

DOI: 10.46943/XI.CONEDU.2025.GT17.003

SABORES E SABERES: A GASTRONOMIA COMO ALIADA NA INCLUSÃO SOCIAL E NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM NO ENSINO FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS

Kennedy Wagner dos Santos Silva¹

RESUMO

A presente pesquisa explora a relação entre a gastronomia e a aprendizagem, com foco nas receitas familiares. Ao explorar as memórias afetivas ligadas à alimentação, busca-se compreender como a culinária pode ser utilizada como ferramenta pedagógica nos anos iniciais do ensino fundamental. A pesquisa evidencia que as receitas familiares, além de promover a valorização da cultura e da história, contribuem para o desenvolvimento de habilidades cognitivas, socioemocionais e linguísticas nos estudantes. Através de atividades culinárias, os alunos podem explorar diferentes conceitos, como matemática, ciências e linguagem, de forma lúdica e significativa, além de explorar a transdisciplinaridade cujo objetivo é transcender o âmbito escolar, construindo um conhecimento pautado em vivências. Adotou-se uma abordagem metodológica mista, combinando dados qualitativos e quantitativos. A observação participante e os registros das discussões em sala de aula, na disciplina de projeto de vida, possibilitaram a coleta de informações sobre interações sociais, emoções e significados atribuídos às receitas. Além disso, foram obtidos dados quantitativos relativos à frequência e intensidade das emoções durante o preparo das receitas, registrados em formulários. Por fim,

1 Mestrando do Curso de Pós-graduação em Educação da Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho/Campus de Presidente Prudente - SP, kennedywsantos1@gmail.com

os resultados obtidos ao longo desta pesquisa evidenciam a importância da gastronomia como ferramenta pedagógica nas práticas interdisciplinares e transdisciplinares para a promoção de um aprendizado mais significativo e inclusivo.

Palavras-chave: Gastronomia, Memórias Afetivas, Transdisciplinaridade.

INTRODUÇÃO

A alimentação, além de nutrir o corpo, alimenta a alma, tecendo memórias e construindo identidades. As receitas familiares, carregadas de afeto e história, representam um rico patrimônio cultural e podem ser utilizadas como ferramentas poderosas para o aprendizado. A presente pesquisa busca explorar a relação entre a gastronomia e a aprendizagem, com foco nas receitas familiares, visando compreender como a culinária pode contribuir para o desenvolvimento integral dos estudantes nos anos iniciais do ensino fundamental. A partir de uma revisão da literatura sobre educação alimentar, cultura alimentar e pedagogia, este estudo propõe uma abordagem metodológica que combina elementos teóricos e práticos. Através da análise de receitas familiares, de atividades pedagógicas desenvolvidas em sala de aula e de entrevistas com familiares e discentes, busca-se evidenciar o potencial da gastronomia como ferramenta para promover o aprendizado de diferentes áreas do conhecimento, o desenvolvimento de habilidades socioemocionais e a valorização da diversidade cultural.

A cozinha, além de ser um espaço de preparo de alimentos, é um ambiente propício para a aprendizagem e o desenvolvimento de diversas habilidades. As receitas familiares, carregadas de significado e afeto, podem ser utilizadas como ponto de partida para a construção de atividades pedagógicas inovadoras. Através da implementação de um projeto pedagógico em uma instituição de educação básica privada, intitulado “Nossas Conexões”, eixo culinário e gastronômico, tendo como subtítulo “Receitas que conectam”, foi evidenciado que os estudantes do ensino fundamental anos iniciais, em específico, discentes do quarto ano, demonstram um maior interesse em ensino baseado na prática, principalmente quando combina-se o conteúdo acadêmico com uma vivência de interesse por parte dos estudantes, haja vista que o eixo para a realização deste projeto foi uma escolha democrática da turma. Tal prática contou com a participação dos estudantes, familiares e professores, almejando

avaliar o impacto da utilização de receitas familiares no desenvolvimento de habilidades cognitivas, socioemocionais e linguísticas, além da inclusão social, haja vista que o projeto implementado transcende os limites da instituição, tendo como parte integrante da realização do projeto, a apresentação no formato de comunicação oral, em espaço público, com vários “stands” de apresentação e alta rotatividade de pessoas. Partindo deste pressuposto, tem-se como problemática de pesquisa a prática culinária através das receitas afetivas como ferramenta pedagógica no processo de ensino e aprendizagem, bem como os objetivos específicos que contemplam o desenvolvimento socioemocional e linguístico, além dos objetivos gerais pautados no aditamento das disciplinas de: português, matemática, ciências, geografia, história e projeto de vida, através da interdisciplinaridade com conteúdo genéricos, tais como: grandezas e medidas, medidas de tempo, manutenção da vida no planeta terra, recursos naturais, produção, circulação e consumo, trajetórias dos grupos humanos, oralidade, leitura, escuta e produção textual.

