

TERRITÓRIOS E SABORES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE A GASTRONOMIA COMO MEDIAÇÃO CULTURAL NA EDUCAÇÃO GEOGRÁFICA

Cristina Regiane Marangoni¹
Katiúscia Raika Brandt Bihringer²
Sandra Aparecida dos Santos³

RESUMO

Este estudo relata a experiência do projeto de extensão Territórios e Sabores: a Gastronomia como mediação cultural na educação geográfica, que objetiva promover o conhecimento cultural e alimentar, enfatizando valores como o trabalho em equipe, planejamento, organização e preparo de alimentos com ingredientes inter-regionais. Pela metáfora gastronômica que descreve a constituição do saber, tomando as práticas culinárias que exigem habilidades para manusear o fogão, para harmonização dos temperos e para elaborar pratos, destaca-se que a prática de cozinhar permite que se refinem conhecimentos e habilidades, até se constituir um cozinheiro. Por essa relação entre a Gastronomia e a constituição de conhecimento, este estudo tem como percurso metodológico o relato de experiência, sistematizado nos seguintes aspectos: (1) antecedentes; (2) local; (3) motivo; (4) agentes (5) envolvidos; (6) epistemologia para ação; (7) planejamento; (8) execução e (9) análise por uma lente teórica. Para tanto, quanto aos antecedentes está em mobilizar conhecimentos de Geografia para além da aula; quanto ao local, se realiza em uma cozinha de práticas gastronômicas da universidade; quanto ao motivo, busca-se a

1 Mestranda do Curso de Pós-Graduação em Educação da Universidade Regional de Blumenau - FURB, cristina.marangoni@unidavi.edu.br

2 Doutoranda do Curso de Pós-Graduação em Educação da Universidade Regional de Blumenau - FURB, katiuscia.bihringer@unidavi.edu.br;

3 Doutora pelo Curso de Educação em Ciências: Química para a Vida e Saúde da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, sandra.aparecida@unidavi.edu.br.

experimentação como meio de elaboração conceitual da cultura local e regional; quanto aos agentes, 15 estudantes do ensino fundamental; quanto a epistemologia para ação pela catalogação de práticas culinárias, identificam-se insumos e influências históricas, geográficas, culturais para explorar a relação entre o homem e o mundo; quanto ao planejamento, alinha-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas, que visa a segurança alimentar e a agricultura sustentável até 2030; quanto à execução, busca-se inspirar iniciativas no contraturno escolar. Por fim, a análise deste relato de experiência por uma lente teórica está amparada na concepção de Pedagogia da Autonomia, enfatizando que a integração da gastronomia na sala de aula configura-se como um espaço de mediação cultural para a educação geográfica, explorando hábitos alimentares e suas relações (inter)regionais.

Palavras-chave: Mediação cultural. Educação geográfica. Relato de experiência.

INTRODUÇÃO: SABORES QUE CONTAM HISTÓRIAS

Já parou para pensar que a comida pode ser uma ponte entre as pessoas e os lugares? A cozinha, nesse contexto, não é apenas um local para preparar a comida, mas um espaço onde conhecimentos são construídos, de forma participativa. Dessa forma, a comida constitui um aspecto cultural inerente à humanidade, como ressalta Montanari (2013):

Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também **criar a própria comida**, sobrepondo a atividade de produção à depreciação. **Comida é cultura quando preparada**, porque, uma vez adquiridos os produtos-base de sua alimentação, **o homem os transforma** mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. **Comida é cultura quando consumida**, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas **escolhe a própria comida**, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gosto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste (Montanari, 2013, p. 15) (Grifos das autoras).

Diante da crescente discussão sobre práticas pedagógicas que promovam o desenvolvimento crítico e criativo dos estudantes, nosso relato vem a promover reflexões sobre conhecimento cultural e alimentar, enfatizando valores como o trabalho em equipe, planejamento, organização e preparo de alimentos com ingredientes inter-regionais. A proposta apresentada neste relato de experiência visa articular saberes diversos para construir uma prática educativa inovadora e significativa, a partir dos conceitos de gastronomia e da mediação cultural no ensino de Geografia, desenvolvidos com estudantes da Educação Básica, por meio de um projeto de extensão.

O projeto de extensão intitulado *“Territórios e Sabores: A Gastronomia como elemento de mediação cultural para o ensino de Geografia”*, com início em 2024, envolve uma turma mista, com estudantes do 6º e 7º anos, no contraturno escolar, sob orientação da professora titular de Geografia. Por essência, consideramos o projeto de extensão como uma iniciativa acadêmica que promove interação entre a universidade e a comunidade por meio de práticas colaborativas. Para tanto, o projeto de extensão assume propostas que se orientam para além da formação acadêmica dos estudantes, mas sobretudo, busca contribuir

para tornar os processos pedagógicos mais dinâmicos e projetar possibilidades de transformação social por meio de reflexão crítica sobre os aspectos de identidade e cultura. Ademais, dentre os objetivos desta proposta de extensão, estão a elaboração e a preparação de alimentos utilizando ingredientes típicos da região para fortalecer a compreensão e o respeito pela diversidade cultural e alimentar. As práticas pedagógicas exploram a importância da mediação gastronômica, incluindo as representações de hábitos alimentares, para ampliar o entendimento dos estudantes sobre a interseção entre alimentação, cultura e Geografia.

