

Um olhar sobre as contribuições dos povos indígenas e africanos para a cultura alimentícia brasileira: uma proposta para o ensino de Ciências


A look at the contributions of indigenous and African peoples to Brazilian food culture: a proposal for science teaching

Una mirada a las contribuciones de los pueblos indígenas y africanos a la cultura alimentaria brasileña: una propuesta para la enseñanza de la ciencia


Bruna Marques Duarte¹

 <https://orcid.org/0000-0003-0146-7502>

Rhuan Guilherme Tardo Ribeiro²

 <https://orcid.org/0000-0002-8514-6345>

Luciano Carvalhais Gomes³

 <https://orcid.org/0000-0002-2005-9224>

Resumo: Este artigo intenciona apresentar os resultados de uma pesquisa-ação, que teve como objetivo analisar como os conteúdos sobre nutrição podem ser aliados à perspectiva étnico-racial, baseada na lei 11.645 (BRASIL, 2008), que estabelece a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”, no currículo escolar. Destarte, discutir a importância da diversidade cultural alimentícia nas aulas de Ciências dos anos finais do Ensino Fundamental. Para isso, realizaram-se intervenções em uma turma do 8º ano de uma Escola do Campo, localizada no município de Nova Esperança, Paraná. Desde as atividades, que objetivavam a formação multicultural discente, levando-os a ponderar sobre a necessidade do respeito e conhecimento da cultura dos povos africanos

¹ Doutoranda do Programa de Pós Graduação para Ciência e Matemática da Universidade Estadual de Maringá. Professora da Secretaria de Estado do Paraná. E-mail: brunamd88@gmail.com

² Doutorando do Programa de Pós Graduação para Ciência e Matemática da Universidade Estadual de Maringá. Professor de Matemática e Física no Colégio Estadual Indígena Teko Nemoingo. E-mail: rhuangui94@gmail.com

³ Doutor em Educação para Ciência e Matemática. Professor do Departamento de Física Departamento de Física e do Programa de Pós-Graduação em Educação para a Ciência e a Matemática (PCM) da Universidade Estadual de Maringá (UEM). E-mail: lcgomes2@uem.br

e indígenas, podemos observar que as interações com a nossa cultura são relevantes para formação social dos sujeitos, pois integram a comunidade escolar com os diversos contextos. Assim, atividades com este enfoque são importantes na aproximação entre cultura e ciência.

Palavras-chave: Povos indígenas e africanos. Cultura alimentícia. Diversidade cultural.

Abstract: This article brings the results of an action research, whose objective was to analyze how the contents on nutrition can be allied to the ethnic-racial perspective, based on the law 11.645 (BRASIL, 2008), which establishes the mandatory nature of the theme and Indigenous History and Culture" in the school curriculum. Thus, to discuss the importance of food cultural diversity in science classes in the final years of elementary school. For this, interventions were carried out in an 8th grade class of an Countryside school, located in the municipality of "Nova Esperança -Paraná". From the activities, which aimed at the multicultural formation of students, leading them to reflect on the need for respect and knowledge of the culture of African and indigenous peoples, we can observe that interactions with our culture are relevant to the social formation of subjects, a time to integrate the school community with the different contexts. Thus, activities with this focus are important in bringing culture and science closer together.

Keywords: Indigenous and African peoples. Food culture. Cultural diversity.

Resumen: Este artículo pretende presentar los resultados de una investigación-acción, que tuvo como objetivo analizar cómo los contenidos sobre nutrición pueden aliarse a la perspectiva étnico-racial, basada en la ley 11.645 (BRASIL, 2008), que establece el tema obligatorio "Historia y Cultura Afrobrasileña e Indígena", en el currículo escolar. Por lo tanto, discuta la importancia de la diversidad cultural alimentaria en las clases de ciencias en los últimos años de la escuela primaria. Para ello, se realizaron intervenciones en una promoción de 8º grado de una Escuela Campo, ubicada en el municipio de Nova Esperança, Paraná. Desde las actividades, que apuntaron a la formación multicultural de los estudiantes, llevándolos a ponderar la necesidad de respeto y conocimiento de la cultura de los pueblos africanos e indígenas, podemos observar que las interacciones con nuestra cultura son relevantes para la formación social de los sujetos, ya que integran a la comunidad escolar con los diversos contextos. Por lo tanto, las actividades con este enfoque son importantes en la aproximación entre la cultura y la ciencia.

