

Relato da Prática Educativa

TÍTULO

Os Saberes do Barro e da Panela – Misturas Nutritivas e Curativas das Cozinhas Ancestrais

Introdução

O projeto “Os Saberes do Barro e da Panela” surgiu como uma proposta integradora no âmbito da EJA, com o propósito de valorizar os saberes tradicionais e o uso do barro como elo entre ciência, cultura e ancestralidade. Na prática “Os Saberes do Barro e da Panela” desenvolveu-se como um percurso formativo e sensorial em quatro encontros complementares, nos quais os estudantes da Educação de Jovens e Adultos (EJA) foram convidados a integrar ciência, arte, memória e cultura.

A proposta buscou valorizar os saberes populares e ancestrais, promovendo uma aprendizagem significativa, interdisciplinar e afetiva, alinhada ao Projeto Político Pedagógico (PPP) da escola, que prioriza a sustentabilidade, a diversidade cultural e a formação integral do sujeito.

Desenvolvimento

A prática foi estruturada em encontros temáticos que uniram a experimentação sensorial e o conhecimento científico.

No Encontro 1 – “A Terra nas Mãos: o barro como gatilho de memórias”, o manuseio da argila foi o ponto de partida para despertar lembranças e histórias pessoais relacionadas à terra e ao fazer artesanal. A experiência sensorial com o barro ativou dimensões cognitivas e afetivas, possibilitando conversas sobre ancestralidade, território e pertencimento. Essa etapa estabeleceu a base simbólica e pedagógica do projeto, ao reconhecer que a matéria-prima da natureza também é matéria de memória e identidade. O Encontro 2 – “Saberes que Curam: misturas de ervas, alimentos e sabedoria popular” aprofundou a relação entre corpo, natureza e cura. Os estudantes partilharam receitas e tradições familiares envolvendo ervas, chás, temperos e alimentos, conectando o saber popular à noção de saúde integral. Essa etapa estimulou o diálogo entre ciência e tradição, destacando os princípios ativos das plantas medicinais e a importância da preservação ambiental e da autonomia dos saberes comunitários.

O Encontro 3 – “Misturas e Ciência: substâncias, soluções e transformações” promoveu a experimentação prática, introduzindo conceitos científicos de misturas homogêneas e heterogêneas, densidade, solubilidade e reações químicas. O sal e o barro, elementos recorrentes do projeto, foram analisados em suas propriedades físicas e químicas, aproximando o cotidiano da linguagem científica. Nessa terceira fase, questionou-se a simbologia do valor do “Sal a Terra”, o foco foi o estudo do sal em suas múltiplas dimensões química, biológica, histórica e simbólica. Foram relacionados os 82

minerais presentes no sal grosso marinho, o conceito químico de ligações iônicas, o papel fisiológico do sal na homeostase e os impactos do consumo excessivo de sódio na saúde.

A abordagem foi ampliada com reflexões sobre o valor histórico do sal como moeda e símbolo de purificação, criando pontes entre ciência e cultura popular. A abordagem investigativa e colaborativa desenvolveu o pensamento crítico e a curiosidade epistemológica, em consonância com as competências gerais da BNCC.

Por fim, o Encontro 4 – “A Cozinha como Espaço de Resistência e Cultura” consolidou os aprendizados e os transformou em expressão. A cozinha foi abordada como lugar de afeto, partilha e resistência histórica, especialmente para as populações negras, indígenas e periféricas. Os alunos prepararam e apresentaram pratos simbólicos, acompanhados de relatos, cantigas e produções artísticas em barro, celebrando o alimento como linguagem de identidade e pertencimento. Essa culminância reforçou o papel da escola como espaço de valorização das memórias coletivas e de reconstrução de vínculos sociais.

A prática, em todas as suas etapas, adotou estratégias didáticas participativas – rodas de conversa, observação, experimentação, criação artística e reflexão – que favoreceram a autonomia, a expressão e o engajamento dos estudantes. A avaliação foi processual e formativa, valorizando a trajetória individual e coletiva, o envolvimento e a capacidade de articulação entre o saber empírico e o conhecimento científico.

Em síntese, “Saberes do Barro e da Panela!” revelou-se uma experiência pedagógica interdisciplinar, afetiva e transformadora, em que o aprender se faz com as mãos, a memória e o coletivo. Ao unir ciência, cultura e ancestralidade, o projeto reafirma o compromisso do PPP da Escola Professor Lourenço Filho com a educação sustentável, inclusiva e humanizadora, em que o conhecimento é moldado, como o barro, pela vida e pelas relações que a sustentam.

