

O ENSINO DE GEOGRAFIA ATRÁVES DA GASTRONOMIA: PRÁTICAS QUE DÃO SABOR AS AULAS

THE TEACHING OF GEOGRAPHY THROUGHT OF GASTRONOMY: ACTIVITIES THAT GIVE FLAVOR OF THE CLASSES

LA ENSEÑANZA DE LA GEOGRAFÍA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA: PRÁCTICAS QUE DAN SABOR A LA CLASES.

Paula Terres Carvalho

Especialista em Educação Socioambiental

Professora de Geografia no Instituto Educacional Cardeal Arcoverde – IECA

Endereço eletrônico: paulacarvalho.geografia@gmail.com

RESUMO

O artigo relata o desenvolvimento de um projeto para a utilização de saberes gastronômicos nas aulas de Geografia dos 9º anos de uma escola pública do município de Passo Fundo/RS. Apesar desta escola ser a terceira a sediar o projeto, as atividades não perderam o seu valor, pois tratam-se de conhecimentos dinâmicos e interessantes, que atraem a curiosidade dos educandos. Ao estudar os aspectos geográficos dos continentes, procurou-se fazer a ligação com algum aspecto gastronômico que pudesse gerar discussões e, ao mesmo tempo, promovesse prazer ao ser saboreado. Como metodologia, adotou-se a pesquisa bibliográfica em livros didáticos e na internet, buscando as informações necessárias para cada atividade. Para o encerramento do estudo, propôs-se o conhecimento de algumas particularidades alimentícias do lugar, apresentando sua história e promovendo a degustação do produto. O projeto encontra-se em curso, portanto, não há resultados específicos para todas as etapas. Num primeiro momento foi realizada a produção das *Bruschettas* e a degustação de *Nutella*, alimentos com importância histórica e econômica para a Europa. Para os demais continentes também serão oportunizadas pesquisas, porém a degustação ocorre com a escolha de produto que pode ser cozido pela professora ou adquirido pronto, devido a limitações da escola. Para a Ásia, pensou-se em trabalhar com os alimentos do Oriente Médio (pão sírio, gheraibe) e com os famosos biscoitos da sorte chineses. Para a África, pretende-se focar em Scones e Koksister vinculando o processo de colonização e sua influência, finalizando o estudo com a degustação de noz de macadâmia, considerada nativa da Austrália e torta de maçã, produtos típicos na Oceania, continente marcado especialmente pela imigração. Sabe-se que essas iniciativas não são práticas novas, mas contribuem para aperfeiçoar as metodologias de sala de aula, atualmente tão necessárias para manter os educandos atentos e participativos, num ambiente, muitas vezes, pouco atrativo.

Palavras-chave: Geografia. Gastronomia. Ensino.

ABSTRACT

The article reports the development of a project for the use of gastronomic knowledge in geography lessons of 9 years in a public school in Passo Fundo / RS. Despite this being the third school to host the project, the activities have not lost their value because these are dynamic and interesting knowledge, which attract the curiosity of students. By studying the

geography of continents, we attempted to make a connection with some gastronomic aspect that could lead to litigation and at the same time, promote pleasure to be savored. The methodology adopted to bibliographic research in textbooks and on the internet, searching for the information needed for each activity. For the closure of the study, it was proposed the knowledge of some food particularities of place, with its history and promoting product tasting. The project is ongoing, so there is no specific steps for all results. Initially the production of *Bruschettas* and tasting *Nutella*, foods with historical and economic importance for Europe was held. For all other continents will be also doing research, but the tasting occurs with the choice of product that can be cooked by the teacher or purchased ready, due to limitations of the school. For Asia, it was thought to working with Middle Eastern food (pita bread, gheraibe) and the famous Chinese fortune cookies. For Africa, we intend to focus on Scones and Koksister linking the process of colonization and its influence, ending the study with tasting macadamia considered native to Australia and apple pie, typical products in Oceania, marked especially by continent immigration. It is known that these initiatives are not new practices, but contribute to improve the methodologies for the classroom, now so necessary to keep them attentive and engaged students in an environment often unattractive.

Keywords: Geography. Gastronomy. Teaching.