Segundo ponderações de Monteiro (2007), a educação alimentar transcende a mera transmissão de conhecimentos técnicos, demandando a construção de uma compreensão crítica sobre as inter-relações entre alimentação, saúde e contexto social. Alicerçados nessa premissa, foram realizadas rodas de conversa com o intuito de estimular a reflexão dos estudantes acerca da dimensão afetiva da alimentação. Essas atividades propiciaram insights sobre a interface entre o desenvolvimento acadêmico e as práticas culinárias familiares, revelando a importância das receitas como elementos que conectam gerações e evocam memórias afetivas. A resignificação dessas receitas pela geração atual, através da experiência sensorial e da cocriação de novas memórias, demonstra o potencial da culinária como ferramenta pedagógica transdisciplinar, capaz de promover a aprendizagem significativa e o desenvolvimento de habilidades socioemocionais. Com o objetivo de investigar a relação entre a culinária e a construção de memórias afetivas, foi realizado um estudo com crianças do ensino fundamental dos anos iniciais e seus familiares, entre agosto e

dezembro de 2024. A pesquisa envolveu diversas etapas, como a coleta de receitas familiares, rodas de conversa, produção de mini livros de receitas e práticas culinárias em família. Os resultados preliminares indicam que a metodologia proposta foi eficaz em promover a participação ativa dos alunos e a construção de conhecimentos significativos sobre alimentação e cultura alimentar e principalmente os sabores da essência única de uma receita afetiva.

A gastronomia, além de ser um prazer para o paladar, pode ser um poderoso instrumento pedagógico, capaz de conectar o indivíduo à sua cultura, história e comunidade. Ao explorar as receitas familiares, a escola pode promover um aprendizado significativo e inclusivo, alinhado com as proposições de Philippi (2014) sobre a importância de considerar a diversidade cultural e as condições socioeconômicas na educação alimentar. Ao trazer para a sala de aula as receitas tradicionais das famílias dos estudantes, a instituição valoriza o conhecimento ancestral e promove a identidade cultural dos alunos. Essa prática permite que as crianças se sintam representadas e valorizadas, fortalecendo sua autoestima e o senso de pertencimento. Além disso, a culinária é uma atividade que envolve todos os sentidos, estimulando a curiosidade, a criatividade e o desenvolvimento de habilidades motoras e cognitivas, além de contribuir para um desenvolvimento amplo em diversas disciplinas do currículo através da interdisciplinaridade. Ao preparar receitas em conjunto juntamente aos seus familiares, os alunos aprendem sobre diferentes ingredientes, suas propriedades nutricionais e os processos de transformação dos alimentos. Essa experiência prática contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis e para a compreensão da importância da alimentação para o bem-estar físico e mental. A gastronomia também pode ser um veículo para a promoção da inclusão social. Ao compartilhar receitas e histórias familiares, os estudantes entram em contato com diferentes culturas e realidades, desenvolvendo o respeito à diversidade e a empatia. Ao explorar as receitas familiares, a instituição promove um aprendizado interdisciplinar, conectando a gastronomia a diversas áreas do conhecimento, como a

história, a geografia, a matemática, português e as ciências. Por exemplo, ao preparar uma receita, os estudantes podem pesquisar sobre a origem desta em sua família, quem a realizava, o momento em que foi passado essa receita para outras gerações, os ingredientes que eram utilizados, além dos relatos afetivos provenientes deste preparo.

De acordo com Fonseca (2019), a colaboração entre a escola e a família é essencial para o desenvolvimento integral dos estudantes, uma vez que a integração desses dois ambientes contribui significativamente para o aprimoramento do aprendizado e para o fortalecimento do compromisso com o sucesso educacional das crianças e dos jovens. Embasados nesta premissa, quaisquer trabalhos pedagógicos desenvolvidos pela instituição escolar, este conta com a contribuição de seus familiares, haja vista que instituição e família trabalham em conjunto, em prol ao desenvolvimento íntegro dos estudantes, sendo assim, devem sempre estar em cultura de colaboração para que seu desenvolvimento não seja fragmentado, mas sim, homogêneo. A construção de um processo educativo integral e eficaz, exige a sinergia entre diversos atores, dentre os quais a instituição e a família se destacam como os principais. A colaboração entre essas duas, entendida como uma cultura de compartilhamento de responsabilidades e objetivos, é fundamental para o desenvolvimento integral do estudante. A escola, enquanto espaço de socialização e aprendizagem, oferece aos estudantes um ambiente estruturado para o desenvolvimento de suas habilidades cognitivas, sociais e emocionais. A família, por sua vez, proporciona o primeiro e mais importante ambiente de aprendizagem, no qual os valores, as crenças e os hábitos são transmitidos de geração em geração. Ao estabelecerem uma parceria sólida, escola e família podem potencializar os resultados da aprendizagem e contribuir para a formação de cidadãos mais críticos, autônomos e participativos.

