



NATHALIA CRISTINA DE SALES

**O DIÁLOGO ENTRE O CONHECIMENTO CIENTÍFICO E A CULTURA
INDÍGENA PERMEADO PELO CONCEITO DE MACRONUTRIENTES: UMA
PRÁTICA PEDAGÓGICA PRODUZIDA NO CONTEXTO DO ENSINO REMOTO**

LAVRAS- MG

2023

NATHALIA CRISTINA DE SALES

**O DIÁLOGO ENTRE O CONHECIMENTO CIENTÍFICO E A CULTURA
INDÍGENA PERMEADO PELO CONCEITO DE MACRONUTRIENTES: UMA
PRÁTICA PEDAGÓGICA PRODUZIDA NO CONTEXTO DO ENSINO REMOTO**

Trabalho de conclusão de curso
apresentado ao Instituto de Ciências Naturais
da Universidade Federal de Lavras, como parte
dos requisitos para a obtenção do título de
licenciatura em Ciências Biológicas.

Orientador: Prof. Dr. Antônio Fernandes Nascimento Júnior

LAVRAS- MG

2023

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar agradeço a minha querida mãe por ser meu exemplo de força e coragem para enfrentar as adversidades encontradas pelo caminho. Por todo incentivo e acolhimento que precisei nos momentos mais difíceis, e se hoje estou aqui, ela tem participação efetiva.

A minha irmã Ana Paula por ter sido meu espelho de esforço e dedicação para que eu estivesse aqui.

Ao meu pai, João Batista que também participou para que esse momento acontecesse.

O meu querido orientador Antônio que mudou totalmente a minha visão sobre educação, me incentivando a lutar por um mundo melhor.

A professora Marina que me auxiliou nos estágios e também na residência pedagógica me mostrando uma prática mais humana, crítica e reflexiva para que isso refletisse em minhas práticas.

As minhas amigas Évelyn, Lara e Sarah que dividiram os melhores e também os piores momentos, que sempre me ajudaram e me incentivaram a ser melhor.

Aos meus familiares que sempre torceram por mim, me apoiaram sempre em tudo.

Essa conquista também é de vocês e eu tenho muita gratidão por todos vocês terem feito parte deste momento.

Território ancestral

O que fazer com o homem da vida
Que fere, que mata
Que faz o que quer?

Do encontro entre o “índio” e o “branco”
Uma coisa que não se pode esquecer
Das lutas e grandes batalhas
Para o direito a terra defender.

A arma de fogo superou minha flecha
Minha nudez se tornou escândalo
Minha língua foi mantida no anonimato
Mudaram minha vida, destruíram meu chão.

Antes todos viviam unidos
Hoje, se vive separado.
Antes se fazia o Ajuri
Hoje, é cada um para o seu lado.

Antes a terra era nossa casa
Hoje, se vive oprimido.
Antes era só chegar e morar
Hoje, o território está dividido.

Antes para celebrar uma graça
Fazia-se um grande ritual.
Hoje, expulso da minha aldeia
Não consigo entender tanto mal.

Como estratégia de sobrevivência
Em silêncio decidimos ficar.
Hoje nos vem a força
De nosso direito reclamar.
Assegurando aos tanu tyura
A herança do conhecimento milenar.

Mesmo vivendo na cidade
Nos unimos em um único ideal
Na busca pelo direito
De ter nosso território ancestral.

O que fazer com homem na vida
Que fere, que mata
Que faz o que quer?

Márcia Kambeba

RESUMO

Este estudo descreve uma atividade realizada pelos bolsistas do Programa Institucional de Bolsas e Iniciação à Docência (PIBID) em Ciências Biológicas da Universidade Federal de Lavras (UFLA). Nosso objetivo era criar um vídeo educativo de até 20 minutos que integrasse conhecimento científico com a cultura indígena, incentivando o interesse dos alunos. No primeiro semestre de 2021, participamos de discussões e etapas de planejamento, incluindo a disciplina "Ciências e Culturas Descolonizadoras". Isso nos permitiu explorar a cultura, sua manifestação em grupos sociais e a resistência cultural. Optamos por abordar a culinária indígena e incorporar os conceitos biológicos de macro e micronutrientes. A culinária indígena tem uma influência profunda na cultura brasileira, embora essa importância muitas vezes seja obscurecida devido a estigmas históricos. Para nosso vídeo, escolhemos uma abordagem de programa de culinária, com a participação de um fantoche e uma antropóloga, preparando a moqueca com ingredientes indígenas, como peixe, urucum e mandioca. Apresentamos o vídeo finalizado a professores e colegas, proporcionando espaço para avaliação e discussão do projeto. Essa experiência ressaltou a importância de promover o diálogo entre a ciência e a cultura para formar cidadãos críticos e melhorar a qualidade do ensino. As ações dos estudantes têm um impacto significativo na sociedade, contribuindo para a valorização de culturas estigmatizadas, como a dos povos indígenas. Portanto, nossa atividade demonstrou que a integração entre conhecimento científico e cultural enriquece o ensino e promove a valorização de culturas indígenas e outras estigmatizadas. Essa abordagem pedagógica inovadora pode formar cidadãos conscientes e respeitosos da diversidade cultural, beneficiando toda a sociedade.

Palavras-Chave: Ensino de ciências; cultura; culinária indígena; formação de professores.

ABSTRACT

This study describes an activity carried out by scholarship holders from the Institutional Program for Scholarships and Initiation to Teaching (PIBID) in Biological Sciences at the Federal University of Lavras (UFLA). Our goal was to create an educational video of up to 20 minutes that would integrate scientific knowledge with indigenous culture, encouraging student interest. During the first semester of 2021, we participated in discussions and planning stages, including the course "Sciences and Decolonizing Cultures." This allowed us to explore culture, its manifestation in social groups, and cultural resistance. We chose to focus on indigenous cuisine and incorporate the biological concepts of macronutrients and micronutrients. Indigenous cuisine has a profound influence on Brazilian culture, although this importance is often obscured by historical stigmas. For our video, we adopted a cooking show approach, with the participation of a puppet and an anthropologist, preparing moqueca with indigenous ingredients such as fish, annatto, and cassava. We presented the completed video to teachers and colleagues, providing a space for project evaluation and discussion. This experience highlighted the importance of promoting dialogue between science and culture to educate critical thinkers and improve the quality of education. Students' actions have a significant impact on society, contributing to the appreciation of stigmatized cultures, such as indigenous peoples'. In summary, our activity demonstrated that the integration of scientific and cultural knowledge enriches education and promotes the appreciation of indigenous and other stigmatized cultures. This innovative pedagogical approach can educate individuals who are conscious and respectful of cultural diversity, benefiting society as a whole.