RESUMEN

El artículo presenta el desarrollo de un proyecto para la utilización de los conocimientos en las clases de geografía gastronómica de 9 años en una escuela pública en Passo Fundo / RS. A pesar de ser la tercera escuela para acoger el proyecto, las actividades no han perdido su valor porque se trata de conocimiento dinámico e interesante, que atraen la curiosidad de los estudiantes. Mediante el estudio de la geografía de los continentes, se intentó hacer una conexión con algún aspecto gastronómico que podría dar lugar a litigios y, al mismo tiempo, promover el placer que se puede degustar. La metodología adoptada para la investigación bibliográfica en libros de texto y en Internet, en busca de la información necesaria para cada actividad. Para el cierre del estudio, se propuso el conocimiento de algunas particularidades de los alimentos de lugar, con su historia y la promoción de degustación de productos. El proyecto está en marcha, así que no hay pasos específicos para todos los resultados. Inicialmente la producción de *bruschettas* y degustación de *Nutella*, se celebró alimentos con importancia histórica y económica para Europa. Para todos los otros continentes también investigará oportunizadas, pero la cata se produce con la elección del producto que puede ser preparada por el profesor o comprado listo, debido a las limitaciones de la escuela. En cuanto a Asia, se cree que trabajar con alimentos medio oriente (pan de pita, gheraibe) y las famosas galletas de la fortuna chinas. Para África, tenemos la intención de centrarse en Scones y Koksister vinculan el proceso de colonización y su influencia, que termina el estudio con walnut macadamia considerada originaria de Australia y el pastel de manzana, productos típicos de Oceanía, marcado especialmente por continente la inmigración. Se sabe que estas iniciativas no son nuevas prácticas, sino que contribuyen a mejorar las metodologías para el aula, ahora tan necesario para mantenerlos atentos y comprometidos a los estudiantes en un entorno a menudo poco atractivo.

Palabras Clave: Geografía. Gastronomía. Educación.

Introdução

A sala de aula é um grande desafio a ser enfrentado pelo licenciado, indiferente da área que atua, em função das pluralidades presentes em cada estudante que ocupa este espaço. O ambiente escolar é, atualmente, uma efervescência de saberes e múltiplos conhecimentos que vão além daquilo que é trabalhado nas universidades e faculdades e, nem de longe, preparam o professor para o exercício da docência e para enfrentar as dificuldades e limitações presentes no ambiente de ensino.

Ainda assim, as problemáticas advindas das inúmeras realidades que habitam a escola não devem se tornar barreiras para o desenvolvimento do aprendizado, uma vez que estar ali, é uma chance de mudar caminhos e construir futuros mais promissores.

O presente artigo baseia-se no desenvolvimento de um projeto de pequena dimensão, em uma escola de ensino público, que abrange educação infantil, ensino fundamental e médio, num bairro relativamente bem estruturado, mas que possui uma comunidade escolar de grande abrangência. A fim de construir aulas mais atraentes e dinâmicas, criou-se a proposta Geografia e Gastronomia, buscando relacionar os saberes que devem ser apreendidos no 9º ano do Ensino Fundamental, às questões gastronômicas, de cada continente. O objetivo é aliar o conhecimento adquirido sobre as questões culturais e econômicas ao sabor de alguns elementos ou pratos típicos dos povos do local.

Como metodologia, utilizou-se do projeto desenvolveu-se pesquisa bibliográfica em livros didáticos e sites de gastronomia. Assim, foi possível investigar as relações entre os espaços, os povos, o ambiente natural e a própria criatividade das pessoas frente aos problemas enfrentados em cada época vivida.

Há inúmeras possibilidades de exploração do projeto, que ainda poderão ser pensadas, pois o trabalho está em andamento, ainda que existam empecilhos e limitações a serem vencidas para o desenvolvimento de certas atividades. O mais importante, nessa proposta, é privilegiar a aquisição de um conhecimento contextualizado, que ofereça o maior aprendizado possível e que este possibilite compreensões da dinâmica do mundo e das relações entre povos e pessoas, nos mais diferentes locais do mundo.

Ensino de Geografia

Conforme já foi pontuado, a docência é um grande desafio para o profissional e se apresenta de inúmeras formas dentro das instituições de ensino. Considerando a vivência que possuo como educadora, pretende-se contextualizar as dificuldades e as possibilidades dentro do ensino de Geografia em escola pública.