Pautados nessa premissa, a prática interdisciplinar se apresenta como uma abordagem fundamental no cenário educacional e profissional contemporâneo, especialmente diante da complexidade e dinamicidade dos problemas que exigem soluções integradas e colaborativas. Ela per-

mite que diferentes áreas do conhecimento se conectem, gerando uma aprendizagem mais significativa e a resolução de problemas de forma mais eficiente, aproveitando as diversas perspectivas. Os fundamentos da interdisciplinaridade estão ancorados na ideia de que o conhecimento não deve ser compartimentado em disciplinas isoladas, mas deve ser visto de maneira integrada, considerando as interações entre os saberes. De acordo com Morin (2000), a interdisciplinaridade é o caminho para a compreensão dos problemas globais, pois ela permite que o conhecimento se articule de forma mais ampla, conectando diferentes áreas do saber. Essa prática, portanto, valoriza a troca entre os saberes, estimulando o pensamento crítico e a inovação, além de promover uma visão holística dos fenômenos.

A prática interdisciplinar no contexto educacional se configura como uma metodologia essencial para o desenvolvimento de competências cognitivas e sociais dos estudantes. Ao integrar diferentes áreas do conhecimento, essa abordagem permite que os alunos percebam a relação entre os saberes, promovendo uma aprendizagem mais profunda e significativa. Ela quebra as barreiras entre as disciplinas tradicionais, favorecendo a construção de um conhecimento mais amplo e conectado à realidade. Segundo Brasil (2015), a interdisciplinaridade no ensino é uma estratégia para desenvolver a capacidade crítica, criativa e reflexiva dos alunos, preparando-os para atuar de forma integrada e colaborativa no mundo atual. Através da prática interdisciplinar, os educadores conseguem fomentar a curiosidade, a resolução de problemas complexos e o trabalho em equipe, preparando os alunos para enfrentar os desafios de um mundo dinâmico e multifacetado.

Interligado a interdisciplinaridade, a prática transdisciplinar se faz presente, pois ela surge como uma abordagem educacional inovadora, que transcende as barreiras disciplinares para oferecer uma visão integrada do conhecimento. Diferente da interdisciplinaridade, que conecta duas ou mais disciplinas para resolver problemas específicos, a transdisciplinaridade busca um campo comum entre saberes, considerando as inter-relações entre ciência, cultura, sociedade e o ambiente.

Uma de suas principais importâncias está na capacidade de enfrentar problemas complexos do mundo contemporâneo, como mudanças climáticas, desigualdade social e avanços tecnológicos. Tais questões não podem ser compreendidas isoladamente, exigindo soluções que integram múltiplas perspectivas. Assim, a transdisciplinaridade promove o desenvolvimento de competências como pensamento crítico, criatividade e colaboração. Na prática educacional, essa abordagem pode ser implementada através de projetos que conectem temas significativos da vida cotidiana aos conteúdos escolares. Por exemplo, trabalhar o tema em questão pode unir conteúdos de ciências, geografia, português, matemática e história, ao mesmo tempo em que desenvolve nos alunos uma compreensão global e contextualizada. Além disso, a transdisciplinaridade incentiva uma educação mais humanizada, onde o foco não está apenas no conteúdo, mas também no desenvolvimento integral do aluno. É uma forma de preparar cidadãos capazes de atuar de maneira consciente e ética em um mundo cada vez mais interconectado.

Segundo ponderações de Morin (2000), é necessário promover uma reforma do pensamento que permita abordar os problemas de forma interligada e não fragmentada. Essa visão reflete a essência da transdisciplinaridade, que não apenas amplia o horizonte do conhecimento, mas também une saberes acadêmicos e não acadêmicos, fomentando uma educação mais significativa e transformadora.

Neste interim, a interdisciplinaridade e a transdisciplinaridade se complementam como abordagens educacionais que valorizam a integração de saberes e a conexão entre diferentes áreas do conhecimento. No contexto educacional, ambas são fundamentais para a construção de práticas pedagógicas significativas, como no caso do eixo de pesquisa voltado para o resgate de receitas familiares e memórias afetivas.

A interdisciplinaridade permite que os alunos relacionem conteúdos de áreas distintas, como história, geografia, ciências, e linguagens, para compreenderem as histórias e as tradições culturais envolvidas nas receitas de suas famílias. Por exemplo, ao pesquisar uma receita que está em

sua família há gerações, os estudantes podem explorar o contexto histórico de sua origem, os ingredientes locais e suas implicações, bem como a narrativa emocional associada. Esse processo fortalece habilidades de pesquisa, análise crítica e expressão escrita e oral.