Keywords: Science teaching; culture; indigenous cuisine; teacher training.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	10
2.1 A FORMAÇÃO CRÍTICA DE PROFESSORES SEGUNDO SAVIANI	10
2.2 O PROFESSOR COMO MEDIADOR DO CONHECIMENTO.....	11
2.3 A CULTURA INDÍGENA NA FORMAÇÃO DO SUJEITO	12
2.4 EDUCAÇÃO INTERCULTURAL E RECONHECIMENTO DOS POVOS INDÍGENAS.....	13
2.5 INTEGRAÇÃO DO CONCEITO DE MACRONUTRIENTES COM A CULTURA INDÍGENA.....	15
3. DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO	16
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	25
5. REFERENCIAL BIBLIOGRAFICO	25

1. INTRODUÇÃO

O ensino remoto emergiu como uma necessidade premente diante da pandemia de COVID-19, obrigando educadores e instituições a repensarem suas metodologias. Leite e Araújo (2021) destacam a adaptabilidade e inovação exigidas dos professores, especialmente no contexto das escolas rurais. Essa transição não apenas desafiou a infraestrutura existente, mas também exigiu dos educadores uma reinvenção das práticas pedagógicas para manter a eficácia do ensino. Este cenário destacou a importância de integrar conhecimentos científicos e culturais para um aprendizado mais abrangente e significativo. Assim, o objetivo deste trabalho é explorar uma prática pedagógica que alie o conceito de macronutrientes à cultura indígena, utilizando o formato de vídeo como ferramenta de ensino. A necessidade de promover o diálogo entre ciência e cultura se tornou ainda mais evidente no contexto do ensino remoto, onde a conexão com os alunos deve transcender as barreiras físicas das salas de aula tradicionais.

A integração de saberes científicos e culturais é crucial para uma educação mais holística e inclusiva. Brazil et al. (2021) ressaltam que a prática pedagógica eficiente no ensino remoto deve abranger não só o conteúdo programático, mas também a realidade e a cultura dos alunos. Ao relacionar os macronutrientes, essenciais para a compreensão da nutrição humana, com a cultura indígena, cria-se uma ponte entre o conhecimento acadêmico e as tradições culturais. Este enfoque não apenas facilita a compreensão dos alunos sobre os temas abordados, mas também valoriza e integra o conhecimento indígena no currículo escolar, promovendo uma educação mais inclusiva e diversificada.

O propósito deste trabalho é discutir sobre a prática pedagógica realizada em forma de vídeo. Leite e Araújo (2021) sublinham a necessidade de métodos que transcendam o tradicional, principalmente em situações desafiadoras como a pandemia. O foco será a análise de um vídeo educativo que estabeleceu um diálogo entre o conceito de macronutrientes e a cultura indígena. Sendo assim a partir da análise do vídeo, busca-se perceber os elementos utilizados para se desenvolver tal material educativo.

A escolha do vídeo como ferramenta pedagógica é fundamental para ajudar na promoção esta iniciativa. Segundo Brazil et al. (2021), o ensino remoto demanda recursos que sejam tanto engajadores quanto informativos. O vídeo permitirá a combinação de elementos visuais e auditivos para explicar conceitos científicos complexos de macronutrientes de maneira acessível. Além disso, a inclusão de aspectos culturais indígenas no vídeo não só enriquecerá o

conteúdo, mas também promoverá a valorização e o respeito por essa cultura, alinhando-se assim com as diretrizes de uma educação multicultural.

Adaptar-se ao ensino remoto não é uma tarefa simples. Como apontado por Leite e Araújo (2021), professores e instituições enfrentam desafios como a falta de recursos e infraestrutura adequada, além da necessidade de desenvolver novas habilidades pedagógicas. No entanto, esses desafios também abrem espaço para inovações, como a proposta deste trabalho.

Ao utilizar recursos digitais como o vídeo, e ao integrar conhecimentos científicos com aspectos culturais, é possível criar um ambiente de aprendizado mais dinâmico e inclusivo. A transição para o ensino remoto trouxe à tona a importância de repensar as práticas educacionais e explorar novas maneiras de engajar os alunos. A combinação de elementos culturais e científicos não apenas torna o conteúdo mais relevante, mas também promove a valorização da diversidade cultural, enriquecendo a experiência de aprendizado.

Nesse contexto, a adaptação ao ensino remoto se torna não apenas uma necessidade, mas também uma oportunidade de transformar o ensino e estimular o interesse dos alunos de maneira significativa. A integração entre conhecimento científico e cultural é uma estratégia promissora para enfrentar os desafios do ensino à distância e promover uma educação mais inclusiva e enriquecedora.

Concluir este trabalho implica reconhecer a importância de práticas pedagógicas que sejam inclusivas e adaptáveis ao ensino remoto. Como discutido por Brazil et al. (2021), o ensino eficaz nessa modalidade deve transcender os métodos tradicionais, englobando não apenas o conteúdo programático, mas também os contextos culturais dos alunos. Integrar o estudo dos macronutrientes com a cultura indígena, através de um vídeo educativo, é um passo nessa direção. Tal abordagem não só facilita a compreensão do tema pelos alunos, mas também promove a valorização de conhecimentos culturais diversos, contribuindo para uma educação mais rica e diversificada.

A ideia de conectar conhecimento científico com a herança cultural não é apenas teórica; ela se manifesta nas práticas pedagógicas cotidianas, proporcionando aos alunos uma compreensão mais profunda do mundo ao seu redor. Embora não possamos ter certeza absoluta sobre o impacto completo dessa abordagem até analisarmos os resultados e discussões finais, é inegável que ela oferece um caminho promissor para promover uma educação mais inclusiva, enriquecedora e culturalmente sensível no contexto do ensino remoto.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A FORMAÇÃO CRÍTICA DE PROFESSORES

A formação crítica de professores, conforme abordada por Saviani (2009), ressalta a importância de uma abordagem histórico-crítica na educação, que é preparar os educadores para desempenhar um papel ativo na construção do conhecimento de seus alunos e na promoção de uma educação crítica e reflexiva. Esta perspectiva enfatiza o papel do professor como um agente transformador, que não apenas transmite conhecimentos, mas também incita o pensamento crítico e a consciência social em seus alunos. No contexto do ensino remoto, este papel se torna ainda mais desafiador e essencial. A capacidade de adaptar práticas pedagógicas para ambientes virtuais, mantendo uma abordagem crítica e reflexiva, é fundamental.

O papel do professor na teoria histórico-crítica de Saviani (2008) é central para a formação de um pensamento crítico e autônomo nos alunos. Em tempos de ensino remoto, este papel se adapta para enfrentar novos desafios, como a falta de interação face a face e a necessidade de utilizar tecnologias educacionais eficazes. A habilidade do professor em criar um ambiente de aprendizado estimulante e inclusivo, mesmo à distância, é crucial para o sucesso educacional dos alunos.

Os desafios da formação docente em contextos de ensino remoto são muitos, conforme Saviani (2009) aponta. Os professores precisam não apenas dominar as ferramentas tecnológicas, mas também desenvolver métodos pedagógicos que sejam eficazes em um ambiente virtual. Além disso, é necessário que mantenham uma abordagem crítica e reflexiva, garantindo que os alunos não apenas absorvam informações, mas também desenvolvam a capacidade de pensar e questionar de forma autônoma.