Palabras-clave: Pueblos indígenas y africanos. Cultura alimentaria. Diversidad cultural.

Introdução

A proposta escolar tem enfrentado nas últimas décadas muitos desafios, como a evasão escolar, a falta de estrutura educacional, o não direcionamento de políticas públicas, a não definição do real papel socioeducativo das instituições de ensino, entre outros. No entanto, para Aquilla (2011), não podemos negar que ela possui uma função essencial no desenvolvimento social e cultural das crianças e adolescentes, que é a formação humana. Considerando o tempo que os jovens passam na escola, espera-se que ela desenvolva capacidades relacionadas ao agir e interagir. Dessa forma, consideramos a escola o local de convivência cultural, sendo assim, este espaço deve permitir discussões relacionadas à diversidade cultural dos diversos povos.

A importância da escola na formação do indivíduo nos leva a analisar como ela tem colaborado para a formação cultural do discente. Os indivíduos devem ser os formadores de sua cultura, em um aspecto crítico e não de apenas passividade em que não se reflete sobre os fenômenos sociais e culturais, que formam o nosso espaço cultural. Em relação a este aspecto, a escola necessita assumir

o papel de formação para a coletividade. Sendo assim, a cultura assume papel de formação intelectual e, dessa forma, as discussões culturais devem permear todos os níveis educacionais.

O nosso país é marcado pela diversidade de etnias, que participaram da formação da sociedade brasileira. Desta forma, nossa identidade cultural é formada pela miscigenação de costumes e da forma de pensamento (LONTRA, 2017). Diante desta perspectiva, ressaltamos que as reflexões sobre a colaboração dos povos africanos e indígenas na formação cultural do país não podem ser negligenciadas nos espaços escolares. Nesta esteira, destacamos aqui a influência destes povos em nossa alimentação, retratadas por autores como Freyre (2001), Leite (2007), Albernaz (2009) e Mascarin (2015).

Os contributos dos africanos e povos originários às raízes alimentares do Brasil são diversos. Estes incorporaram a nossa dieta de alimentos como, feijões, pimentas, quiabo, mandioca, peixes, entre outros. Diante destes exemplos alimentares, bem como do valor da cultura como fator preponderante para a formação do educando, devemos nos questionar como as práticas de ensino de Ciências nos anos finais do Ensino Fundamental podem refletir a importância dos povos africanos e indígenas nestes contextos.

Tal perspectiva faz parte de um ensino voltado ao desenvolvimento transcultural dos discentes envolvidos no processo de escolarização e se apoia na lei 11.645 (BRASIL, 2008) que prevê a obrigatoriedade da inserção da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Africana” no currículo oficial de toda Rede de Ensino. Sendo assim, consideramos que associadas à aprendizagem dos conceitos científicos, devem ser desenvolvidas habilidades relacionadas à formação social, pois elas são substanciais para a promoção da democracia e a disseminação de uma sociedade mais justa e sem discriminações. Partindo da obrigação legal do debate das questões étnico-raciais nos estabelecimentos de ensino públicos e privados, e da intenção de se discutir sobre as questões levantamos a seguinte problemática: Como a abordagem da importância dos africanos e indígenas na composição alimentícia do país pode contribuir para ensinar conceitos sobre nutrição?

Partindo deste questionamento, este trabalho tem como objetivo geral: discutir sobre a diversidade cultural na alimentação brasileira nas aulas de Ciências, para o desenvolvimento de capacidades socioculturais ao mesmo tempo em que ocorre a aprendizagem dos conceitos científicos sobre alimentação.

Em busca de atender ao objetivo, elaboramos e aplicamos uma sequência de atividades que previam o alinhamento do conteúdo sobre nutrição ao estudo da diversidade cultural associada à alimentação brasileira. Desse modo, este relato traz as discussões e análises permitidas pela atividade executada, após apresentar sobre a diversidade cultural e o ensino de Ciências referente ao tema alimentação e sobre as contribuições dos povos africanos e indígenas à alimentação brasileira.