A Geografia é uma disciplina que requer estudo e análise críticos, pois domina barca temas do cotidiano e temas mais amplos, muitas vezes polêmicos, estando inserida nas bases da sociedade. Diante disso, exige um ensino que possibilite a formação de cidadãos atuantes em seus contextos de vivência. Para oliveira e Farenzena (2008, p. 03)

o ensino de Geografia é fundamental para as futuras gerações compreenderem o mundo, intera-se pelo estudo geográfico em consequência do acelerado processo de globalização, já que é uma das poucas disciplinas que possibilita o acompanhamento das transformações de forma integrada.

Portanto, se a construção dos aprendizados não for qualitativa, haverá muitos problemas na interpretação de realidades e até na atuação dos cidadãos em seus meios de vivência.

As mudanças sociais que estão irrompendo na sociedade exigem que a escola se torne um ambiente mais dinâmico e promotor de diferenciados conhecimentos, porém a realidade vigente é de um ambiente defasado não só pela infraestrutura física, mas também pela falta de atualização e perspectivas de alguns profissionais que atuam na docência.

Dentro das instituições de ensino, os materiais didáticos disponíveis para trabalhar na área, muitas vezes são escassos ou inexitem justificados pelo pouco uso ou por falta de iniciativa dos próprios professores em solicitar. Apesar de se viver na “era da tecnologia”, muitas escolas não possuem computadores ou similares e acesso a internet que possam propiciar o desenvolvimento de atividades que proporcionam aprendizados diferenciados. As inovações ficam por conta de aparelhos de *data show* com caixinhas de som.

Assim, torna-se imperativo que o professor construa outras possibilidades de ensinar a Ciência Geográfica e cumpra com seu papel de mediador do processo de construção do conhecimento. Não se pode esquecer 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 há falta de material didático é preciso que haja

sobra de criatividade, pois o sistema de “falta” é comum às escolas brasileiras há muito tempo.

Isso não significa que a exigência por melhores condições de trabalho não deve ser feita, pois a escola também desempenha um papel fundamental, e esse papel deve representar um apoio institucional aos educadores, procurando oferecer subsídios que contribuam para o desenvolvimento de atividades diversificadas.

A tarefa de ensinar Geografia vincula-se com as transformações no/do mundo, no qual o homem age como um ser ativo, desta forma nada mais imprescindível do que o ensino acompanhar as mudanças que ocorrem no espaço global. Nesse sentido, Castrogiovanni enfatiza que

O processo de aprendizagem deve possibilitar que o aluno construa não apenas conceitos e categorias já elaboradas 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 (2003, p. 85).

De acordo com o autor, é importante dar prioridade à “análise do espaço vivido e as práticas do espaço percebido”, as quais devem passar para as respectivas representações que vão das formas mais simples até as que são disponibilizadas pelos recursos tecnológicos.

Kaercher, sobre isso, faz um comentário muito importante sobre a Geografia e sua aplicação no nosso dia-a-dia, colocando que “os conceitos e vivências espaciais (geográficas) são importantes, fazem parte da nossa vida a todo instante. Em outras palavras: Geografia não é só o que está no livro ou o que o professor fala. Você a faz diariamente” (1997, p.74). Todos os dias os profissionais da educação reinventam a arte de ensinar a fim de promover maior interatividade professor – aluno – conteúdo. Não é inadequado dizer isso. A cada novo dia letivo a escola, representada pelos profissionais que a formam, se modifica para atender as necessidades daqueles que a frequentam. Desenvolvem-se atividades, criam-se projetos, constroem-se novas alternativas na busca de atingir o principal objetivo da educação: formar cidadãos.

A adoção de metodologias que propiciem maior interação do educando com os conteúdos, que despertem interesse ou que atraiam a atenção para o assunto que se preocupa em ensinar, vem ao encontro de oferecer aulas mais construtivas, que fogem do senso comum e que se tornam efetivas na construção de um efetivo aprendizado.

Para conseguir alcançar seu objetivo, é preciso conhecer a realidade ao qual está inserida a comunidade escolar atendida e, assim, planejar as aulas de acordo com as possibilidades e os interesses dos educandos. Não há nenhum ganho em construir aulas com propostas inovadoras sem que atinjam as vivências e experiências que os estudantes possuem ou almejam.

Assim, construir um aprendizado válido permeia todos esses aspectos: infraestruturais, de conhecimento das diversas realidades, de atualização pedagógica e, principalmente, de competência e interesse em criar e promover um ensino de qualidade e construtivo. Kaercher (2005, p. 55) aponta isso, com sua fala:

o professor precisa desejar ensinar, precisa gostar do que faz. Senão fará de forma precária, pouco atrativa e sem brilho o ato pedagógico. O Aluno precisa desejar aprender senão não há professor ou aula, por mais bela que sejam que fará o aluno aprender sem a vontade do esforço do pessoal.