Nessa linha, o projeto de extensão, por meio de práticas culinárias, associa pesquisa para a integração entre gastronomia, mediação cultural e educação geográfica, que se apresentam como possibilidade viável à formação integral dos estudantes. Nesse viés, relatar o desenvolvimento desse projeto perpassa valorizar tradições dos territórios, fomentar a análise de questões sociais e ambientais, além de desenvolver competências interpessoais no envolvimento, tanto de professores quanto de estudantes.

Assim, de acordo com Freire (1995, p. 16), “[...] a escola como um espaço de ensino-aprendizagem será então um centro de debates de ideias, soluções, reflexões, onde a organização popular vai sistematizando sua própria experiência”. No contexto da Educação Básica, a experiência relatada envolveu o uso da culinária como ponte entre os conceitos geográficos e a realidade sociocultural dos estudantes. Para tanto, esse projeto de extensão inclui atividades como a preparação de pratos regionais, cujos processos de produção foram analisados em paralelo com conceitos geográficos. Esse estudo investiga a compreensão geográfica dos estudantes, conectando conceitos como território, cultura e economia à realidade local. Essa abordagem também contribui para a valorização das tradições alimentares e dos modos de produção sustentáveis, alinhando-se aos desafios contemporâneos de segurança alimentar e sustentabilidade.

Reconhecer o espaço vivido e suas relações agrega valor à aprendizagem de conceitos geográficos, como ressalta Santos (1978, p. 122):

O espaço deve ser considerado como uma totalidade, a exemplo da própria sociedade que lhe dá vida (...) o espaço deve ser considerado como um conjunto de funções e formas que se apresentam por processos do passado e do presente (...) o espaço se define como um conjunto de formas representativas de relações sociais do passado e do presente e por uma estrutura represen-

tada por relações sociais que se manifestam através de processos e funções.

A relação entre Gastronomia e Geografia permite que os estudantes se envolvam de maneira mais reflexiva no processo de aprendizado, rompendo com a tradicional repetição de conceitos, incentivando novas descobertas. Assim, a prática culinária se revela um caminho que pode promover o entendimento dos conceitos de território, conectados ao saber acadêmico e às práticas culturais. Ao privilegiar ingredientes brasileiros, por exemplo, cultivados por pequenos agricultores, promove-se uma prática gastronômica que reforça o estudo geográfico ao relacionar produção local com a dinâmica territorial. Essa abordagem permite compreender os conceitos de uso do solo, redes de comércio regional, valorização cultural e sustentabilidade, conectando a produção alimentar às especificidades geográficas de diferentes regiões do país. Essa concepção também viabiliza aos educadores a oportunidade de repensar seus fazeres pedagógicos, alinhando teoria e prática. Por isso, a cozinha, por esse contexto, transformou-se em um espaço de experimentação e diálogo, onde a Geografia não foi apenas um conteúdo a ser aprendido, mas uma prática cultural a ser vivenciada.

De acordo com Castrogiovanni (2000, p. 84):

O espaço construído resulta da história das pessoas, dos grupos que nele vivem, das formas como trabalham, como produzem, como se alimentam e como fazem/usufruem do lazer. Isso resgata a questão da identidade e a dimensão de pertencimento. É fundamental, neste processo, que se busque reconhecer os vínculos afetivos que ligam as pessoas aos lugares, às paisagens e tornam significativo o seu estudo.

Este relato, portanto, além de relatar a experiência do projeto, também objetiva analisar a gastronomia como mediação cultural, integrando reflexões sobre educação geográfica e práticas culinárias, com as experiências dos estudantes, promovendo uma educação mais crítica, criativa e conectada às realidades culturais. Nesse viés, a condução das atividades desenvolvidas no projeto de extensão está pautadas pela abordagem defendida por Freire (2011), enfatizando a importância do diálogo e da prática contextualizada na educação.

Assim, como alerta Imbernón (2016), ao propor mais compreensão e menos repetição, o propósito do projeto com os estudantes da Educação Básica

é romper com a mera transmissão de conteúdo, buscando promover uma experiência de aprendizado mais significativa. Durante as atividades, os estudantes foram incentivados a explorar a história e a cultura por meio da pesquisa e preparação de pratos regionais, conectando os sabores à Geografia dos territórios estudados. O envolvimento dos estudantes superou a simples reprodução de receitas, levando-os a compreender os contextos culturais e espaciais por trás de cada prato, conectando o território à prática culinária e, consequentemente, ao aprendizado sobre Geografia.