A pedagogia histórico-crítica, segundo Saviani (2008), oferece uma resposta à educação dominante, centrada na memorização e na repetição. É importante delimitar que é a pedagogia dominante que tem esta característica, pois a pedagogia histórico-crítica propõe uma educação que vai além da mera reprodução de conteúdos, buscando desenvolver o pensamento crítico e a capacidade de análise dos estudantes. No contexto do ensino remoto, essa abordagem pode ser particularmente valiosa, ao promover uma aprendizagem mais significativa e engajada.

Integrar a teoria de Saviani (2009) na prática pedagógica remota exige criatividade e inovação. Ao produzir um vídeo educacional que estabelece uma relação entre o conceito de macronutrientes e cultura indígena, o professor pode fomentar uma aprendizagem interdisciplinar e crítica. Esta abordagem não só enriquece o conteúdo científico, mas também

valoriza as diferentes culturas e saberes, promovendo uma educação mais inclusiva e diversificada.

Por fim, torna-se necessário verificar se uma abordagem pedagógica histórico-crítica no ensino remoto pode ser extremamente eficaz. Ao desenvolver materiais educacionais que são ao mesmo tempo informativos e culturalmente relevantes, os professores podem criar um ambiente de aprendizado dinâmico e estimulante, que promove o pensamento crítico e a autonomia dos alunos, alinhando-se com os objetivos de uma educação transformadora e inclusiva.

2.2 O PROFESSOR COMO MEDIADOR DO CONHECIMENTO

O papel do professor como mediador do conhecimento é fundamental no processo educativo, especialmente em ambientes de ensino remoto. Inocêncio e Cavalcanti (2007) destacam a importância do educador em criar pontes entre o conteúdo científico e a realidade do aluno, facilitando a compreensão e aplicação do conhecimento. No contexto do ensino remoto, conforme mencionado por Inocêncio e Cavalcanti (2007), essa mediação se torna ainda mais desafiadora, exigindo do professor habilidades para engajar os alunos e tornar o aprendizado significativo, especialmente ao tratar de conceitos complexos como os macronutrientes em diálogo com a cultura indígena.

O educador, no modelo de ensino remoto, enfrenta o desafio de equilibrar o conteúdo científico com a realidade vivenciada pelos alunos. Segundo Altenfelder (2015), o sucesso dessa mediação depende da capacidade do professor em contextualizar o ensino, relacionando os conceitos teóricos com as experiências cotidianas dos alunos. No caso da construção de um vídeo educativo sobre macronutrientes e cultura indígena, o professor deve ser capaz de integrar esses dois universos de forma que um enriqueça o outro, promovendo uma aprendizagem mais profunda e relevante.

A centralização do aprendizado no professor pode ser um problema no ensino remoto. Inocêncio e Cavalcanti (2007) argumentam que a mediação efetiva requer a promoção da autonomia do aluno no processo de aprendizagem. O professor deve facilitar o diálogo e a reflexão, em vez de apenas transmitir informações. Ao criar um vídeo conforme o utilizado neste estudo, o educador deve incentivar os alunos a explorarem e questionarem o conteúdo, construindo seu próprio entendimento.

A mediação docente em ambientes on-line, como apontado por Altenfelder (2015), implica em adaptar as estratégias pedagógicas às particularidades do ensino remoto. Isso inclui o uso de tecnologias e metodologias que favoreçam a interação e o engajamento dos alunos. No contexto da construção de um vídeo educativo, o professor deve considerar formas de tornar o conteúdo acessível e atraente, utilizando recursos visuais e interativos para facilitar a compreensão dos macronutrientes e a apreciação da cultura indígena.

A relação entre teoria e prática é crucial na mediação do conhecimento. Conforme Inocêncio e Cavalcanti (2007), o professor deve ser capaz de articular o conhecimento teórico com situações práticas, especialmente em um ambiente virtual de aprendizagem. No desenvolvimento de um vídeo que explora macronutrientes e cultura indígena, é fundamental que o educador faça essa conexão de maneira clara e relevante, mostrando como os conceitos científicos se aplicam no mundo real e na vida dos alunos.

Por fim, Altenfelder (2015) enfatiza a importância de uma reflexão contínua sobre as práticas pedagógicas. No ensino remoto, o professor como mediador do conhecimento deve estar em constante avaliação e adaptação de suas estratégias para atender às necessidades dos alunos. Ao construir um vídeo educativo, é essencial considerar o feedback dos alunos e a eficácia do material em promover uma aprendizagem significativa, integrando de maneira eficaz os conceitos de macronutrientes com a rica e diversificada cultura indígena.

2.3 A CULTURA INDÍGENA NA FORMAÇÃO DO SUJEITO

A cultura indígena desempenha um papel vital na formação da identidade cultural brasileira. Brostolin e Cruz (2010) ressaltam a importância das contribuições indígenas, que se manifestam não apenas em aspectos tangíveis como arte e culinária, mas também em valores, crenças e visões de mundo. Essa riqueza cultural é fundamental para o desenvolvimento de uma consciência plural e inclusiva, principalmente em práticas pedagógicas que buscam integrar conhecimento científico e diversidade cultural, como a construção de um vídeo educativo sobre macronutrientes e cultura indígena. Dessa forma, ao considerarmos a adaptação contínua das estratégias pedagógicas no ensino remoto, é essencial reconhecer como a valorização da cultura indígena não apenas enriquece o conteúdo, mas também promove uma aprendizagem significativa e inclusiva, como destacado por Altenfelder (2015) no parágrafo anterior.

Os saberes tradicionais indígenas influenciam significativamente a sociedade contemporânea, conforme observado por Silva Junior (2000). Esses conhecimentos, que

abrangem áreas como medicina, agricultura e sustentabilidade, oferecem insights valiosos para abordagens modernas nestes campos. Ao incorporar esses saberes em práticas pedagógicas, como a criação de um vídeo educativo, pode-se promover um diálogo enriquecedor entre o conhecimento científico sobre macronutrientes e a sabedoria indígena.

No contexto educacional, o reconhecimento e a valorização da cultura indígena são essenciais para a formação de sujeitos críticos e conscientes. Brostolin e Cruz (2010) destacam a relevância de uma educação que respeite e integre a diversidade cultural, capacitando os alunos a compreenderem e valorizarem diferentes perspectivas. Na construção de um vídeo que explora a relação entre macronutrientes e cultura indígena, esta abordagem pedagógica se torna um poderoso instrumento para a formação de sujeitos mais empáticos e inclusivos.

A incorporação da cultura indígena no currículo escolar, de acordo com Silva Junior (2000), não só enriquece o conhecimento dos alunos, mas também desafia estereótipos e preconceitos. Ao abordar a cultura indígena de maneira respeitosa e informativa, especialmente em recursos didáticos como vídeos, os educadores podem promover uma compreensão mais profunda e uma apreciação genuína da diversidade cultural.

Brostolin e Cruz (2010) argumentam que a integração de perspectivas indígenas no ensino pode transformar a maneira como os alunos veem o mundo. Ao relacionar temas como macronutrientes à cultura indígena, os educadores podem contribuir os alunos a verem a ciência através de um prisma culturalmente diversificado, enriquecendo sua compreensão e apreciação do conhecimento científico.