Evidenciamos como são importantes temáticas como a trazida por este escrito, uma vez que a discussão crítica referente à formação de nossa cultura, no caso a alimentícia, em disciplinas científicas, reforça a perspectiva de que a Ciência não é neutra, pois, é construída em um espaço cultural.

Diversidade cultural como proposta de ensino do tema nutrição nas aulas de Ciências

Ao se conjecturar sobre cultura e ensino de Ciências, podemos partir do pressuposto colocado por Freire (1963) de que a educação trava uma dialética com a cultura. Dessa forma, é essencial que a escola seja um ambiente de reflexões sobre a diversidade cultural, ao mesmo tempo em que também é fundamentadora do conhecimento científico.

Nesta conjunção, o propósito da abordagem multicultural no ambiente escolar deve promover a reflexão crítica diante das diversas culturas, para que a individualidade dos povos seja respeitada. Por isso, a sala de aula necessita ser um ambiente que propicie discussões voltadas para o multiculturalismo, ao passo que se ensina e discute conceitos científicos.

Sendo a escola um ambiente de pluralidades em que são evidentes os cruzamentos culturais, somos levados a admitir a necessidade de se desvincular da ótica de homogeneidade e da padronização do processo educativo. Por outro lado, asseveramos ser preciso dar ênfase aos diversos aspectos culturais que formam a sociedade brasileira (CANDAU, 2008). Neste panorama, tornam-se aceitáveis discussões que visem analisar a influência das distintas culturas no processo de formação do conhecimento. Como a Ciência não está dissociada do espaço cultural que a circunda, seu ensino deve analisar tais aspectos. Sendo assim, tornam-se fundamentais inserções de temas como a contribuição dos povos africanos e indígenas para a nossa alimentação nas aulas de Ciências.

Quanto aos aspectos legais da abordagem cultural na escola, inicialmente a Lei nº 10.639 (BRASIL, 2003) alterou o artigo 26 da nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, incluindo no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática História e Cultura Afro-Brasileira: “Nos estabelecimentos de ensino fundamental e médio, oficiais e particulares, torna-se obrigatório o ensino sobre História e Cultura Afro-Brasileira” (BRASIL, 2003). No entanto, o texto foi novamente modificado pela Lei nº 11.645 (BRASIL, 2008), ficando estabelecido que: “Nos estabelecimentos de ensino fundamental e de ensino médio, públicos e privados, torna-se obrigatório o estudo da história e cultura afro-brasileira e indígena” (BRASIL, 2008).

A Lei nº 11.645 (BRASIL, 2008), reforça a orientação trazida pelos Parâmetros Curriculares Nacionais de que os alunos sejam incentivados a:

[...] conhecer e valorizar a pluralidade do patrimônio sociocultural brasileiro, bem como aspectos socioculturais de outros povos e nações, posicionando-se contra

qualquer discriminação baseada em diferenças culturais, de classe social, de crenças, de sexo, de etnia ou outras características individuais e sociais [...] (BRASIL, 1998, p. 7).

Os documentos oficiais denotam que analisar o termo diversidade cultural é promover um olhar para as diferentes formas de organização dos sujeitos em sociedade. O que distingue os seres humanos uns dos outros são as suas identidades culturais. Estes saberes ajudam a construir a diversidade do povo brasileiro, partindo de uma construção étnica com base nos grupos indígenas, africanos e os próprios europeus.

Muito tem se discutido sobre o conceito errôneo de raça para identificar tais diferenças biologicamente estruturadas acerca do meio ambiente em que os sujeitos estão inseridos. Podemos ainda destacar que o conceito de raça foi criado pelos “homens brancos” colonizadores para hierarquizar uma raça como inferior ou superior conforme seus estereótipos físicos, formalizando o eurocentrismo como cultura predominante e superior as demais, promovendo assim um aproveitamento discriminatório racial e escravizador aos demais povos que constituem a população brasileira. Defende Bhabha (1998, p. 107) que a diferença cultural (princípio deformador) sempre se apresentou como “[...] uma categoria enunciativa. A sua força é como uma violação do limite de espaço significante, ela permite no próprio nível do discurso uma contra divisão de objetos, usos, significados, espaços e propriedades”.