METODOLOGIA

No projeto de extensão “Territórios e Sabores: a Gastronomia como mediação cultural na educação geográfica”, envolvemos os estudantes em pesquisas e a utilização da cozinha como um laboratório para explorar a relação entre a Gastronomia e o ensino da Geografia. Para estruturar este estudo, o procedimento metodológico da pesquisa é a abordagem qualitativa e os procedimentos como relato de experiência (Fortunato, 2018).

De acordo com o autor, “[...] o relato de experiência, bem conduzido, assume fundamental importância ao revelar modos de pensar e agir que podem ser regulados em semelhantes circunstâncias (Fortunato, 2018, p. 41)”.

Para tanto, o percurso metodológico deste estudo se classifica, por sua abordagem como qualitativa, de natureza do objetivo como descritiva e quanto aos procedimentos como relato de experiência. Ainda, segundo Fortunato (2018, p. 39), “[...] espera-se colaborar com a construção do conhecimento em educação pela via da experiência”.

Neste relato, enfatizamos como essa experiência pode transformar a percepção que os estudantes alcançam em relação ao mundo a sua volta, explorando a inter-relação entre cultura, território e alimentação como elementos para a construção do conhecimento geográfico. Partindo da perspectiva de que a Gastronomia pode ser um processo de mediação cultural, o projeto promove o conhecimento cultural e alimentar por meio de pesquisa e práticas culinárias, envolvendo trabalho em equipe, planejamento, organização e a utilização de ingredientes inter-regionais. Ainda, Fortunato (2018, p. 38) assevera:

Analogamente, entendo que o “relato de experiência”, como método de pesquisa, deve servir como uma receita. O pesquisador, no entanto, precisa discriminar todo o contexto e qualificar

todas as ações, sequencialmente, até a conclusão da experiência. Sem isso, não há balizadores suficientes para que uma receita-experiência seja contextualmente reproduzida, fortalecendo as opiniões de que, para a educação, efetivamente não cabem prescrições.

De acordo com essa analogia, que têm aderência ao contexto deste relato de experiência, o percurso metodológico consiste em duas partes: 'os ingredientes', apresentando os elementos que descrevem a condução deste relato. Organizados de forma sistemática por Fortunato (2018) e direcionando a pesquisa o roteiro de ingredientes são: (1) antecedentes; (2) local; (3) motivo; (4) agentes (5) envolvidos; (6) epistemologia para ação; (7) planejamento; (8) execução e (9) análise por uma lente teórica.

E num segundo momento, as análises dos resultados demonstram a construção do conhecimento em condução às concepções de mediação cultural e educação geográfica, objeto de análise neste relato de experiência. De acordo com Santos (2011), a Geografia revela a história do homem e suas manifestações, que:

O território é o lugar em que se desembocam todas as ações, todas as paixões, todos os poderes, todas as forças, todas fraquezas, isto é, onde a história do homem plenamente se realiza a partir das manifestações da sua existência. A geografia passa a ser aquela disciplina tornada mais capaz de mostrar os dramas, do mundo da nação, do lugar (Santos 2011 p. 13).

Nessa direção, o relato está sistematizado na estrutura de elementos delineados pela metodologia do relato de experiência e por meio desses itens supracitados, em que salientamos que a produção de relatos de experiências pode sugerir, por meio dos resultados vivenciados, a elaboração de conhecimentos sobre Educação para inspirar ações a outros contextos. Por isso, entendemos que também a produção deste relato pode ressignificar as estratégias de ação, qualificando, sequencialmente, debates teórico-metodológicos acerca da pesquisa em Educação, em perspectiva à mediação cultural. Apresentamos na seção a seguir, as discussões quanto aos elementos deste relato de experiência, a análise por uma lente teórica, estabelecendo relações entre as perspectivas sobre Gastronomia, mediação cultural e Geografia.

OS INGREDIENTES DO RELATO DE EXPERIÊNCIA

ANTECEDENTES

O projeto surge diante da necessidade de repensar práticas pedagógicas que promovam um ensino de Geografia mais significativo, no qual, reconhecemos que podem ser exploradas relações dinâmicas sociais, econômicas e ambientais. Além disso, evidenciamos tal relação, como a sazonalidade de alguns alimentos em determinados períodos e contextos históricos, como a produtividade em alguns períodos do ano, as complexidades climáticas, crises econômicas e a própria descoberta de técnicas para cozinhar, como as estratégias de conservação dos alimentos. Segundo Montanari (2013, p. 183), “[...] assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a prática, é depositário das tradições e da identidade de um grupo”.

Neste sentido, a iniciativa deste projeto de extensão busca desenvolver nos estudantes uma visão reflexiva sobre o espaço geográfico, utilizando a gastronomia como ponto de partida para essas reflexões. Ademais, para Montanari (2013, p. 141), “[...] hoje, o território constitui um valor de referência absoluto nas escolhas alimentares.” Assim, o projeto revela que a gastronomia pode ser uma chave de leitura geográfica, capaz de descortinar as complexas interações entre território, cultura e identidade, transformando o ato de cozinhar em um exercício de compreensão do mundo.