Concluindo, a integração da cultura indígena nas práticas pedagógicas, especialmente no contexto do ensino remoto, é uma abordagem poderosa para enriquecer a educação. Segundo Silva Junior (2000), ao criar materiais educativos que respeitam e valorizam a diversidade cultural, os educadores podem promover uma compreensão mais holística e inclusiva do mundo, preparando os alunos para serem cidadãos mais conscientes e responsáveis em uma sociedade global.

2.4 EDUCAÇÃO INTERCULTURAL E RECONHECIMENTO DOS POVOS INDÍGENAS

A educação intercultural, que promove o reconhecimento e a valorização dos povos indígenas, é fundamental no sistema educacional. Viana e Maheirie (2017) destacam a importância de abordagens pedagógicas que incluam a cultura indígena, contribuindo para uma

educação mais inclusiva e representativa. No contexto do ensino remoto, a criação do vídeo objeto de estudo é uma oportunidade de integrar essas perspectivas, proporcionando aos alunos uma compreensão mais ampla do tema.

A diversidade cultural tem um papel crucial na educação básica brasileira, conforme Viana et al. (2019). Incluir a cultura indígena no currículo não apenas enriquece o conhecimento dos alunos, mas também promove o respeito e a valorização das diferentes identidades culturais. Ao desenvolver materiais didáticos que abordam temas científicos, como os macronutrientes, dentro do contexto da cultura indígena, os educadores podem proporcionar uma experiência de aprendizado mais abrangente e significativa.

O reconhecimento dos povos indígenas na educação contribui para a construção de uma sociedade mais justa e igualitária. Segundo Viana e Maheirie (2017), integrar a cultura indígena no ensino auxilia na desconstrução de estereótipos e na promoção de uma visão mais realista e respeitosa desses povos. A elaboração de um vídeo educativo que combina macronutrientes e cultura indígena é um exemplo de como a educação pode ser um instrumento de inclusão e respeito à diversidade.

As abordagens pedagógicas que visam a inclusão da cultura indígena no ensino devem ser cuidadosamente planejadas e executadas. Viana et al. (2019) salientam que tais abordagens devem ser baseadas no respeito, na valorização da identidade indígena e na promoção do diálogo intercultural. Ao produzir um vídeo que permite o diálogo entre macronutrientes e cultura indígena, os educadores têm a oportunidade de aplicar esses princípios, criando um recurso didático que é ao mesmo tempo informativo e respeitoso.

A incorporação da cultura indígena na educação é um passo importante para o reconhecimento e a valorização desses povos. Conforme discutido por Viana e Maheirie (2017), tal inclusão ajuda a formar cidadãos mais conscientes, críticos e respeitosos em relação às diversas culturas. Ao integrar essa perspectiva no ensino de temas como macronutrientes, os educadores podem fomentar uma compreensão mais holística e inclusiva entre os estudantes.

Em conclusão, a educação intercultural, que enfatiza o reconhecimento dos povos indígenas, é essencial para uma formação educacional mais social e responsável. Viana et al. (2019) destacam que tal educação não só beneficia os estudantes indígenas, mas também enriquece o aprendizado de todos os alunos, promovendo uma maior compreensão e respeito pela diversidade cultural. A prática pedagógica de criar um vídeo que une macronutrientes e cultura indígena exemplifica como a educação pode ser uma ferramenta poderosa para a promoção da inclusão e do respeito às diferenças.

2.5 INTEGRAÇÃO DO CONCEITO DE MACRONUTRIENTES COM A CULTURA INDÍGENA

A integração do conceito de macronutrientes com a cultura indígena no ensino de Ciências e Biologia representa um avanço significativo na educação interdisciplinar. Mahan e Scott-Stump (2002) destacam a importância de entender os macronutrientes dentro do contexto nutricional. O diálogo entre conhecimento científico e saberes indígenas é essencial para uma educação científica eficiente. De acordo com o Institute of Medicine of the National Academies (2002), existem diretrizes detalhadas sobre a ingestão de macronutrientes. Ao unir esses dois mundos, os educadores podem criar uma abordagem pedagógica que valoriza tanto o conhecimento científico quanto a sabedoria ancestral.

A abordagem interdisciplinar no ensino de macronutrientes, conforme sugerido por Mahan e Scott-Stump (2002), permite uma compreensão mais profunda dos aspectos nutricionais e de como eles se relacionam com diferentes culturas. Ao integrar este conhecimento com a cultura indígena, os educadores podem promover uma compreensão mais holística da nutrição e da saúde, respeitando e valorizando a diversidade cultural.

A construção de um vídeo educativo que integra macronutrientes e cultura indígena é um exemplo prático dessa abordagem interdisciplinar. Segundo Mahan e Scott-Stump (2002), ao visualizar conceitos científicos em um contexto cultural diversificado, os alunos podem desenvolver uma compreensão mais profunda e aplicada desses conceitos em suas vidas. A construção de um vídeo educativo que integra macronutrientes e cultura indígena é um exemplo prático dessa abordagem interdisciplinar. Segundo Mahan e Scott-Stump (2002), ao visualizar conceitos científicos em um contexto cultural diversificado, os alunos podem desenvolver uma compreensão mais profunda e aplicada desses conceitos em suas vidas.

Concluindo, a integração do ensino de macronutrientes com a cultura indígena é um passo importante para a educação científica inclusiva e interdisciplinar. De acordo com o Institute of Medicine of the National Academies (2002), essa abordagem não apenas enriquece o conhecimento dos alunos, mas também promove o respeito e a valorização das diversas culturas e práticas alimentares, contribuindo para uma compreensão mais abrangente e respeitosa da nutrição e da saúde humana.

3. DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

Nas atividades desenvolvidas durante o programa PIBID (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência) pensamos em propostas de aula para a construção de vídeos e aplicação para os estudantes. O trabalho se iniciou a partir de uma discussão sobre a cultura indígena como contexto da prática pedagógica. A visão de mundo dos povos indígenas traz várias questões da cultura desses povos, e quando detectamos algumas dessas questões criamos uma maior familiaridade com eles, e com isso mais propriedade para falar sobre esses povos.

A importância de se estabelecer um diálogo entre ciência e cultura a fim de formar cidadãos com pensamento crítico e um ensino e aprendizagem de qualidade, uma vez que as ações dos estudantes terão reflexo na sociedade, contribuindo para uma maior valorização dos povos indígenas e de outras culturas estigmatizadas. Além disso existe muito da contribuição indígena na culinária brasileira, contribuições estas que vão além dos ingredientes, contudo, parte dessa história e importância é ocultada devido às estigmatizações que esses povos sofreram e sofrem até os dias atuais (MAHAN; SCOTT-STUMP, 2002).