Oportunamente o professor Kaercher identifica a sede de aprender e ensinar como maior motor para o desenvolvimento de saberes e aprendizados. Quando há interesse, de ambas as partes, há inúmeras possibilidades de criação de metodologias que levam a construção do conhecimento. Para haver escola, ou seja, instituição de ensino há necessidade de professores e alunos.

A Contribuição da Gastronomia

Se para ensinar Geografia é preciso se empenhar, ser criativo e aproveitar-se do ambiente vivido pelos educandos, a gastronomia divide com essa ciência os mesmos atributos em um profissional. Para se tornar um conhecedor na área gastronômica há que se dedicar ao assunto, arriscar-se e provar inúmeras combinações para obter bons resultados na cozinha.

Os resultados de todas as combinações e sabores acabam caracterizando um local pela qualidade e tradição de cada alimento, desde sua preparação até o modo de consumo. Barroco (2008, p. 01) coloca isso quando escreve

O ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural. Possui um significado simbólico para cada sociedade, e para cada cultura. É fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas também através do alimento, que reflete as

preferências, as aversões, identificações e discriminações. Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, a visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura.

Assim, percebe-se que a gastronomia também está impregnada de saberes e pode ser utilizada como referência para determinar características culturais de um povo. Quando a Geografia associa as memórias e os sabores advindos das composições alimentares dos países, está valorizando o patrimônio cultural daquele lugar, bem como ultrapassando as fronteiras geográficas para aproximar os limites culturais.

Dentro dos países, diversos são os alimentos impregnados de historicidade e geografias, acompanhados por condições culturais de vivência que, na atualidade, refletem modos de vida que já existiram ou que ainda sobrevivem apesar dos movimentos de globalização e aculturação promovidos. São comidas típicas que tem o dom de nos remeter a diferentes lugares, como o acarajé, que automaticamente já lembra a Bahia, as baianas, as praias de areias brancas e águas claras. Pode-se até dizer que há mais identidade brasileira nos pratos típicos que nas simbologias expressas na bandeira nacional.

Dessa forma, a gastronomia aparece na condição de grande promotora de cultura, história e geografia. A própria condição de alimentos já permite associações com situações e lugares que a leitura de mapas, textos ou vídeos não consegue alcançar. Trata-se de utilizar outros sentidos para aprender e apreender aquilo que se vivência. Neves e Vivas (2003 *apud* BARROCO, 2008) confirmam quando colocam que

Quando um homem se alimenta de acordo com a sociedade a que ele pertence, valoriza determinados ingredientes porque os hábitos alimentares não respondem somente ao instinto de sobrevivência, como também constituem uma verdadeira expressão do passado, da história e da geografia, juntamente com todos os seus valores.

Assim, a gastronomia corrobora com a geografia em uma junção perfeita, oportunizando a criação de possibilidades de aprendizados que vão além das metodologias de ensino cotidianas e caracterizam as aulas como potencializadoras de grande aprendizado real, além de diversão e conhecimentos culturais.

O Projeto “Geografia e Gastronomia”

Todo professor conhece sua responsabilidade de ensinar. Muitos deles repensam suas práticas e cultivam ideias para promover educação de qualidade, construindo práticas com o objetivo de tornar os conhecimentos mais acessíveis e mais divertidos.

A elaboração das atividades vinculadas entre gastronomia e geografia surgiu em 2013, quando atuava nos ensino público municipal de Marau/RS, ao ouvir uma discussão dos alunos da 8ª série sobre alimentos que nunca haviam provado e outros que não entendiam como eram usados para tal fim por alguns povos. Percebeu-se o grande interesse da turma sobre onde eram produzidos e as características culturais dos povos que os criaram.

Na época, atuava em duas escolas naquele município e, como os Planos de Estudo das Escolas orientavam que os conteúdos a serem ministrados no componente curricular de Geografia abarcavam o estudo dos continentes (Europa, Ásia, África e Oceania), percebeu-se a possibilidade de interligar os interesses para aprofundar os conhecimentos.