Já a transdisciplinaridade vai além, ao integrar conhecimentos escolares e não escolares, unindo o saber acadêmico às vivências e experiências individuais e coletivas dos alunos. Ao socializar as histórias por trás das receitas, realizar práticas culinárias e apresentar os resultados em um espaço público, os estudantes não apenas desenvolvem competências cognitivas, mas também fortalecem laços afetivos, culturais e comunitários. Esse movimento contribui para uma formação mais ampla, promovendo empatia, colaboração e senso de pertencimento.

A apresentação pública do projeto, ao reunir a comunidade escolar e as famílias, reflete o valor social e afetivo dessa abordagem. Esse espaço transcende o aprendizado tradicional, promovendo uma vivência rica em significados e conectada à realidade dos alunos. Como afirma Nicolescu (1999), a transdisciplinaridade diz respeito àquilo que está ao mesmo tempo entre as disciplinas, através das diferentes disciplinas e além de qualquer disciplina.

A combinação dessas abordagens no eixo da pesquisa demonstra como a escola pode ser um espaço de transformação, conectando os saberes escolares ao cotidiano dos alunos, resgatando memórias afetivas e fortalecendo suas identidades culturais.

METODOLOGIA

A pesquisa foi estruturada em quatro fases interligadas. Na primeira fase, os familiares foram convidados a preencher um formulário online, descrevendo detalhadamente uma receita que consideravam significativa e compartilhando uma breve memória afetiva associada a ela. Os alunos documentaram essas informações. Na segunda fase, os estudantes transcreveram as receitas para a produção de um livro de receitas, pro-

movendo rodas de conversa para socializar as informações. A terceira fase envolveu a preparação conjunta das receitas com os alunos e familiares, proporcionando momentos de afetividade e resgate de memórias. Por fim, na quarta fase, as receitas foram apresentadas e degustadas em um espaço público de alta frequência. Nesse espaço, os visitantes puderam experimentar as receitas, compartilhar suas próprias memórias e interagir com os alunos. Como registro desse evento, um livro de receitas contendo todas as receitas apresentadas foi distribuído.

A fase de execução das receitas, com a participação integral de 14 alunos e seus familiares, constituiu um momento crucial para a coleta de dados. Nesse contexto, adotou-se uma abordagem metodológica mista, combinando elementos qualitativos e quantitativos. A observação participante e os registros das discussões em sala de aula, na disciplina de projeto de vida, permitiram a captura de dados qualitativos sobre as interações sociais, as emoções e as significações atribuídas às receitas. Paralelamente, foram coletados dados quantitativos, como a frequência e intensidade das emoções expressas através do preparo da receita coletada no formulário (fase inicial), por meio de breve diários e rodas de conversa com questões indagadoras. Essa combinação metodológica permitiu uma análise mais completa e abrangente dos fenômenos investigados, triangulando os dados e conferindo maior robustez aos resultados.

Os resultados obtidos com a pesquisa revelaram-se extremamente promissores, evidenciando um impacto significativo no desenvolvimento pedagógico e social dos estudantes. A imersão na prática culinária, permeada pela troca de experiências e pela construção de memórias afetivas, proporcionou um ambiente de aprendizagem rico e significativo. Os alunos demonstraram um aumento considerável em suas habilidades de comunicação, trabalho em equipe, resolução de problemas e criatividade. Além disso, a pesquisa contribuiu para a valorização da cultura alimentar e para a construção de uma identidade cultural mais forte, fortalecendo os vínculos entre os alunos e suas famílias.

Além disso, foi evidenciado o potencial transformador da experiência culinária como ferramenta pedagógica. A participação ativa de todos os alunos e familiares na preparação das receitas proporcionou um aprendizado significativo e duradouro, ultrapassando os limites da sala de aula. Além dos benefícios pedagógicos, a pesquisa contribuiu para o desenvolvimento de habilidades socioemocionais, como empatia, respeito ao outro e valorização da diversidade. A experiência proporcionada pela pesquisa demonstrou ser um poderoso catalisador de mudanças, promovendo a construção de uma comunidade escolar mais coesa e engajada.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa em questão revelou-se extremamente promissora, destacando o significativo impacto da gastronomia, com foco nas receitas familiares, no desenvolvimento pedagógico e social dos estudantes dos anos iniciais do ensino fundamental. A imersão na prática culinária, um ambiente rico e significativo para a aprendizagem, demonstrou ser um poderoso catalisador para o desenvolvimento integral, ultrapassando os limites tradicionais da sala de aula.

Os resultados preliminares, que abrangeram um estudo realizado com crianças e seus familiares entre agosto e dezembro de 2024, indicaram a eficácia da metodologia proposta. Esta abordagem promoveu a participação ativa dos alunos e a construção de conhecimentos significativos não apenas sobre alimentação e cultura alimentar, mas, principalmente, sobre a essência única de uma receita afetiva.