Culminância – 01 de julho 2025

A culminância aconteceu no evento 'Degustação Coletiva', no refeitório da Escola Professor Lourenço Filho, onde alunos e comunidade escolar compartilharam receitas e experiências com a participação de aproximadamente 70 pessoas, entre alunos da EJA, professores, direção, coordenação pedagógica e convidados da comunidade.

Foi organizada uma mesa com comidas preparadas a partir das receitas levantadas, com utilização de pratinhos, talheres e utensílios descartáveis, bem como elementos decorativos que remetem às cozinhas antigas e suas histórias. A apresentação das receitas foi acompanhada por explicações sobre seus componentes e significados. E também incluiu cantigas e cantorias tradicionais sobre comida, falas dos alunos, rodas de conversa e reflexões sobre o ato de cozinhar como resistência e transmissão de saberes. A presença do barro como símbolo da terra, da panela e do saber manual deu profundidade à proposta.

Resultados alcançados

- Elevado engajamento dos alunos e valorização de suas memórias.
- Fortalecimento da identidade da turma da EJA por meio de partilhas afetivas e culturais.
 - Integração entre saberes científicos e populares, com destaque para o estudo de misturas, nutrientes e práticas saudáveis.
- Envolvimento significativo da equipe escolar e da comunidade, que reconheceu o impacto da ação no cotidiano pedagógico.
- Resgate de práticas que podem ser levadas para a vida pessoal e familiar dos participantes.

Avaliação

A avaliação foi processual, considerando o envolvimento, a troca de saberes e a produção de registros escritos e orais, culminando em reflexões sobre sustentabilidade, saúde e memória cultural. E, ao para sistematizar a avaliação do Projeto todos envolvidos acessar o QR-CODE do link para o formulário on-line com seus celulares.

Agradacimentos

Agradecemos à Direção da Escola, à Coordenação Pedagógica, à Professora Orientadora da EJA e aos demais colegas que apoiaram todas as fases do projeto.

Nosso agradecimento especial vai aos alunos da EJA, que compartilharam suas histórias, saberes e sabores com sensibilidade, alegria e afeto.

“As cozinhas ancestrais tinham qualidade alimentar e proporcionavam sabores inesquecíveis que jamais esqueceremos.”

Anexos

- Fotografias do evento; Fichas de receitas tradicionais; Registros das oficinas e dos Cartazes materiais produzidos pelos alunos.

Referências

1. Fundamentação teórica e cultural

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. O que é educação popular. São Paulo: Brasiliense, 2017.

FREIRE, Paulo. Pedagogia do oprimido. 60ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2021.

FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação? Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2018.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido". São Paulo: Cosac Naify, 2004.

SANTOS, Boaventura de Sousa. A gramática do tempo: para uma nova cultura política. São Paulo: Cortez, 2006.

PRIGOGINE, Ilya. A nova aliança: metamorfose da ciência. Brasília: Editora da UnB, 1997.

2. Educação, etnociência e sustentabilidade

BERNARDES, Maria Beatriz; MENEZES, Elenita. Educação, ciência e cultura: a etnociência na sala de aula. *Revista Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências*, v. 7, n. 2, 2007.

SILVA, Paulo Rogério; LIMA, Maria de Fátima. Etnociência e educação: saberes locais e o ensino de ciências na EJA. *Revista Ensaio*, v. 23, n. 1, 2021.

OLIVEIRA, R. C. Etnociência: as ciências dos povos tradicionais e suas contribuições à educação científica. *Revista de Educação, Ciências e Matemática*, v. 9, n. 1, 2019.

CAPRA, Fritjof. *As conexões ocultas: ciência para uma vida sustentável*. São Paulo: Cultrix, 2002.

MORIN, Edgar. *A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento*. 26ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2021.

3. Cultura alimentar, barro e ancestralidade

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2008.

CASSIN, Barbara. *O sal da vida: o que faz a vida valer a pena*. Rio de Janeiro: Rocco, 2012.

MACIEL, Maria Lúcia. *Sabores, saberes e fazeres: o alimento como patrimônio cultural*. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2011.

CANCLINI, Néstor García. *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: Edusp, 2008.

NASCIMENTO, Abdias. *O quilombismo: documentos de uma militância pan-africanista*. São Paulo: Perspectiva, 2019.

SILVA, Vânia Lúcia L. *O barro, a panela e o fogo: tecnologias tradicionais e saberes femininos*. Brasília: Editora IFB, 2020.