Com essa proposta em mente, elaborou-se um plano de ensino que desse foco as questões geográficas, sociais e econômicas de cada continente, a fim de criar um elo entre essas áreas e possibilitar a relação entre a culinária e o ambiente físico, o contexto histórico da época e a vivência dos povos daquela região. No planejamento, previu-se a elaboração de pesquisas práticas (quando possível), discussões em sala de aula e aprofundamento teórico. Para encerrar os aprendizados foi proposto a degustação dos alimentos que se mostrassem passíveis de elaboração ou aquisição e da possibilidade de consumir certos produtos. Coube ao professor a decisão do que fazer e como organizar em função das possibilidades que a escola disponibiliza, uma vez que não adianta incentivar grandes banquetes se não há possibilidade da escola promover.

A atividade foi desenvolvida nas duas escolas, concomitantemente, sendo que uma oportunizou o uso da cozinha enquanto a segunda restringiu o acesso, não permitindo a efetiva aplicação dos conhecimentos na prática. Atualmente o projeto está em fase de ajustes para ser aplicado em uma terceira escola, que possui plano de estudos semelhante e contempla os mesmos conteúdos para o ensino no 9º ano, porém localizada em outro município.

3.1 As escolas e suas realidades

Como já foi dito, a ideia de criar as atividades surgiu de uma conversa entre alunos que frequentavam a 8ª série em Marau/RS, na Escola Municipal de Ensino Fundamental Elpídio Fialho, localizada em um bairro residencial, próximo ao centro da cidade. A comunidade escolar é formada por famílias estruturadas, empregadas nas atividades econômicas de destaque da região e muito participativa nas questões escolares.

A escola é pequena (Figura 1), frequentada por aproximadamente 230 alunos, entre os turnos da manhã e da tarde, que possuem uma grande intimidade entre si, pois se conhecem desde pequenos e cujas famílias têm relacionamento muito próximo. Por estar em área bastante urbanizada, seu potencial de crescimento horizontal é reduzido, assim, a escola é limitada a uma pequena parcela dos moradores do bairro Borges de Medeiros.



Fonte: http://www.vangfm.com.br/arquivos/img_noticia/ec3dc0a25877cc9ef15cb5dd28bc9050.JPG

Figura 1: Escola Municipal Elpídio Fialho – Marau/RS

A segunda escola de aplicação do projeto está situada na mesma cidade, porém em um bairro bastante afastado da área central, o Loteamento Frei Adelar, de instauração recente e que abriga pessoas de diversas cidades da região, do estado e de outros estados e até de outros países (Senegal, Haiti) também. Pelo desenvolvimento econômico do setor alimentício (Perdigão – Sadia) e metalmecânico (Kuhn – Metasa), Marau atrai pessoas que buscam

empregos e melhores oportunidades, e esse é um dos bairros onde se instalam muitos desses trabalhadores.

Com isso, a comunidade escolar da escola Municipal de Ensino Fundamental Darwin Marosin é bastante plural e itinerante, devido à especulação empregatícia vigente na cidade. É comum alunos saírem e retornarem para a escola diversas vezes durante o mesmo período letivo. As famílias são compostas por diversas configurações, padrastos, madrastas, madrinhos/padrinhos, avós/avôs são comuns chefes de família. Há também um incentivo muito grande para a entrada dos adolescentes no mundo do trabalho assim que possível.

A miscigenação do bairro se reflete na mistura dos estudantes da escola, que possuem diferentes sotaques, expressões e uma maturidade mais elevada para a idade que têm, visto a necessidade de cuidarem de si mesmos (e de outros) com frequência. Fisicamente é uma escola grande (Figura 2), que atende cerca de 400 alunos no turno da manhã e da tarde. Possui um pátio amplo, com possibilidade de ampliação horizontal e vertical. É constituída por 3 prédios relativamente novos, que agregam toda a estrutura da escola, bem como um ginásio, inaugurado em 2013, que veio a atender as necessidades da escola e também da comunidade.



Fonte: Fanpage da escola no Facebook.

Figura 2: Escola Municipal Darwin Marosin – Marau/ RS

Nessas duas escolas o trabalho acabou interrompido pelo desligamento funcional da professora. Em virtude do tempo, foram desenvolvidas apenas as atividades referentes ao continente Europeu.