Um dos principais pontos é que a exploração das receitas familiares e das memórias afetivas a elas ligadas fortalece a valorização da cultura e da história dos alunos. Ao trazerem suas receitas tradicionais para o ambiente escolar, a instituição de ensino valida o conhecimento ancestral e cultiva a identidade cultural dos estudantes, contribuindo para que se sintam representados e valorizados, o que, por sua vez, fortalece a autoestima e o senso de pertencimento. A experiência proporcionada pela pesquisa é

um veículo para a inclusão social, à medida que o compartilhamento de receitas e histórias familiares estimula o contato com diversas culturas e realidades, fomentando a empatia e o respeito à diversidade.

No âmbito cognitivo, a pesquisa evidenciou que a prática culinária contribui significativamente para o desenvolvimento de habilidades. Os estudantes demonstraram um aumento notável em suas capacidades de comunicação, trabalho em equipe, resolução de problemas e criatividade. A natureza prática da culinária, que envolve todos os sentidos, estimula a curiosidade e o desenvolvimento de habilidades motoras, permitindo que os alunos explorem conceitos de diversas disciplinas, como matemática (grandezas e medidas), ciências (processos de transformação dos alimentos e propriedades nutricionais), e linguagem (oralidade, leitura e produção textual), de maneira lúdica, significativa e transdisciplinar.

Esses resultados reforçam a premissa de que o eixo culinário e gastronômico, como implementado no projeto pedagógico “Nossas Conexões,” é uma forma eficaz de aliar o conteúdo acadêmico a vivências de interesse dos estudantes, demonstrando um maior engajamento quando o ensino é pautado na prática. A abordagem transdisciplinar, que busca transcender o âmbito escolar e construir conhecimento pautado em vivências, foi crucial para o alcance desses resultados.

A eficácia da gastronomia como ferramenta pedagógica, conforme demonstram os resultados desta pesquisa, está intrinsecamente ligada à adoção de práticas interdisciplinares e transdisciplinares. A metodologia permitiu que a gastronomia fosse conectada a múltiplas áreas do conhecimento, tais como: história, geografia, matemática, português e ciências, promovendo assim, um aprendizado interdisciplinar.

Essa abordagem integrada possibilitou, por exemplo, que os estudantes, ao prepararem uma receita, explorassem sua origem familiar, pesquisassem sobre quem a realizava, em que momento foi transmitida para outras gerações, os ingredientes utilizados e os relatos afetivos associados ao preparo. Esse processo fortalece habilidades essenciais como

pesquisa, análise crítica e expressão oral e escrita. A interdisciplinaridade, ao permitir a relação entre conteúdos de áreas distintas, como a compreensão das tradições culturais nas receitas, favoreceu uma aprendizagem mais profunda e significativa.

Além da integração disciplinar, a pesquisa confirmou a ressignificação das receitas familiares pela geração atual, através da experiência sensorial e da cocriação de novas memórias. As receitas, carregadas de afeto e história, funcionam como um ponto de partida poderoso para a construção de atividades pedagógicas inovadoras. A ressonância emocional e afetiva da alimentação, explorada em rodas de conversa com o intuito de estimular a reflexão, revelou-se um elemento chave, conectando gerações e propiciando *insights* sobre a interface entre o desenvolvimento acadêmico e as práticas culinárias familiares.

Os dados coletados, qualitativos (observação participante, registros de discussões) e quantitativos (frequência e intensidade das emoções registradas em formulários e breves diários) na disciplina de Projeto de Vida, durante a fase de preparação das receitas, permitiram uma análise completa e robusta dos fenômenos. A metodologia mista destacou o impacto no desenvolvimento de habilidades socioemocionais.

A experiência culinária não apenas estimulou habilidades cognitivas e motoras, mas também contribuiu para o desenvolvimento de competências socioemocionais como empatia, respeito ao outro e valorização da diversidade. O envolvimento prático e emocional dos alunos e seus familiares, ao cozinhar, compartilhar e discutir as receitas, fortaleceu os laços afetivos, culturais e comunitários, promovendo a valorização do saber coletivo e a construção de um ambiente educacional inclusivo.

Um dos pilares do sucesso da pesquisa e dos resultados obtidos reside na colaboração ativa e integral entre a escola e a família. Os resultados evidenciaram que a parceria sólida entre esses dois ambientes é fundamental para o desenvolvimento integral dos estudantes, potencializando a aprendizagem e criando uma experiência mais coesa e engajada. A participação dos familiares foi essencial desde a primeira fase, no preen-

chimento do formulário com a receita significativa e a memória afetiva associada, até a fase de execução e a apresentação pública.

A fase final do projeto culminou na apresentação e degustação das receitas em um espaço público de alta frequência. Essa etapa, que representou o ápice da prática transdisciplinar, é a prova do potencial da culinária como uma ferramenta que transcende o âmbito escolar. O projeto, ao contar com a apresentação em formato de comunicação oral em espaço público, buscou ir além dos limites da instituição.