LOCAL

As atividades realizaram-se em uma escola privada localizada na região do Alto Vale do Itajaí em Santa Catarina, onde, as pesquisas aconteceram em um laboratório de informática e o preparo das receitas na cozinha de práticas gastronômicas da universidade, espaços que assumem adequadamente local para a experimentação culinária e educativa, por meio de práticas pedagógicas. No decorrer do projeto de extensão, recebemos a visita de técnicos agrícolas, que abordaram temas referentes a práticas agrícolas locais, bem como, abordaram festividades acerca da produtividade de alguns alimentos e receitas tradicionais da região. Neste momento especificamente, o tema foi sobre a produção de aipim, macaxeira ou mandioca e seus derivados, como citado anteriormente, alguns preparos alimentares e as fecularias históricas da região, onde a escola se localiza. Em

outro momento, ocorreu a visitação de uma área agrícola, a fim de conhecer a produção de alimentos orgânicos e o preparo do esterco, a abordagem foi além, reconhecendo os alimentos e sua adaptação nas determinadas estações do ano e os períodos climáticos favoráveis ao plantio. Por isso, enfatizamos que o ponto de partida, o local, no contexto de território, serve como o espaço de reflexão, onde as práticas culturais e o desenvolvimento do projeto são desenvolvidos se conectam a outras realidades, dialogando com contextos externos.

MOTIVO

O objetivo foi explorar a culinária como ferramenta pedagógica, que pode proporcionar aos estudantes do ensino básico a oportunidade de relacionar os conteúdos geográficos com suas vivências culturais e alimentares. Essas atividades refletem as tradições e valores culturais e promovem o respeito à diversidade, ao destacar a riqueza das diferentes práticas alimentares. Quando os estudantes, esses refletem sobre suas experiências, tornam-se mais críticos em relação à sua própria identidade e mais sensíveis às diversas culturas que compõem nossa sociedade. Essa abordagem educacional assume estratégias para a formação integral de cidadãos que reconhecem e valorizam as contribuições culturais de seus semelhantes. A transformação do olhar dos estudantes sobre o território – agora visto como algo vivo, dinâmico e pleno de significados – é um resultado direto da prática pedagógica que utiliza a gastronomia como ferramenta de mediação cultural.

AGENTE(S) E ENVOLVIDOS

A condução do projeto ficou a cargo e supervisão da professora titular do componente de Geografia e Gastronomia, com a participação ativa de 15 estudantes do ensino fundamental, que frequentam o 6º e 7º anos. O projeto contou, ainda, com a importante parceria da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) e do Instituto Federal Catarinense (IFC), fortalecendo a integração entre educação, pesquisa e extensão.

PLANEJAMENTO

O planejamento do projeto, que integra a educação geográfica à prática culinária, foi delineado para iniciar em abril de 2024. O primeiro passo foi a realização de uma aula inaugural, onde os estudantes foram apresentados aos objetivos do projeto, que visa promover a valorização das tradições alimentares locais e a conscientização sobre práticas sustentáveis. As atividades foram organizadas para ocorrerem semanalmente, intercalando encontros no laboratório de informática para pesquisa, registros e rodas de conversa orientadas pela professora. Em sequência, foram programadas as práticas culinárias na cozinha de práticas gastronômicas. Para complementar as experiências, foram agendadas palestras com técnicos agrícolas e saídas a campo, permitindo a observação direta da produção alimentar e orgânica. O planejamento também considerou a conexão das atividades aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), especialmente o Objetivo 2, que aborda Fome Zero e Agricultura Sustentável, garantindo a valorização de produtos locais e fomentando a reflexão sobre alimentação sustentável e o desperdício de alimentos. A proposta almeja a formação cidadã e a conscientização socioambiental dos estudantes, garantindo uma educação geográfica que contribua para um sistema alimentar mais justo, saudável e sustentável.

EXECUÇÃO

Durante a execução das atividades de desenvolvimento de receitas e estudos culturais relativos à Gastronomia, os estudantes elaboram pesquisas sobre alimentos regionais e outras influências de alimentos nacionais e estrangeiros, situando nas pesquisas as questões de ordem cultural, social, econômica e ambiental. Essas práticas intercaladas de pesquisa e culinária, em que os estudantes prepararam diversos pratos, também socializam suas descobertas, como a importância das práticas alimentares sustentáveis, a valorização de produtos locais, a relação entre cultura e alimentação entre diversos países, os impactos ambientais e sociais ligados ao consumo responsável que reflete sobretudo em questões relacionadas à problemática do acesso aos alimentos e da fome mundial. A preparação de alimentos no contexto educacional também revelou descobertas importantes sobre os vínculos afetivos associados ao ato de cozinhar, onde os estudantes passaram a compreender o valor cultural e as memórias

pessoais ligadas aos ingredientes e às receitas. Essas experiências ressaltaram o papel do gosto, não apenas como um marcador sensorial, mas também emocional, evidenciando a sensibilidade ao tratar dos laços entre os participantes e suas heranças culturais. Nessa linha, podemos inferir que a educação geográfica é demarcada por propostas pedagógicas como orientação pela representação cultural de contextos em que os estudantes estão inseridos e, logo reconhecem esses lugares como elemento identitário pela observação, análise e interpretação de fenômenos naturais na relação com fatores sociais e culturais. Essas práticas subsidiam processos de construção de conhecimentos, superando o senso comum, para compreender a realidade. Essas experiências para elaboração de conceitos e pensamentos abstratos, são compreendidos por Freire (2011) como *prática da liberdade*, em que o conhecimento é construído por meio do diálogo e da troca de experiências e reflexão sobre suas vivências.