A terceira escola onde se está aplicando o projeto está localizada no município de Passo Fundo/RS, no bairro Petrópolis, de administração estadual e é considerada uma das grandes escolas da cidade. O Instituto Educacional Cardeal Arcoverde – IECA atende em torno de 1.500 estudantes nos turnos manhã, tarde e noite, com educação infantil, ensino Fundamental e Ensino Médio Politécnico.

A comunidade escolar abrangida pela escola é bastante variada, pois abarca a população estudantil de diversos bairros da cidade, apesar das distâncias. Muitos procuram vaga nesse estabelecimento pela localização e por estar inserida em bairro considerado tranquilo, frente a outras instituições. A maioria dos estudantes é de classe média baixa, alguns recebem auxílios governamentais, pois estão em situação de vulnerabilidade. Há muitos alunos com famílias desestruturadas, não apenas por dissoluções, mas também em virtude de violências, drogadição e crimes.

Possui, estruturalmente, espaço físico para ampliação vertical, com quadras de esportes no interior da estrutura (Figura 3). Há muitas deficiências em relação a qualidade dos ambientes, como sala de vídeo, laboratório de informática e bibliotecas, uma realidade que se perpetua independentemente do governo que assume e comum a muitas estruturas educacionais no estado do RS.



Fonte: <http://associacaomovimentoocidadania.blogspot.com.br/>

Figura 3: Instituto Educacional Cardeal Arcoverde – Passo Fundo/RS

Costuma-se dizer que os estudantes são iguais, só mudam de endereço, porém sabe-se que não funciona assim. Nessa perspectiva, aplicar o projeto não implica em homogeneizar o aprendizado, pois serão realizadas adaptações nas atividades, conforme a

necessidade e, também, será levado em consideração às pesquisas e questionamentos que serão levantadas em sala de aula pelos estudantes. A ideia é valorizar as informações que eles trazem, mas oferecer a possibilidade de conhecer e saborear produtos ou receitas que não são comuns a realidade cotidiana.

Estrutura e desenvolvimento do projeto

Estruturalmente o projeto está dividido em cinco partes (Europa, Ásia, África e Oceania) com dois momentos em cada uma: a pesquisa (levantamento de dados e informações) sobre cada continente e a socialização gastronômica com um alimento ou um prato típico do local.

Nas escolas onde já foi desenvolvido, para aprofundar os conhecimentos sobre o continente europeu, além de pesquisa bibliográfica, foram realizadas entrevistas com descendentes de imigrantes italianos que moram na cidade. Após esses estudos, buscaram-se receitas caseiras italianas e, devido ao contexto histórico plural da *Bruschetta*, decidiu-se explorar esse alimento. Segundo Cassie Damewood, do site *ehow*, a *Brusquetta*, espécie de entrada de refeições, constituída de pão italiano de casca grossa, azeite de oliva e manjericão, foi criada para aproveitar o pão produzido nas casas italianas e que ficava velho, entre outras funções. A partir desse produto, foi possível trabalhar questões relacionadas à necessidade de reaproveitar sobras decorrentes dos períodos de necessidade, a produção de azeite de oliva no continente, a popularização do alimento nos países que receberam imigrantes, entre outros aspectos.

Também sobre a Itália, utilizou-se a indústria de renome mundial Ferrero para falar sobre empreendedorismo, sobre organização econômica e multinacionais de destaque com atuação no Brasil. Pesquisaram-se os produtos da rede, suas peculiaridades de produção e a expansão da marca no país.

Para finalizar os trabalhos dessa etapa, dois momentos foram organizados: O primeiro consistiu na elaboração das *Bruschettas*. Considerando as questões financeiras, adaptou-se a receita do produto para pão, presunto e queijo, montado e assado na cozinha da escola que permitiu o acesso (Figura 4). Os alunos se envolveram na produção. Juntamente as *Brusquettas*, bebeu-se chá, bebida comum nos ambientes refinados da Europa, ainda que na Itália, a tradição do café seja mais forte.



Figura 4: Alunos da escola Elpídio Fialho montando as Bruschettas.

Num segundo momento foi vez de degustar um produto da marca Ferrero. Levou-se para a sala de aula um pote de *Nutella*, um tipo de creme de chocolate utilizado para passar no pão. Muitos alunos, apesar de já terem visto o produto em pontos de venda, nunca haviam experimentado, o que deu um toque especial à atividade. Como a escola Darwin não permitiu



Figura 5: Alunos da escola Darwin Marosin experimentando *Nutella*.
o acesso à cozinha, aqui foi realizada apenas a degustação do creme (Figura 5).