A princípio participávamos de duplas diferentes e trabalharíamos com os temas de música e histórias indígenas, contudo, o professor aconselhou que trabalhássemos com a culinária indígena, com isso, apesar de participarmos de duplas decidimos trabalhar juntas pois nos identificamos com essa proposta. A primeira ideia que tivemos sobre a construção do conteúdo foi trabalharmos com um programa de culinária, onde teríamos como personagens a cozinheira e uma historiadora. a cozinheira apresentaria uma receita com os ingredientes indígenas enquanto que a historiadora problematizaria o programa trazendo um pouco sobre a história dos indígenas no Brasil e sua luta até os dias atuais. o programa também contaria com um fantoche que participaria como um intermediário de toda a dinâmica da conversa e da preparação da receita, assim como acontece nos programas culinários típicos brasileiros. O tema da biologia abordado nesse vídeo seria a nutrição.

Durante as reuniões, comentou-se sobre quais aulas trabalhariam naquele respectivo semestre e alguns temas como cadeia alimentar, porém os conteúdos de nutrição e fisiologia humana não seria abordado pelas professoras No segundo semestre de 2021. isso trouxe um embate sobre qual tema da biologia iríamos tratar no vídeo, onde até mesmo cogitamos abordar sobre o tema de consumo, porém isso foi rapidamente descartado e a partir disso houve mais discussões com as professoras por fora e dentro das reuniões até que conseguíssemos chegar a

uma conclusão. Outro ponto discutido foi sobre como seria a produção do fantoche já que a princípio tentamos conseguir algum fantoche emprestado das escolas de nossas cidades, mas não foi possível achar esse material disponível portanto começamos a cogitar sobre produzir o nosso próprio fantoche, o professor e colegas trouxeram exemplos sobre como fazer e como foram feitos alguns fantoches de trabalhos passados.

Algumas coisas foram mudadas no percorrer do caminho como por um exemplo a personagem da historiadora passa a ser uma antropóloga que focaria em adentrar os aspectos das culturas dos povos nativos do Brasil e outros aspectos da humanidade em um geral, não apenas da história em si. Foi proposto que um dos personagens do programa de culinária fosse indígena. Entretanto, essa sugestão não foi tão bem recebida a princípio, porque estávamos com um pouco de receio devido à questão de apropriação cultural.

Porém, após discutirmos isso mais a fundo durante o encontro, com auxílio do ponto de vista dos colegas e também dos professores, conseguimos compreender melhor o contexto. Identificou-se o que de fato era apropriação cultural e como o sistema capitalista transformava aspectos culturais de etnias em mercadorias. Além disso, identificou-se que o nosso intuito de apresentar uma personagem indígena não poderia ser considerado uma apropriação cultural e sim uma manifestação e divulgação sobre a cultura e luta desses povos.

A partir disso surge a ideia de aprofundarmos melhor sobre a história da antropóloga, em que ela teria descendentes indígenas que foram despejados de suas terras e como toda essa relação familiar levou essa personagem a querer trabalhar como antropóloga focando principalmente na nas culturas indígenas. Traríamos na problematização um pouco da história da colonização no Brasil sobre o impacto que os sistemas culinários indígenas tiveram na história do Brasil como essa cultura foi sendo estigmatizada ao percorrer dos anos, abordando também um pouco sobre etnogênese (Processo de emergência de novas identidades étnicas ou ressurgimento de etnia já reconhecidas, onde um grupo humano começa a se ver ou ser visto pelos outros como um grupo étnico distinto).

Foi concluído antes na última reunião sobre a construção dos vídeos que ou vídeo se trataria de um programa de culinária contendo três personagens: a cozinheira, a antropóloga e o fantoche. O tema da biologia se trataria de macronutrientes e como problematização traríamos a culinária indígena e seus aspectos históricos. o processo de criação do fantoche foi um pouco demorado e complexo onde procuramos vídeos na internet que ensinassem a como construir

esses bonecos e a partir daí tiramos os moldes para o montarmos. o animal escolhido foi um macaco pelo fato de ser um pouco mais fácil de ser feito e compramos os materiais que consistiam principalmente em espuma, feltro e outras ferramentas. o fantoche ficou pronto depois de uma semana e foi apresentado aos colegas em uma das reuniões que antecederam a gravação do vídeo.

A criação do vídeo foi um grande processo, em que a partir do tema escolhido nós tivemos uma ideia inicial e depois fomos moldando essa ideia. A princípio, tivemos a ideia de construir um vídeo com base em um canal do Youtube onde o principal foco seria a culinária e histórias contadas por convidados da semana. Com isso, ao passar das reuniões nós íamos discutindo com cada dupla o que cada um faria para encantar os alunos de forma que o vídeo não fosse expositivo e gerasse interesse para os estudantes. Essas discussões foram de extrema importância para que o vídeo acontecesse, pois todos deram opiniões que ajudaram uns aos outros. A partir disso, apresentamos nossa primeira ideia para o coordenador, para os colegas e outros professores que participam do programa, que seria com base no que tínhamos pensado anteriormente de produzir um canal de culinária no Youtube onde contaria com a presença de uma historiadora que faria parte do programa para tratar do tema culinária indígena. Assim que apresentado o tema, foram levantados alguns questionamentos como: “Como encantar os alunos?” “Só o programa de culinária seria o suficiente?” “O que traria a atenção dos estudantes para o vídeo?” “Historiadora seria o termo correto?”. Então foi sugerido para que nós analisássemos melhor sobre a proposta do vídeo, e com isso foi proposto para que nós tentássemos imaginar e pensar como crianças. O coordenador do grupo então sugeriu – Porque nós não nos vestimos como os indígenas para a gravação do vídeo. Esse levantamento trouxe um pouco de polêmica e também uma discussão muito enriquecedora para todos. Nós então questionamos se nós nos vestíssemos como indígenas, se estaríamos nos apropriando da cultura indígena, e com isso, gerou uma discussão grande acerca desse questionamento, pois o coordenador do grupo perguntou a cada um sobre o que eles achavam, e alguns disseram que achavam que era apropriação cultural, já outros disseram que não. Contudo, ao final dessa discussão, o coordenador do grupo nos explicou que não seria apropriação cultural pelo fato de que estaríamos encenando o indígena. Isso nos fez ter outra percepção do que seria de fato apropriação cultural, além de que essa discussão nos possibilitou ter outro olhar acerca disso. Nossa dupla, apesar de enxergar uma nova possibilidade com a sugestão do professor, nós chegamos à conclusão de que nós não nos sentiríamos a vontade de representar os indígenas,

primeiramente porque seria de uma grande responsabilidade e segundo que o embasamento para essa encenação teria que ser outro, pois teríamos que nos comportar e falar como eles.