COMO FAZER: DISCUSSÕES E ANÁLISES SOBRE AS PRÁTICAS

EPISTEMOLOGIA PARA AÇÃO

Inspirado em abordagens que integram Gastronomia e educação geográfica, o projeto de extensão relatado neste estudo, foi estruturado para identificar as relações entre território, cultura e práticas alimentares. Professora e estudantes buscaram catalogar insumos e práticas culturais que refletem as características geográficas e históricas locais, relacionadas com a esfera global, no qual, fica evidente o processo de globalização, pertinente ao uso da terra, produção de alimentos e o consumo. Mas, nesse sentido, compreendemos:

O processo permanente de aprender, portanto de ensinar, de conhecer, inviabiliza a imobilidade, e a presença humana na cidade, traduzida como prática social transformadora, provoca mais saber, mais ensinar, mais aprender. O que há nas culturas humanas é a maior ou menor rapidez na mudança dentro da história (Freire, 2021, p.216).

A Gastronomia, como um ato cultural que transcende o simples preparo de alimentos, pode se tornar um recurso significativo de mediação no ensino da Geografia, aproximando os estudantes da compreensão do território por meio dos sabores e das tradições locais. Nos tempos atuais, em que a globalização e a interconexão entre culturas se intensificam, a educação geográfica ganha

um papel fundamental na formação de cidadãos críticos e conscientes de suas identidades e do ambiente que os cerca. Por isso, destacamos Freire (2006, p. 38) “[...] a cultura é todo o resultado da atividade humana, do esforço criador e recriador do homem, de seu trabalho por transformar e estabelecer relações de diálogo com os outros homens”. Por essa assertiva, podemos compreender que a mediação cultural implica em uma concepção de educação que promova a consciência crítica e a transformação social.

A Gastronomia, ao ser explorada como uma expressão cultural em significados, permite que temas como identidade, diversidade e práticas sociais sejam abordados em uma condição acessível aos estudantes. Assim, ao integrar a alimentação no processo pedagógico, os professores passam a promover processos de ensinar e aprender que conectam o cotidiano dos estudantes com reflexões críticas sobre cultura, território e sustentabilidade. A aprendizagem, considerando a pedagogia crítica, permite que o ensino da culinária não se limite ao aspecto técnico, mas se torne um meio de conscientização e transformação social dentro do ambiente educacional.

Nesse sentido, a epistemologia para ação que conduz o projeto de extensão integra a Gastronomia como expressão cultural, pela possibilidade de os estudantes refletirem sobre as tradições, valores e identidades de um povo ou região. A culinária passa a ser vista como forma de arte que envolve a preparação de alimentos, aspectos simbólicos e sociais. Por isso, esses elementos elucidam as práticas pedagógicas do processo educativo como modo de promoção da mediação cultural, no fortalecimento das identidades dos envolvidos e do respeito pela diversidade, em vias de favorecer a formação integral dos estudantes, mais críticos e culturalmente sensíveis.

Ainda, consideramos de acordo com Freire (2011, p. 216):

A cultura deve ser vivenciada pela própria experiência de vida de cada indivíduo, embora ele ressalte que essa cultura não está necessariamente ligada à plenitude da vida humana. A educação deve partir da realidade do povo para construir uma formação crítica dos indivíduos. Essa educação deve ser construída em conjunto com o povo, fundamentada no princípio de que precisamos sempre buscar a libertação dos oprimidos.

Portanto, a participação ativa dos estudantes no desenvolvimento de pesquisas e no preparo do prato típico, por meio de práticas de culinária, ilustra a pedagogia do oprimido, em que se busca que os estudantes sejam protagonis-

tas do seu processo de aprendizagem. A saber, que as atividades no projeto de extensão foram acompanhadas de discussões sobre a origem dos ingredientes, suas relações com o território, e as implicações econômicas e culturais desses elementos. E, sobretudo, a reflexão sobre novas formas de ensino, com foco em estudos culturais, a partir dos alimentos e de práticas culinárias, favorece a relação com diferentes saberes para contribuir com uma visão mais crítica ao processo pedagógico, agregando novos significados ao processo educativo.

ANÁLISES POR UMA LENTE TEÓRICA

A análise da experiência foi conduzida à luz de uma perspectiva crítica, considerando o processo de construção de conhecimentos geográficos a partir das práticas culturais e gastronômicas. As reflexões indicaram que a integração entre a culinária e o ensino de Geografia contribuiu para melhor entendimento dos conceitos geográficos, ao mesmo tempo em que valorizou a cultura local.