Os estudantes se mostraram bastante empolgados com as atividades e, com frequência faziam comentários sobre a prática. Alguns diziam que estavam experimentando outras receitas de origem europeia em casa. A avaliação escrita realizada sobre o continente foi

muito reveladora: 80% dos estudantes das duas escolas tiveram notas satisfatórias e construíram boas respostas as questões elaboradas.

Infelizmente, nesse momento, o desenvolvimento do projeto foi interrompido. Ao rescindir o vínculo profissional com o município, não houve mais possibilidade de dar prosseguimento à atividade. Assim, o projeto ficou em suspenso até abril desse ano (2014), quando assumi novamente o ensino fundamental, com 8º e 9º anos.

Para a escola Arcoverde pretendem-se seguir a mesma metodologia, adaptando as atividades as propostas que forem oferecidas pelos estudantes durante as aulas.

Como projeções de ensino para o Continente Asiático pretende-se estimular o aprofundamento nas questões tecnológicas (multinacionais, invenções asiáticas, invasão comercial chinesa, etc), pois se trata de um continente com uma diversidade cultural imensa, conforme resume Lucci

A Ásia é o continente mais extenso e mais populoso do planeta e corresponde à quase terça parte das terras emersas. Abriga de 60% da população mundial. O extenso território – do mediterrâneo ao pacífico e do índico ao Mar Glacial Ártico – e a grande população explicam os profundos contrastes encontrados no continente (2010, p. 139).

Para atrair a atenção às questões gastronômicas, focar-se-á nas particularidades de vida dos asiáticos, considerando sua dieta bastante peculiar, onde carnes de cachorro, insetos, aranhas entre outros animais, são considerados comidas comuns na mesa. Em outros cantos, a carne de vaca é alimento profano. Para finalizar a atividade será proposto o consumo de Gheraibe (espécie bolacha), quibes, pães sírios com acompanhamento de geleia e os famosos biscoitos da sorte chineses. O que precisar ser cozido será preparado com antecedência, reservando a sala de aula a montagem e degustação.

Para trabalhar o continente africano há inúmeras possibilidades do ponto de vista alimentar, uma vez que muitas comidas encontradas no Brasil são fruto da influência desse continente na nossa culinária. Ainda assim, o sabor a ser explorado ficará por conta do consumo de Scones (espécie de bolacha) e Koksister (bolo semelhante ao bolinho de chuva).

Através desses alimentos será possível explorar a influência das colonizações nos países e a oferta de produtos e matérias-primas na composição dos pratos. Economicamente o foco será na atividade extrativa e no turismo, atividades que crescem gradativamente no continente ainda que haja pouco planejamento. Para Lucci, é importante ressaltar que a África

não é um continente homogêneo, apesar da imagem que se propaga pelas redes demonstrar sempre a mesma face de pobreza e miséria. O autor acrescenta que “A complexidade das paisagens dos territórios dos países africanos engloba cidades modernas, contrastes naturais e povos que preservam tradições milenares.” (2010, p. 209).

Para estudar a Oceania, também se levará em conta a influência da colonização bem como os elementos disponíveis. A culinária do continente está totalmente vinculada à influência externa, ao ponto de cidadãos de alguns países não reconhecerem nenhum alimento como sendo típico do lugar. Essa falta de identidade com a comida também se justifica pela massa de intercambistas que chegam todos os anos levando as mais variadas comidas para o interior dos países, multiplicando os sabores e pluralizando as opções disponíveis. Ainda assim, propõe-se a experimentar a noz de macadâmia, considerada nativa da Austrália e torta de maçã.

Com o interesse de contribuir ainda mais com as atividades, será proposto a uma aluna do Ensino Médio Politécnico que está desenvolvendo seu Trabalho Final de Curso na área da Gastronomia, focando nas comidas consideradas profanas por algumas religiões, que crie uma oficina culinária oferecendo a possibilidade apresentar os benefícios de alguns alimentos bem como os aspectos negativos de outros. Assim, a estudante relaciona a sua pesquisa a uma atividade prática, um dos requisitos exigidos na pesquisa final de EMP, acrescentando maior interatividade entre os alimentos e os estudantes.