Em nossa percepção, avaliamos que refletir sobre o termo cultura e as relações culturais de uma sociedade são de certa maneira complexo. No entanto, levando em consideração à importância de se compreender tais conceitos, os processos de globalização, a construção ideológica que vem sendo estruturada com o passar dos anos, e a uma longa construção sociocultural de respeito às diferentes formas nas mais diversas expressões religiosas, linguísticas, alimentícias, culturais e do próprio cotidiano, evidenciamos que no meio educacional as discussões sobre cultura não devem ser mais negligenciadas. A cultura de um povo é o que forma a natureza humana mais bela, são tais dissimilaridades nas relações multiculturais que formam a diversidade cultural do povo brasileiro. Para Coelho (2008, p. 17): “[...] cultura não é o todo. Nem tudo é Cultura. Cultura é uma parte do todo, e nem mesmo a maior parte do todo – hoje”. Visto isso, podemos destacar que a cultura vai muito além das características particulares de um grupo, ou seja, ela se perpetua nas relações e trocas transversais de como um grupo social se identifica na sociedade.

Quando aplicada à prática de ensino de Ciências nos anos finais do Ensino Fundamental, a discussão sobre a formação do povo brasileiro pode constituir a abordagem dos conteúdos curriculares. Estas aproximações podem fortalecer o respeito pelas diferenças, biológicas e socioculturais dos sujeitos que constituem o nosso país e que serão discutidos no decorrer deste escrito.

O alinhamento entre cultura e Ciências é importante na construção de uma visão não distorcida de Ciência, em uma perspectiva como a trazida por Cachapuz *et al.* (2005, p. 25) de que “a educação científica e tecnológica pode realmente trazer à formação dos cidadãos”. Desse modo, é justificável a necessidade de um ensino de Ciências que alinhe o conhecimento científico e tecnológico ao estudo histórico e cultural. Nesta perspectiva, toma importância um currículo que prime pela construção do conhecimento científico de modo crítico e reflexivo.

Assim, é preciso pensar em um ensino de Ciências que espere pela formação de cidadãos que reconheçam a importância do conhecimento científico, e entendam que ele se desenvolve em um ambiente cultural. Desse modo, ao se pensar nas ações didáticas, estas devem incluir o ponto de vista multicultural dos povos que permeiam as sociedades.

Analisando a importância da discussão da diversidade cultural na escola e, baseando-nos no pressuposto de Maciel (2004, p. 25) de que: “muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural”, e de Miranda (2003, p. 70), de que: “Certamente, depois do idioma, a comida é o mais importante elo entre o homem e a cultura”, evidenciamos que estudos que permitem propagar a consciência social e humana sobre a alimentação fazem parte do escopo de temas relevantes para a discussão da diversidade cultural no ensino de Ciências.

O hábito alimentar do Brasil surgiu com base em três principais matrizes: europeia, indígena e africana. No caso dos africanos é bem provável que os elementos foram trazidos pelos europeus para facilitar a adaptação dos cativos na terra brasileira (CASCUDO, 2004). Os indígenas, porém, já habitavam as Américas quando esta foi colonizada. Estes fatos nos fazem perceber vários elementos que foram incorporados à nossa cultura a partir dos povos africanos e indígenas. Tais aspectos variam conforme a região brasileira e esta diversificação pode designar efeitos culturais e religiosos sobre a cultura regional. Dessa forma, elencamos necessário relatar neste artigo algumas das contribuições dos povos indígenas e africanos à alimentação nacional.

Os povos indígenas e suas contribuições para a alimentação

Quando Cristóvão Colombo navegou até a América em 1492, pensou ter chegado às índias, batizando de “índios” os nativos que aqui se localizavam. Apesar de serem generalizados nessa classificação pelo “homem branco”, estes sujeitos não se viam como um povo unificado, pois, diante dos inúmeros grupos e de suas línguas, os modos de ser e viver eram, de certa forma, muito diferentes uns dos outros.