De acordo com Castrogiovanni (2000, p. 84) que enfatiza:

Compreender o lugar em que vive, permite ao sujeito conhecer a sua história e conseguir entender as coisas que ali acontecem. Nenhum lugar é neutro, pelo contrário, é repleto de história e com pessoas historicamente situadas num tempo e num espaço, que pode ser o recorte de um espaço maior, mas por hipótese alguma é isolado, independente.

Ademais, o projeto se alinha aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU, especialmente o Objetivo 2, que visa acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e promover a agricultura sustentável até 2030. Para tanto, o projeto aborda questões relacionadas à produção e ao consumo de alimentos e busca fomentar uma consciência crítica entre os estudantes sobre a importância da alimentação saudável e a valorização dos produtos locais, refletindo a interconexão entre cultura, território e práticas alimentares sustentáveis.

Por esse viés, para Santos (1993; 2021) compreende que o território não é um mero espaço físico, mas sim um produto histórico e social, carregado de significados e marcado por interações que envolvem relações de poder, econômicas e culturais. No contexto do projeto “Territórios e Sabores,” a Gastronomia surge como uma prática que revela as contradições desse espaço geográfico. Ao mesmo tempo que o território reflete as influências globais, ele também mantém características locais, como a produção da mandioca no Alto Vale do

Itajaí, que carrega não só um valor econômico, mas também uma carga identitária e cultural. Nesse sentido, de acordo com Santos (1993, p. 2) elucidamos que:

No passado distante, a região fora um sinônimo de territorialidade absoluta de um grupo, com as suas características de identidade, exclusividade e limites dada a presença única desse grupo, sem outra mediação. A diferença entre áreas se devia a essa relação direta com o entorno. Hoje, cada vez mais, os lugares são condição e suporte de relações globais que, sem eles (lugares), não se realizariam, e o número de mediações é muito grande. As regiões se tornaram lugares funcionais do todo, espaços de convivência.

Ao explorar as relações entre Gastronomia e mediação cultural nas aulas de Geografia da educação básica, identifica-se uma abordagem pedagógica inovadora que, particularmente, conecta os objetivos de aprendizagem escolar às experiências sociais dos estudantes. Essa articulação favorece um aprendizado mais contextualizado e estimula a reflexão crítica sobre aspectos do espaço habitado e suas relações. O quadro a seguir organiza as principais categorias deste estudo, evidenciando suas contribuições para a formação educacional e social. Por essa estrutura apresentamos como essa metodologia de trabalho entre a Gastronomia e o ensino da Geografia sugere o desenvolvimento de competências críticas e a valorização das realidades locais.

Quadro 1 - Relevância da Gastronomia como Mediação Cultural para o Ensino da Geografia

Ingredientes do Ensino de Geografia	A degustação da Gastronomia pela mediação cultural
Fortalecimento da Identidade Cultural	Promove a valorização das tradições alimentares locais, contribuindo para a formação da identidade cultural dos estudantes.
Educação Crítica e Consciente	Estimula a reflexão crítica sobre realidades sociais, incentivando o diálogo e a troca de experiências.
Integração de Conhecimentos	Une educação geográfica e Gastronomia, proporcionando uma visão holística do território como espaço dinâmico e significativo.
Sustentabilidade e Consumo Consciente	Contribui para a formação da consciência crítica sobre as práticas alimentares e suas implicações sociais e ambientais.
Conexão com a Realidade Local	Estabelece um vínculo entre o aprendizado teórico e a realidade local, promovendo um senso de pertencimento e responsabilidade social.
Desenvolvimento de Habilidades Sociais e Emocionais	Fomenta habilidades como trabalho em grupo, comunicação e colaboração, essenciais para a convivência em sociedade.

Ingredientes do Ensino de Geografia	A degustação da Gastronomia pela mediação cultural
Contribuição para a Educação Geográfica	Oferece uma abordagem pedagógica inovadora, que pode ser replicada em outras instituições, renovando práticas educativas em Geografia.

Fonte: elaborado pelas autoras, 2024.

Como podemos interpretar pelo quadro 1, as duas colunas indicam, respectivamente, os “ingredientes do ensino da Geografia” e a “degustação da Gastronomia pela mediação cultural”, que denotam a relevância da educação geográfica pela compreensão sobre espaço e temporalidade, desenvolvimento de diferentes possibilidades de construção de conhecimentos para situar os estudantes em seus contextos socioespaciais. Ademais, esses aspectos, quando considerados nas práticas pedagógicas, implicam na promoção da formação de cidadãos conscientes e responsáveis, com vistas à construção de abordagens dialógicas.