Acredita-se que, com a elaboração dessas atividades seja mais produtivo o ano letivo e a construção dos conhecimentos. Como trata-se de um projeto em andamento, há ainda ajustes que serão feitos a partir da interação dos alunos com as atividades, do envolvimento deles com a proposta e também com a avaliação positiva dos métodos. Isso será essencial para compreender se são positivas essas iniciativas ou se ainda há necessidade de rever práticas e métodos. O ensino é um processo de construção.

Considerações Preliminares

Desafios são limitações que devemos ultrapassar através de muito empenho. No ensino atual muitas são as barreiras que se interpõem entre educandos e mediadores, entre real aprendizado e “fazer de conta que ensina e fazer de conta que aprende”. Criar situações que contribuam para o ensino e aprendizagem focada num trabalho que valorize as experiências

dos estudantes bem como do conhecimento que os mesmos trazer só fazem a crescer positivamente a educação.

O Ensino de Geografia passa por constantes atualizações devido ao dinamismo da disciplina. A tecnologia, se bem utilizada, também pode ser aliada nos processos educacionais, uma vez que nos fornecem dados importantíssimos para as análises geográficas e a formação de opiniões críticas. Além das novas tecnologias, há outras áreas do conhecimento que também oferecem múltiplas possibilidades de aproveitamento para práticas de ensino, e uma delas é a gastronomia.

As respostas que se obteve com a aplicação das atividades nas escolas de Marau, no ano passado, demonstraram grande aceitação do método e tiveram qualificação muito positiva entre os estudantes. Foi necessário enfrentar alguns problemas operacionais, porém o resultado foi positivo e bastante comentado. Isso é o que faz valer a pena dedicar-se a construir novas metodologias, rever dinâmicas, práticas e aplicá-las em sala de aula.

Muito da cultura e dos costumes de um povo estão expressos nos pratos típicos do local, permeados de história, de geografia, de heranças e cultura aliadas as mais diversas épocas e que transmitem muito conhecimento através de seus sabores. De posse dessas informações, fazer a relação e transpor as barreiras que permeiam o ensino (infraestrutura, falta de tempo, falta de vontade, entre outras) pode trazer uma gama de conhecimentos e construções cognitivas que, de outra forma, talvez não pudessem ser estimulados.

Nem de longe é a única prática que se torna viável ou que pode dinamizar as aulas, mas é uma possibilidade fácil e que agrada bastante por envolver elementos que trazem alegria e felicidade ao ambiente. Trata-se de um projeto bastante simples, que requer um bom planejamento, pois as atividades serão corriqueiras de sala de aula. Cabe a um professor se propor a efetivar a ideia e aplicá-la.

Referências Bibliográficas

BARROCO, Lize Maria Soares; **A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano**. Revista Tury y Des, Vol 1, Nº 2 (março 2008) Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm> . Acesso em: 23 de junho de 2014.

CALLAI, Helena Copetti; **Estudar o lugar para entender o mundo**. In CATROGIOVANNI, Antônio Carlos (org); CALLAI, Helena Copetti; KAERCHER, Nestor

André. *Ensino de Geografia: práticas e textualizações no cotidiano*. 3ª ed. Porto Alegre: Mediação, 2003. p. 83 – 134.

CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos. **E agora, como fica o ensino da Geografia com a Globalização?** In. CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos, *et al.* (Org.). *Geografia em sala de aula: práticas e reflexões*. Porto Alegre: UFRGS/AGB-PA, 2003.

DAMEWOOD, Cassie. *A história da Bruschetta*. Disponível em: http://www.ehow.com.br/historia-bruschetta-info_41422/. Acesso em: 28 de junho de 2014.

KAERCHER, Nestor André. **Desafios e utopias no ensino de Geografia**. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 1997.

_____. **Quando a geografia crítica pode ser um pastel de vento**. In: Mercator - Revista de Geografia da UFC, ano 03, número 06, 2004. Disponível em: <http://www.mercator.ufc.br/index.php/mercator/article/viewFile/126/96>. Acesso em: 22 de junho de 2014.

LUCCI, Elian Alabi. **Geografia: homem e espaço**, 9º ano. São Paulo: Saraiva, 2010.

OLIVEIRA, Leonise Maciel de; FARENZENA, Deina; **Ensino de geografia em escolas públicas de ensino fundamental do município de mata – RS**. In Revista Disc. Scientia. Série: Ciências Humanas, S. Maria, v. 9, n. 1, p. 1-16, 2008. Pag. 01 – 16.