Conversando um pouco mais sobre como melhorar o vídeo e pensando em propostas que fossem plausíveis para a construção, nós tivemos a ideia de continuar com o programa de culinária, porém começamos a pesquisar mais sobre a alimentação indígena e sobre os ingredientes utilizados em sua culinária. Fizemos um levantamento sobre os tipos de proteínas, carboidratos e lipídeos inseridos em sua dieta diária, e descobrimos que a alimentação não é só um ato de se nutrir, mas também uma questão transcendental, onde o respeito com os alimentos é elevado ao máximo. Eles veem os alimentos de uma forma mítica, tendo um respeito e uma responsabilidade muito grande acerca disso. Além disso, a alimentação é algo passado para eles através dos ancestrais e dos comportamentos alimentares dos pássaros. A partir disso, pensamos em levar todos esses conhecimentos para o vídeo, para que a cultura indígena fosse ressaltada e os conhecimentos dessa culinária que é a base da nossa culinária brasileira fosse mais valorizada por todos. Com isso, nós pensamos em levar um peixe de rio que fosse muito comum para a alimentação deles, além de outros alimentos que são a base de sua culinária como mandioca e urucum. Além dos alimentos, nós pensamos no cenário, nos utensílios utilizados para a preparação da receita, e tudo tinha que ser bem característico de forma que representasse muito bem essa cultura. Para o cenário, nós pensamos em um local onde tivesse fogão a lenha, pois esse termo “cozinha de fora”, ou seja, o ato de cozinhar ao ar livre vem da cultura indígena. Os utensílios também foram utilizados pensando em deixar tudo mais próximo da realidade, como pilão, colher de pau e etc.

Todas essas questões foram levadas para a discussão em nossas reuniões, em que essas ideias foram muito bem aceitas por todos. Contudo, mesmo estando indo por um caminho correto, ainda faltava algo nesse processo de construção, que seria o encantamento dos alunos, e como faríamos para que a atenção deles fosse voltada para as informações do vídeo. Pensando em possibilidades que pudessem atender essa questão, teve-se uma grande ideia de construir um fantoche para participar do vídeo.

Como o fantoche era um macaquinho, decidimos nomeá-la de Chita. Então levamos o fantoche para a reunião e ele foi um sucesso, porém ainda faltava algumas questões a serem discutidas sobre a construção do vídeo, pois o termo historiadora não seria o correto, e então nós decidimos que a convidada da semana seria uma antropóloga chamada Nina era descendente de indígena e passou um ano de sua vida estudando em uma tribo, onde ela levaria

sua experiência para o programa de culinária. O nome Nina, foi pensado justamente por ser um nome indígena. No vídeo, a antropóloga contou um pouco da sua experiência e também falou um pouco sobre a culinária indígena e a marginalização que essa cultura sofre, além de falar um pouco sobre o período de colonização, e como ela tem relação com a culinária naquela época. Enfatizou a luta deles por terras, e ainda sim revelou que os indígenas são vistos como selvagens.

Com isso, nós já tínhamos todos os elementos necessários para a gravação, só precisávamos de decidir qual receita preparar que tivesse origem indígena. Depois de muita pesquisa, nós decidimos preparar uma moqueca, cujo nome tem origem indígena e também em sua preparação conta com ingredientes indígenas. Usamos o peixe Tucunaré, e para o leite de coco, nós fizemos o nosso natural apenas com coco e água. Os ingredientes para a receita foram: Postas de Tucunaré, pimentão, pimenta dedo de moça, tomate, coco, alho, cebola, sal, urucum, coentro e cebolinha. Além disso, todos os ingredientes foram dispostos na bancada sobre folhas de bananeira, para representar e ressaltar esses ingredientes.

Partimos para a gravação do vídeo, onde nós gravamos na cidade de Lavras. Lá ela nos disponibilizou sua área de churrasco que possui um fogão a lenha e um espaço muito bom para a gravação do vídeo. O vídeo começa com a apresentadora Ana dando boas-vindas para o pessoal de casa, para a Chita (fantoche) e apresentando a convidada da semana, Nina. Nina conta um pouco de sua história, e dos seus estudos de antropologia, contando também um pouco de sua experiência na tribo em que passou um ano. Em seguida, a Chita apresenta todos os ingredientes necessários para a preparação da receita e a apresentadora e cozinheira Ana dá início ao preparo da receita, colocando alguns temperos juntamente com o urucum em um pilão para macerar, e com isso se inicia um diálogo entre as duas a respeito dos ingredientes e o utensílio. Dando continuidade, Chita e Nina auxiliam a Ana na preparação do leite de coco natural, aproveitando para falar curiosidades sobre os indígenas e os valores energéticos inseridos em sua alimentação. Esse diálogo se estende, pois Nina fala muita coisa sobre os seus ancestrais que sofreram com o período de colonização e também fala um pouco sobre a marginalização da cultura e da culinária que faz parte de nossas vidas até nos dias de hoje. Com isso, começam a montagem dos ingredientes na panela já no fogo, começando a acrescentar o tempero macerado anteriormente, em seguida a cebola, o tomate, os pimentões, o peixe, o leite de coco e a pimenta dedo de moça e o cheiro verde (coentro e cebolinha), deixando tudo ferver e apurar os sabores muito bem. Com a moqueca já pronta e servida, elas mostram o resultado

final do prato, e a Chita questiona Nina sobre o porquê a culinária indígena é tão rica, porque ela é pouco conhecida, e Nina traz uma explicação histórica para essa questão. Para a finalização do vídeo, Ana agradece a audiência de todos e enfatiza a importância da cultura indígena e fala um pouco da sua luta e de sua resistência.

A presença do fantoche foi apontada, referindo como um ponto de animação e de conversas durante o vídeo, contudo alguns outros assuntos poderiam ter sido introduzidos de uma forma mais fluída. A importância de dar espaço para a história sobre esses povos e como a cultura do Brasil foi construída através dos anos. A receita foi outro ponto forte, prendendo a atenção de todos em toda a vídeo e instigou alguns a procurarem mais sobre o assunto e sobre outras receitas. Houve também uma conversa sobre os ingredientes da moqueca, um prato que mistura uma parte indígena, uma portuguesa e uma africana, e como a receita muda em várias regiões do Brasil, sobre sua história e seu significado.

Foi proposto pelo coordenador do grupo que cada um dos colegas avaliassem o vídeo através de comentários no Facebook, ressaltando nas avaliações a seguir:

P1- Pontos positivos: Gostei muito do cenário, do domínio e da leveza do conteúdo, o roteiro foi muito bem-feito e agiram com muita naturalidade. Fiquei imersa na aula e achei a disposição dos alimentos coloridos, a receita indígena e a forma que foi abordada a culinária indígena fantástico!

Pontos a melhorar: Senti falta da Sarah, acho que ela poderia ter falado mais, porque quando falou foi muito interessante.

P2- Pontos fortes: O vídeo apresentou muitos pontos fortes, como o fantoche que foi um entretenimento a mais no vídeo, o cenário bem realista de um programa culinário, a moqueca que ficou maravilhosa, dando água na boca de quem estava assistindo, a maneira como elas explicaram sobre alimentação, de forma simples e natural, ressaltando questões sobre carboidratos, calorias, a partir da culinária indígena, chamou muita atenção. Ainda, a Nathalia explica e mostra direitinho o passo a passo do modo de preparo da moqueca.

Pontos a melhorar: Acredito que elas poderiam ter colocado o fantoche para falar e/ou perguntar mais, pois ele chama muita atenção, além de ter ficado muito bem-feito, uma gracinha.