Assim, uma das primeiras categorias que destacamos é o **fortalecimento da identidade cultural**. A valorização das tradições alimentares locais surge como um ponto central na formação da identidade dos estudantes. Quando as atividades culinárias são integradas ao ensino, há uma reafirmação das culturas regionais, e os estudantes tendem a reconhecer suas raízes. Observamos que o interesse e a motivação dos estudantes aumentaram ao trabalhar com alimentos típicos da sua comunidade, o que evidencia o impacto positivo na valorização da própria história e território. Outra dimensão relevante é a **educação crítica e consciente**, que estimula os estudantes a refletirem sobre diversas realidades sociais partindo do local em que estão inseridos. A Gastronomia, quando atrelada à educação geográfica, oferece um cenário propício para discussões sobre desigualdade social, práticas alimentares e sustentabilidade. As relações empíricas mostraram que atividades que incentivaram a reflexão sobre o consumo consciente de alimentos e suas implicações socioambientais contribuíram para que o ensino deixasse de ser apenas transmissivo e assumisse um papel dialógico, como proposto por Freire (2011). A terceira categoria é a integração **de conhecimentos** que aparece como um pilar fundamental nesse contexto. Ao unir Gastronomia e Geografia, cria-se uma visão interdisciplinar que transforma o território em algo vivo e dinâmico, passando de um conceito abstrato para algo que pode ser experienciado e compreendido pelos estudantes, no qual, ilustra a eficácia da interdisciplinaridade na educação contemporânea. Além disso, a

categoria da **sustentabilidade e consumo consciente** desponta com relevância nas discussões atuais sobre práticas educacionais no ensino da geografia, uma vez que propõe uma reflexão abrangente sobre o papel dos estudantes como agentes de mudança em suas comunidades. Logo, quando os estudantes se envolvem em atividades relacionadas ao ciclo de produção e consumo de alimentos, são incentivados a refletir sobre questões como o desperdício de alimentos e a sustentabilidade ambiental. Essa compreensão possibilita aos estudantes adotarem posturas mais críticas e responsáveis em relação ao consumo alimentar, evidenciando que a educação pode, de fato, contribuir para a formação de cidadãos conscientes e comprometidos com o ambiente que o cerca.

A **conexão com a realidade local** também se mostrou um aspecto crucial, pois estabelece vínculo entre o aprendizado teórico e a vivência dos estudantes, o que favorece o fortalecimento do senso de pertencimento e responsabilidade social. As práticas de culinárias que incentivaram o uso de ingredientes locais e receitas tradicionais permitiram que os estudantes descortinassem significados no conteúdo aprendido, o que resultou em uma maior apropriação dos conhecimentos. Assim, o penúltimo ponto, sobre o desenvolvimento de **habilidades sociais e emocionais**, também destaca a relação entre os dados empíricos e as lentes teóricas, considerando as atividades de grupo, como cozinhar juntos, que favorecem a cooperação, a comunicação e a capacidade de resolução de problemas. O aprendizado sobre a culinária em um contexto escolar fomenta habilidades interpessoais que vão além do domínio de conceitos acadêmicos, preparando os estudantes para a convivência em sociedade de maneira mais empática e colaborativa.

Por fim, a **contribuição para a educação geográfica** revela-se por meio de uma abordagem pedagógica inovadora, que pode ser replicada em outras instituições, pois abre-se um leque de possibilidades didáticas que renovam as práticas tradicionais de ensino. Nessa linha, no campo educacional, os dados da pesquisa e da síntese elaborada no quadro 1, oferecem um terreno fértil para a construção de práticas pedagógicas inovadoras e contextuais.

Essa abordagem propositiva, a partir deste relato de experiência, pode enriquecer os processos de ensinar e aprender escolar, proporcionando aos estudantes uma experiência educacional, conectada com sua realidade sociocultural. Com base nessas análises, discutimos como esses aspectos teórico-práticos, relatados a partir dos ingredientes do ensino de Geografia, emergem de práticas de culinária e pesquisa, que por conseguinte, incrementam a abordagem peda-

gógica, mobilizando novos saberes, e que podem inspirar práticas em outros contextos educativos.

Portanto, a articulação da temática desta pesquisa, sob a luz da educação crítica e dialógica deste relato de experiência, pode contribuir para o desenvolvimento de uma consciência que forma cidadãos críticos e responsáveis, fomentando a concepção de educação integral. Ao analisar esses aspectos, concluímos que o projeto de extensão se constitui de práticas pedagógicas capazes de transformar os contextos escolares em espaços dinâmicos, colaborativos às experiências de vida dos próprios estudantes. Nesse sentido, a mediação cultural e a educação geográfica possibilitam a formação dos estudantes para experienciar novas vivências, pelo diálogo, pela autonomia criativa, para a inclusão e diversificação de acessos à cultura. Os conhecimentos a partir da Gastronomia implicam na mediação cultural pelas ações que ampliam a leitura e a compreensão do mundo e da cultura.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As considerações finais deste relato de experiência sobre o projeto de extensão, *"Territórios e Sabores: A gastronomia como elemento de mediação cultural para o ensino de Geografia"*, nos possibilita compreender a experimentação culinária como uma abordagem inovadora para a elaboração conceitual da cultura local, regional e global. Além disso, este estudo nos mobiliza para reflexões acerca de conhecimentos de Geografia por meio da integração entre a prática gastronômica aos objetivos da educação geográfica, inspirando iniciativas pedagógicas que estimulem a compreensão dos hábitos alimentares e suas relações inter-regionais. O projeto de extensão relatado teve entre suas ações, o preparo de alimentos utilizando ingredientes típicos da região fortalecendo a compreensão e o respeito pela diversidade cultural e alimentar. Por essas práticas, levou os estudantes envolvidos a reconhecer e refletir criticamente as tradições alimentares e as dimensões territoriais para além do local, sob uma ótica crítica a segurança alimentar e a sustentabilidade, alinhando-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, particularmente ao Objetivo 2, que busca erradicar a fome e promover uma agricultura sustentável.