A transdisciplinaridade manifestou-se na integração dos conhecimentos escolares com as vivências e experiências individuais e coletivas dos alunos, unindo o saber acadêmico ao não escolar. A apresentação pública, ao reunir a comunidade escolar e as famílias, demonstrou o valor social e afetivo dessa abordagem. Esse movimento contribuiu para uma formação ampla, fortalecendo o senso de pertencimento e a colaboração.

Os resultados, em última análise, reforçam a gastronomia como uma potente estratégia pedagógica. O uso dessa ferramenta não apenas enriquece o conteúdo disciplinar, mas cria uma atmosfera que favorece o desenvolvimento de habilidades essenciais, como a colaboração, a empatia e o pensamento crítico. A integração das práticas interdisciplinares e transdisciplinares, ao conectar os alunos ao seu contexto cultural e social, fortaleceu o processo de ensino-aprendizagem, tornando-o mais eficaz e alinhado às necessidades do contexto contemporâneo.

A pesquisa conclui que, ao adotar metodologias que valorizam as tradições familiares e utilizam a gastronomia como mediadora, a escola contribui para a construção de um ambiente educacional mais inclusivo, que reconhece e respeita as diversas origens e vivências dos estudantes, preparando indivíduos com uma visão holística e integradora do conhecimento.

A produção do mini livro de receitas constituiu uma fase pedagógica fundamental, na qual os estudantes transcreveram as receitas familiares coletadas, após os familiares as descreverem em um formulário *online* na primeira fase da pesquisa. Esta atividade não apenas trabalhou habi-

lidades linguísticas de escrita e transcrição, mas também serviu como um meio de socialização, onde os alunos participaram de rodas de conversa para compartilhar as informações e memórias afetivas associadas às receitas. O livro de receitas, que posteriormente foi distribuído ao final do projeto, tornou-se um registro tangível do aprendizado transdisciplinar e do resgate das histórias e tradições culturais de suas famílias, cumprindo o objetivo de promover a valorização da cultura e da identidade dos alunos.

Segue abaixo o projeto gráfico definitivo do mini livro de receitas, que contém as receitas trazidas e exploradas pelos estudantes durante a pesquisa.

Capa frente e verso



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

ARROZ DOCE

- 2 Xícaras de arroz;
- 4 Colheres de açúcar ou a gosto;
- Canela em pau;
- 5 Cravos;
- 2 Xícaras de leite;
- 1 Lata de leite condensado;
- 1 Caixa de creme de leite.

MODO DE PREPARO: cozinhá o arroz com o cravo e a canela, depois de cozido acrescente os demais ingredientes e deixa no fogo baixo por 10 minutos até incorporar todos os ingredientes. Desliga o fogo, despeje a receita na travessa e deixe esfriar, levar para a geladeira. Pulverizar canela em pó a gosto.

DEPOIMENTO: "Na minha infância minha mãe sempre preparava Arroz Doce, uma tradição principalmente nas Festas Juninas acompanhado de muito amor e carinho."

Tania Regina dos Santos Pereira – mamãe do Dylan Pereira de Campos Pinato

BOLINHO DE CHUVA

- 2 ovos;
- 1 xícara chá de leite;
- 1 xícara chá de açúcar;
- 2 xícaras chá de farinha de trigo;
- 1 colher sopa de fermento em pó;
- 3 colheres sopa de açúcar;
- 1 colher chá de canela em pó para polvilhar.

MODO DE PREPARO: misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Deixe aquecer uma panela com bastante óleo, para que os bolinhos possam boiar. Quando o óleo estiver bem quente, com uma colher, começa a colocar pequenas porções de massa e frite até que douram por inteiro. Coloque as bolinhas sobre papel toalha e depois passe as no açúcar e na canela.

DEPOIMENTO: "Essa receita, aprendi com minha mãe quando eu ainda era criança, todas as vezes que chovia eu ficava muito nervosa, pois tinha medo... Com todo carinho e paciência, minha mãe

me chamava e dizia: "vamos fazer bolinho de chuva?". Eu me acalmava. O tempo passou, e continuei a tradição fazendo para minhas filhas e hoje para meus netos, aproveitando os dias de chuva com bolinho e um bom chá."

Rita Cristina da Silva Barhetti – vovó do Pedro Anthony Barhetti de Almeida

BOLA DE CHOCOLATE

- 3 ovos;
 - 1 xícara e meia de açúcar refinado;
 - 1 xícara de achocolatado;
 - 1 xícara de água;
 - 1/2 xícara de óleo;
 - 2 xícaras farinha trigo;
 - 1 colher de fermento;
- Recheio:** 1 lata leite condensado;
2 medidas de leite;
1 lata creme de leite;
3 colheres de amido de milho;
- Cobertura:** 1 lata leite condensado;
1 colher margarina;
5 colheres de achocolatado;

MODO DE PREPARO: Em uma tigela, misture os ovos, açúcar, achocolatado, água e o óleo. Misture bem. Adicione a farinha e o fermento, misture até obter uma massa homogênea. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por 30 minutos.

