico da Região Sudeste no dia 09/11/2007.



Fotografias 13 e 14 – Preparação e degustação da “Tapioca”, prato típico da Região Nordeste no dia 23/11/2007.



Fotografias 15 e 16 – Momento de trabalho com letras de música e elaboração das atividades para compor a pasta gastronômica.