P3- O vídeo foi muito bem elaborado, trazendo um cenário de um programa de culinária mesmo, seguindo passo a passo a receita, além disso, a forma pelo qual as meninas conduziram os trabalhos foi bem interativa e natural, trazendo conceitos sobre alimentação e também da culinária indígena. O fantoche foi também um ponto forte, mas que poderia ter uma maior interação no vídeo. Senti também que foi levantado poucos conceitos sobre alimentação e nutrição, mas mesmo assim o vídeo ficou sensacional!

P4- Pontos fortes: amei o cenário do vídeo, pois ele ajudou ainda mais em construir uma imagem de programa de culinária. Além disso, o fantoche foi uma ideia muito boa, porque o uso dele ajudou a deixar o vídeo mais dinâmico e legal, e na minha opinião, combina muito bem com um programa em que ensina receitas. Por fim, o roteiro ficou muito bem planejado e as meninas foram bem naturais.

Pontos a melhorar: acredito que tanto a Sarah quanto o fantoche poderiam ter participado mais.

P5- Pontos fortes: fiquei muito presa no vídeo das meninas e achei o formato do vídeo de "quadro culinário" muito legal e cativante. De fato, parecia que eu estava assistindo um programa culinário. O fantoche realmente foi um diferencial.

Pontos a melhorar: achei tudo no vídeo bom e não vi algo que poderia ter sido feito de outra maneira...

P6- Pontos fortes: Desde o início eu achei genial a ideia das meninas de fazerem um programa culinário. O programa ficou ótimo, as meninas tiveram uma desenvoltura muito boa para fazer o programa e também explicar conceitos de forma simples e que foi de fácil compreensão. O vídeo todo tem pontos fortes e o fantoche foi ótimo, muito bem-feito.

Não vejo pontos a serem melhorados.

P7- Pontos fortes: A ideia de apresentar a culinária indígena a partir de um programa de culinária foi incrível, uma vez que possibilitou a formação do imaginário e nos aproximou da cultura dos povos originários. Tanto a Sarah quanto a Natália se expressaram no diálogo de forma natural, o que deixou transparecer uma certa realidade, e o fantoche presente na cozinha foi um diferencial no vídeo e teve uma contribuição imprescindível na abordagem do tema. Gostei bastante da qualidade do vídeo, das imagens e som, tudo muito bom. O cenário ficou

muito bem-organizado e a moqueca nos deixou com água na boca. O único ponto que considero que seria interessante mudar é a questão de conceder mais espaço para que o fantoche pudesse falar e fazer perguntas.

P8- Ao assistir esse vídeo me deparei com um cenário simplesmente instigante! Já se iniciou o interesse em prestar bastante atenção na explicação e em assisti-lo até o final. Esses são os pontos que me chamaram mais atenção: a forma como foi explicado sobre a culinária indígena e as receitas foi muito fluída, deixando o vídeo muito prazeroso em assistir. A ideia de trazer elementos como o fantoche tornou a aula ainda mais atrativa e dinâmica de modo que ela se diferenciou do padrão já conhecido de todos.

Não consegui identificar pontos que deveriam ser melhorados.

P9- Pontos fortes: Achei incrível o cenário, realmente pareceu um quadro de culinária famoso da TV, o fantoche lindo e divertido, a moqueca deu água na boca e vontade de comer, a explicação do tema biológico foi muito interessante e bem abordada.

Pontos a melhorar: Senti falta da Sarah no vídeo, ela ficou apagada, deveria ter participado mais.

P10- Pontos fortes: Proposta de abordagem do tema bastante convidativa e nova, quem dera todas as receitas e programas de culinária tivessem propostas com tanto aprendizado; a qualidade do vídeo e do áudio ficou boa no geral.

Pontos a melhorar: O fantoche poderia ter sido mais participativo e acredito que as meninas poderiam ter aproveitado o espaço de montagem da moqueca para levantar questões a respeito da receita, do modo de fazer, talvez o fantoche pudesse ser mais questionador enquanto a Sarah respondesse às questões e a Nathalia fosse cozinhando.

P11- Pontos positivos: Que satisfação eu fiquei disso ser um programa de culinária ao invés de ter uma "vibe" de Jornal Nacional quando tá sem notícia ruim pra transmitir. Vocês arrasaram na criatividade e eu fiquei foi com fome.

Pontos a melhorar: agora eu tenho a impressão que fantoche é uma coisa que precisa ter voz irritante. Mas, não é bem isso que eu quero dizer. O que eu quero dizer é que o fantoche é INCRÍVEL, ele tá muito bem-feito, as lágrimas de satisfação quase vêm... e ele tem esse olhar engraçado... poderia ter sido um personagem mais bem explorado.

P12- Pontos fortes: Edição e cenário ótimos que imergem o espectador no tema, forma muito lúdica de apresentar temas complexos aos alunos. A participação do fantoche é muito bem elaborada, trazendo para aula uma quebra e um fator humorístico.

Pontos a melhorar: A participação do fantoche poderia ser mais ativa, uma vez que é uma figura tão divertida. Poderiam ter falado mais da origem do prato e mergulhado ainda mais nessa história.

P13- Pontos positivos: O cenário e construção de imagem foi perfeito, utilizaram muito bem a criatividade para passar o conteúdo e a parte cultural de forma leve através da receita de moqueca proposta, a proposta de usar fantoche foi fantástica de fato ele chama muita atenção. Pontos negativos: Poderiam ter explorado mais o diálogo entre o fantoche e os personagens que cozinham.

P14- Pontos fortes: a maneira de produzir o vídeo é muito familiar, o fantoche, a cozinha a conversa toda a construção do vídeo me traz memórias e a conquista pela barriga é sempre garantida, assim que o vídeo acaba eu fui pesquisar mais comidas indígenas. A melhorar: Existem alguns momentos de silêncio ou que o diálogo é pouco desenvolvido, gostaria de ouvir mais das histórias da culinária indígena.

P15- Pontos fortes: Teve muitos pontos fortes, principalmente na ideia do programa que é algo mais descontraído e também na participação do fantoche. Os ingredientes chamaram bastante atenção, principalmente eles dispostos na folha de bananeira. Além disso, são alimentos que são de fácil assimilação para quem for assistir, trazendo para a realidade.

Pontos a serem melhorados: Talvez o nervosismo tenha atrapalhado um pouco.

P16- Pontos fortes: Toda a construção do vídeo, desde a ideia do fantoche e também das personagens me agradou muito e achei muito divertido participar. O cenário foi um ponto forte para mim além da preparação do prato, que trouxe cor e dinâmica no vídeo. Todos os pontos que desejávamos abordar foram esclarecidos e introduzidos. Outro ponto que me chamou muito atenção foi a postura da Nathalia durante todo o vídeo, foi natural e passava a sensação de que ela já tinha experiência com esse tipo de apresentação.