Para o recheio, misture todos os ingredientes em uma panela até que obtenha uma mistura lisa e homogênea. Recheie o bolo quando estiver frio. Para a cobertura, misture todos os ingredientes em uma panela até que obtenha uma mistura lisa e homogênea. Cobrir o bolo após resfriá-lo.

DEPOIMENTO: "Esse bolo minha vó faz em todos os aniversários da família. É o bolo mais gostoso do mundo! Faz sucesso! Recomendado!"

Isabela Bonifim Marfim – mamãe da Mariana Bonifim Marfim

BRIGADEIRO TRADICIONAL

- 1 lata de leite condensado;
- 2 caixas de creme de leite;
- 2 colheres de chocolate 50% cacau;
- 50 gramas de chocolate nobre.

MODO DE PREPARO: Em uma panela, coloque todos os ingredientes e misture em fogo médio até que obtenha uma mistura lisa e homogênea.

DEPOIMENTO: "Essa receita é da minha mamãe e é deliciosa!"

Alessandra Cultivo de Mendonça Camargo – mamãe da Isabele Cultivo de Mendonça Camargo

DEDICATÓRIA

Queridos pais e responsáveis,
Neste livro de receitas, que simboliza não apenas sabores, mas também as conexões que construímos juntos, queremos expressar nossa mais profunda gratidão a vocês. Cada receita aqui representa o esforço, a dedicação e a parceria que temos vivido ao longo deste projeto, que visa enriquecer a experiência de nossos alunos do quarto ano.

A colaboração de cada um de vocês foi fundamental para que pudéssemos transformar ideias em realidade, trazendo à tona a magia da cozinha e os laços que unem nossas famílias. Acreditamos que a educação vai além da sala de aula, e é através dessas trocas que cultivamos não apenas conhecimento, mas também amor e afeto.

Esperamos que este livro inspire momentos especiais em suas casas, repletos de sabor e alegria. Que continuemos juntos, compartilhando experiências e fortalecendo os laços que nos conectam.

Com carinho e gratidão,

Professor Kennedy Wagner

Colégio Educar – Objetivo

BOLO DE CENOURA

3 ovos;

3 cenouras;

1 xícara de óleo;

2 xícaras de farinha;

1 xícara de açúcar;

1 colher de fermento em pó.

MODO DE PREPARO: Bater no

liquidificador os ovos, cenouras, óleo e

açúcar. Na bacia coloca a farinha e a

mistura batida no liquidificador, mexer e

colocar fermento. Colocar para assar.

DEPOMENTO: “Essa receita é de uma

tia muito querida (tia Lú), ela sempre faz e

minha esquece de guardar aquele pedaço

para mim e hoje ela guarda para mim e o

Miguel... Bolo fofo, delicioso, feito com

amor e carinho... O cheirinho dele me vem

lembranças lá da infância...”

Suelly Moura Santos Oliveira Passare – mamãe

do Miguel Oliveira Passare

BOLO DE MILHO

3 ovos 150 gramas

1 lata de milho em conserva sem a água

200 gramas

1 latinha de açúcar 250 gramas

1 latinha de leite 290 ml

1/2 latinha de óleo 145 ml

1 latinha de fubá 185 gramas

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO: bata todos os

ingredientes no Liquidificador e coloque

em uma forma já untada e leve ao forno

por 40 minutos.

DEPOMENTO: “Este bolo de milho

aprendi com minha madrinha e todos

gostam quando faço, até fizemos pra

vender já rsrs e o preferido de casa!”

Jovana Rita de Oliveira Silva – mamãe da

Rejane de Oliveira Silva

PIZZA

250 gramas de farinha de trigo;

10 gramas de sal;

10 gramas de fermento seco;

80 gramas de açúcar.

40 ml de azeite;
450 ml leite;

Molho de tomate (de sua preferência);

Tomate, queijo, calabresa, bacon (a gosto);

ou o recheio que preferir.

Modo de preparo: misture todos os

ingredientes secos e adicione o azeite.

Adicione leite aos poucos e vá sovando a

massa por aproximadamente 15 minutos.

Após a massa estar bem homogênea faça

uma bolhinha e reserve por

aproximadamente 40 minutos para crescer.

Recheio: enquanto a massa está crescendo

prepare o recheio que pode ser como

quiser. Corte os tomates em rodajas e deixe

em um pote, rale o queijo e deixe em

outro, corte fatias finas de bacon e reserve

e corte ou rale calabresa e deixe em outro

recipiente.

Preparação: Após a bolhinha crescer e

virar uma bola maior de massa, acenda o

forno e abra a massa em um disco redondo.