Para tanto, o percurso metodológico adotado, foi o relato de experiência, sistematizado por Fortunato (2018), nos seguintes aspectos: (1) antecedentes; (2) local; (3) motivo; (4) agentes (5) envolvidos; (6) epistemologia para ação;

(7) planejamento; (8) execução e (9) análise por uma lente teórica. Assim, consistindo na combinação de pesquisas teóricas e práticas culinárias. A abordagem de mediação cultural, fomentou um espaço de diálogo e reflexão, possibilitando que os estudantes compartilhassem suas descobertas e construíssem conhecimento de forma colaborativa. Essa prática de educação dialógica, proposta por Freire (2011), permitiu que os estudantes reconhecessem suas realidades e desenvolvessem uma nova consciência crítica sobre as práticas alimentares ocorridas no espaço geográfico em que os estudantes estão inseridos.

Inicialmente, apresentamos relações entre a Gastronomia e a educação geográfica, permitindo que as aulas do projeto de extensão por essa metodologia, explorassem as identidades dos estudantes a partir da culinária. No entanto, uma lacuna identificada na pesquisa refere-se à necessidade de uma análise mais abrangente sobre como as práticas culinárias podem ser integradas de forma sistemática no currículo escolar. Embora o projeto de extensão tenha proporcionado experiências significativas de aprendizado, é essencial investigar como essas práticas podem ser implementadas de maneira contínua e estruturada, promovendo uma educação que valorize a cultura local e que desenvolva uma consciência crítica sobre outros territórios.

As análises realizadas ao longo do projeto revelaram que a experiência culinária foi um vetor de aprendizado significativo, contribuindo para a construção de vínculos afetivos em relação aos alimentos e com as tradições culturais. No qual os estudantes refletiram sobre as implicações sociais e ambientais de suas escolhas alimentares. Em síntese, este estudo demonstrou que a educação pode ir além do mero acúmulo de conteúdo, podendo atuar como um agente de mudança que respeita e valoriza a diversidade cultural e promove práticas de consumo responsável. Sem mais, a educação como um banquete pode ser usada para expressar a ideia de que todos compartilham o conhecimento, trazendo suas histórias, saberes e sabores para aprimorar o processo de ensino e aprendizagem.

REFERÊNCIAS

CASTROGIOVANNI, Antônio C. **Ensino de Geografia:** práticas e textualizações no cotidiano. Porto Alegre: Mediação, 2000.

FORTUNATO, Ivan. **O relato de experiência como método de pesquisa educacional.** In: FORTUNATO, Ivan; SHIGUNOV NETO, Alexandre. Método(s) de Pesquisa em Educação. São Paulo: Edições Hipótese, 2018. p.37-p.50.

FREIRE, Paulo. **A sombra desta mangueira.** São Paulo: Olho d'água, 1995.

FREIRE, Paulo. **Cartas a Cristina:** Reflexões sobre Minha Vida e Minha Práxis. 4ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2021.

FREIRE, Paulo. **Conscientização:** Teoria e prática da libertação: Uma Introdução ao Pensamento de Paulo Freire. 3ª ed. São Paulo: Centauro, 2006.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido.** 50. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

IMBERNÓN, F. **Mejorar la enseñanza y el aprendizaje en la universidad.** São Paulo: Edições Hipótese, 2016.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS NO BRASIL. **Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável.** Brasília: ONU, 2020. Disponível em: <https://brasil.un.org/sites/default/files/2020-09/agenda2030-pt-br.pdf>. Acesso em: 10 out. 2024.

SANTOS, Milton. **Lesespaces de la globalisation.** Séminaire Analyse du systeme-monde et de l'économie mondiale. Paris: GEMDEV. 4 et 5 février 1993.

SANTOS, Milton. **Metamorfoses do Espaço Habitado:** Fundamentos Teóricos e Metodológicos da Geografia. 6. ed. 3. reimp. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2021.

SANTOS, Milton. **O Dinheiro e o Território.** In: SANTOS, Milton. et al. Território, Territórios. Ensaios sobre o ordenamento territorial. 3ª edição. Lamparina. Edit 2011.

SANTOS, Milton. **Por uma Geografia Nova.** São Paulo: Hucitec, Edusp, 1978.