Pontos a serem melhorados: Apesar de todos os assuntos que queríamos terem sido inseridos durante o vídeo, como decidimos não seguir um roteiro pronto, e deixar a conversa fluir de forma natural, alguns pequenos pontos não foram incluídos, e junto ao nervosismo a

conversa em algumas partes soa artificial, onde claramente tínhamos receio de interromper uma à outra durante as falas, criando espaços de silêncio e falta da interação do fantoche.

Após a apresentação do vídeo, o coordenador do grupo nos propôs ministrar uma aula para alunos de algumas escolas, onde cada uma delas teria uma professora do PIBID que abriria esse espaço para a ministração.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo visou integrar a valorização da cultura indígena na educação por meio de um programa de culinária, abordando também conceitos de biologia como nutrição e macronutrientes. O projeto, desenvolvido no âmbito do PIBID, alcançou seus objetivos ao criar um formato interativo e educativo que mesclou culinária, história e biologia. A utilização de um fantoche e a escolha de receitas com ingredientes indígenas contribuíram para uma aprendizagem mais rica e engajada, promovendo a conscientização sobre a importância dos povos indígenas na formação cultural e culinária do Brasil.

O resultado foi um vídeo educativo que não só ensinou uma receita indígena tradicional, mas também trouxe reflexões sobre a marginalização e a contribuição dos povos indígenas na sociedade brasileira. A integração de um fantoche como elemento lúdico e a participação de uma antropóloga enriqueceram o conteúdo, promovendo uma aprendizagem mais profunda e significativa. O sucesso do vídeo foi evidenciado pela recepção positiva e pelo interesse gerado entre os alunos e colegas, demonstrando que o projeto atingiu eficazmente seus objetivos pedagógicos e culturais.

Tecnicamente, o projeto desafiou os envolvidos a produzirem um conteúdo audiovisual de qualidade, mesclando aspectos de produção de vídeo, trabalho com fantoches e condução de um programa culinário. A necessidade de pesquisar e aplicar conhecimentos de biologia, antropologia e culinária exigiu um aprofundamento técnico e a habilidade de transmitir esses conceitos de maneira acessível e engajante. Esta experiência reforça a importância de habilidades técnicas multidisciplinares no campo educacional, especialmente em projetos que visam integrar diferentes áreas do conhecimento.

Gerencialmente, o projeto demonstrou a eficácia de uma abordagem colaborativa e interdisciplinar na educação. A coordenação entre diferentes participantes, incluindo educadores, alunos e especialistas em diferentes campos, foi crucial para o sucesso do

programa. Esta experiência destaca a necessidade de uma gestão eficiente que fomente a colaboração e a inovação em contextos educativos, além de ressaltar a importância de se abordar temas culturais e sociais de forma sensível e respeitosa.

Em termos de implicações futuras, o projeto abre caminho para novas metodologias de ensino que integram cultura, ciência e tecnologia. A abordagem utilizada pode ser replicada e adaptada para explorar outras culturas e temas científicos, incentivando a curiosidade e o pensamento crítico entre os alunos. Além disso, destaca-se a importância de continuar abordando questões de representatividade e inclusão nas práticas pedagógicas, promovendo uma educação mais diversa e engajada com questões sociais.

Este estudo contribui significativamente para o campo da educação intercultural e interdisciplinar. Demonstrando como a integração de diferentes áreas do conhecimento pode enriquecer o processo de aprendizagem, o projeto oferece um modelo inovador para o ensino de ciências, história e cultura. Além disso, resalta a importância da sensibilidade cultural e da representatividade na educação, oferecendo insights valiosos para futuras pesquisas e práticas pedagógicas que buscam integrar de forma harmoniosa e respeitosa o conhecimento científico e cultural.

5. REFERÊNCIAS

ALTENFELDER, Anna Helena. Aspectos constitutivos da mediação docente e seus efeitos no processo de aprendizagem e desenvolvimento. *Constr. psicopedag.*, [S.l.], v. 23, n. 24, p. 59-76, 2015. ISSN 1415-6954.

BRAZIL, Paulo Henrique de Assis et al. As práticas pedagógicas no ensino remoto e a formação docente na Covid-19. *Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento*, Ano. 06, Ed. 09, Vol. 06, pp. 130-140, setembro 2021. ISSN: 2448-0959. DOI: 10.32749/nucleodoconhecimento.com.br/educacao/a-formacao-docente

BROSTOLIN, Marta Regina; CRUZ, Simone Figueiredo. Ética e educação indígena: reflexões sobre os sentidos do aprender num contexto cultural diferenciado. *Constr. psicopedag.*, [S.l.], v. 18, n. 16, p. 45-54, 2010. ISSN 1415-6954.

INOCENCIO, Doralice; CAVALCANTI, Carolina Magalhaes Costa. O papel do professor como mediador do processo de ensino-aprendizagem em ambientes on-line. *Cad. psicopedag.*, [S.l.], v. 6, n. 11, p. 00-00, 2007. ISSN 1676-1049.

INSTITUTE OF MEDICINA OF THE NATIONAL ACADEMIES. FOOD AND NUTRITION BOARD. Dietary Reference Intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acid. Washington, D.C., 2002.

LEITE, Maria das Neves Tiburtino; ARAÚJO, Jefferson Flora Santos de. As práticas pedagógicas dos professores da Escola no Campo no contexto da pandemia da covid-19. *Revista Educação Pública*, v. 21, nº 13, 13 de abril de 2021.

MAHAN, L. K.; SCOTT-ESTUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 10ª edição, Roca: São Paulo, 2002.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. Tradução de Elisa Andrade Buzzo. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MORAN, José Manuel. A Pedagogia do Projeto: novas estratégias de ensino/aprendizagem. São Paulo: Editora Moderna, 2000.

SAVIANI, Dermeval. A pedagogia no Brasil: história e teoria. Campinas: Autores Associados, 2008.

SAVIANI, Dermeval. Formação de professores: aspectos e teóricos do problema no contexto brasileiro. In: *Revista Brasileira de Educação*, v. 14, n. 40, jan/abr 2009.

SILVA JUNIOR, Gerson Alves da. Educação inclusiva e diferenciada indígena. *Psicol. cienc. prof.*, [S.l.], v. 20, n. 1, p. 40-49, 2000. ISSN 1414-9893.

SILVA, Aracy Lopes da; CUNHA, Manuela Carneiro da (Orgs.). Culturas Indígenas em Perspectiva: história, etnicidade e arte. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2007.

VIANA, Iclícia; TONIAL, Felipe Augusto Leques; BRUNIERE, Marcelo Felipe; MAHEIRIE, Katia. Colonialidade, invisibilização e potencialidades: experiências de indígenas no ensino superior. *Rev. psicol. polít.*, [S.l.], v. 19, n. 46, p. 602-614, 2019. ISSN 2175-1390.

VIANA, Iclícia; MAHEIRIE, Kátia. Identidades em Reinvenção: O Fortalecimento Coletivo de Estudantes Indígenas no Meio Universitário. *Rev. Polis Psique*, [S.l.], v. 7, n. 3, p. 224-249, 2017. ISSN 2238-152X.

VYGOTSKY, L. S. Pensamento e Linguagem. São Paulo: Martins Fontes, 1999.