Leve ao forno por aproximadamente 15

minutos. Retire do forno, ela deve estar

pré-cozida. Espalhe molho de tomate por

toda a superfície, coloque os ingredientes

escolhidos por cima do disco (o sugerido

ou o que preferir). Finalize a seu gosto.

Leve ao forno até o queijo derreter e

comçar a gratinar.

DEPOMENTO: “Quando fazemos pizza

em casa todos ajudam na preparação, o que

cria memórias ativas em todos nós, tanto

a Sofia quanto o Miguel ajudam na

preparação dos ingredientes quanto na

montagem da pizza.”

Marcelo Cido Brandão – pai do Miguel Yennara

Brandão



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em síntese, os resultados obtidos ao longo desta pesquisa indicam que, a importância da gastronomia como ferramenta pedagógica no desenvolvimento integral dos alunos, destacando a relevância das práticas interdisciplinares e transdisciplinares para a promoção de um aprendizado mais significativo e inclusivo. Ao integrar receitas familiares e memórias afetivas no processo educacional, a pesquisa demonstra como a culinária pode ser um veículo para a valorização da cultura, o fortalecimento da identidade dos alunos e a construção de uma relação mais estreita entre a escola e a família. O envolvimento dos estudantes e seus familiares no resgate e preparação das receitas possibilitou uma imersão prática e emocional que estimulou habilidades cognitivas, motoras e socioemocionais, além de promover um aprendizado holístico que transcende os limites da sala de aula. Esta abordagem também se mostra eficaz ao propiciar uma compreensão mais profunda das tradições culturais, promovendo a reflexão crítica sobre os hábitos alimentares e seus impactos na saúde, além de fomentar a empatia e o respeito às diferenças culturais e sociais. O desenvolvimento de competências como comunicação, trabalho em equipe e resolução de problemas foi ampliado, refletindo o impacto positivo da abordagem interdisciplinar e transdisciplinar, que conecta diferentes áreas do conhecimento e favorece a formação de cidadãos críticos e conscientes. A experiência de cozinhar, compartilhar e discutir as receitas, além de resgatar o significado de cada prato dentro do contexto familiar, promoveu a valorização do saber coletivo e a construção de um ambiente educacional inclusivo. A colaboração entre a escola e a família, ao integrar o conhecimento escolar e as experiências pessoais, foi essencial para criar uma experiência de aprendizado mais coesa e engajada. Em última análise, a pesquisa reforça a gastronomia como uma potente estratégia pedagógica, capaz de promover o aprendizado afetivo e cultural de forma inovadora, contribuindo para o fortalecimento da comunidade escolar e para o desenvolvimento de competências essenciais no contexto

educacional contemporâneo. Assim, este estudo evidencia a necessidade de práticas educacionais que transcendam os limites tradicionais da sala de aula, criando uma educação mais integrada, humanizada e conectada às realidades socioculturais dos estudantes. Por conseguinte, evidencia que, ao adotar metodologias que conectam os alunos ao seu contexto cultural e social, a escola pode proporcionar um aprendizado mais rico e contextualizado. O uso da gastronomia como ferramenta pedagógica não só enriquece o conteúdo disciplinar, mas também cria uma atmosfera que favorece o desenvolvimento de habilidades essenciais, como a colaboração, a empatia e o pensamento crítico. Além disso, ao valorizar as tradições familiares, a escola contribui para a construção de um ambiente educacional mais inclusivo, que reconhece e respeita as diversas origens e vivências dos estudantes. A integração de práticas interdisciplinares e transdisciplinares, ao tratar de questões culturais e sociais de maneira prática e envolvente, fortalece o processo de ensino-aprendizagem, tornando-o mais eficaz e alinhado às necessidades do contexto contemporâneo. Essa abordagem oferece uma base sólida para a formação de indivíduos mais preparados para enfrentar os desafios de um mundo cada vez mais interconectado e multifacetado, com uma visão holística e integradora do conhecimento.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Parâmetros curriculares nacionais: ensino fundamental**. Brasília, DF: MEC/SEF, 2015.

FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. **Interdisciplinaridade: história, teoria e pesquisa**. São Paulo: Cortez, 2008.

FONSECA, Tânia A. **A importância da colaboração entre família e escola no processo educativo**. 2. ed. São Paulo: Editora Educacional, 2019.

JAPIASSU, Hilton. **Interdisciplinaridade e patologia do saber**. Rio de Janeiro: Imago, 1976.

MONTEIRO, Carlos Augusto. **Nutrição e saúde: fundamentos para uma estratégia de prevenção em saúde pública.** São Paulo: Edusp, 2007.

MORIN, Edgar. **A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento.**

10. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro.** São Paulo: Cortez, 2000.

NICOLESCU, Basarab. **O manifesto da transdisciplinaridade.** São Paulo: Triom, 1999.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Educação alimentar e nutricional: fundamentos e práticas.** São Paulo: Manole, 2014.