Acredita-se que os primeiros habitantes das Américas chegaram a aproximadamente 20.000 mil anos, atravessando uma passagem congelada entre a Ásia e a América do Norte, espalhando-se por todo o continente. Em algumas regiões se formavam civilizações avançadas e, no território que viria a

ser chamado brasileiro, alguns grupos se dividiam em diferentes regiões. Estes povos eram de diferentes tamanhos, sendo sociedades descomunais, descentralizadas e igualitárias que, de maneira geral, viviam da caça, pesca e da agricultura de subsistência. Muitos deles eram nômades, mudando de um lugar para outro em busca de uma natureza mais exuberante. Assim, deixavam mesmo que involuntariamente a recuperação do solo abandonado.

Antes da chegada dos colonizadores portugueses e espanhóis no continente sul-americano e no Brasil, na região na qual se localiza o Paraná, viviam inúmeros povos indígenas que praticavam suas crenças, suas artes, falavam inúmeras línguas e possuíam culturas diferentes umas das outras. Porém, o contato com os europeus foi trágico para os nativos que aqui residiam, muitos destes povos foram dizimados por conflitos em guerrilhas e pelas doenças que seus corpos não conheciam e acabavam padecendo (RIBEIRO, 2021).

Ao final do século XIX muitos desses povos já não existiam. Todavia, diante da imposição cultural e catequização cristã, os que atualmente sobrevivem mantêm suas singularidades e prezam pela fixidade de suas culturas. Neste panorama, destacamos os que residem no Paraná, sendo quatro povos: Guarani, Kaingang, Xokleng e os Xetá. Em sua maioria, os Guarani e Kaingang, atualmente, moram com suas famílias nas comunidades demarcadas em pequenos espaços de terra, lutando pela sobrevivência de suas línguas, culturas e religiões (RIBEIRO, 2021).

Apesar de tanta miscigenação entre os povos, segundo o Censo IBGE 2010, existem mais de 305 povos indígenas, divididos nos mais diversos grupos linguísticos e traços culturais, onde somam 896.917 pessoas. Destes, 324.834 vivem nas áreas urbanas e 572.083 em áreas rurais, o que corresponde aproximadamente a 0,47% da população brasileira.

Ante o exposto, podemos inferir que grande parte dos aspectos culturais e da alimentação brasileira está baseada na culinária indígena, inclusive a própria variação linguística dos nomes atribuídos a muitos dos objetos, frutas e pratos típicos regionais. Neste sentido,

[...] “comidas dos índios”, como o mbodjiapé (pão à base de milho), batata doce assada e as formas de preparar o milho como acompanhamento da carne da caça; das práticas de plantação, caça e coleta de alimentos; das casas feitas com fibras de palmeira, apenas amarradas sobre a armação de taquara; dos artefatos para o cozimento e consumo de alimentos e chimarrão; de como era no tempo em que eles se aqueciam no inverno somente com o fogo e com as folhas de palmeira, quando o tomar banho no rio em tempos de geada era uma prova de coragem e confiança nos Deuses e nos pais (pois os pais e mais velhos em geral orientavam as crianças para se banharem assim logo cedo); e também das práticas ascéticas de rezas e danças para se tornarem aguydje, assim como do relato de pessoas que foram vivas para o Yvy Marãe’y (ALBERNAZ, 2009, p. 51).

A caracterização das heranças e incorporações de práticas indígenas como as citadas anteriormente, revela como é importante a valorização da cultura dos povos. No entanto, nos dias

atuais, muito tem se perdido levando em consideração o desmatamento, a falta de caça e da pesca. Antes a comida era diversificada com pratos derivados da mandioca e do milho, complementadas com proteínas animais, o que contribuía para uma boa saúde e um maior tempo de vida. Para os Guaranis, “uma comida típica é o reviro, preparado logo cedo e no entardecer do dia, normalmente pela mãe, mas esta ensina os filhos meninos e meninas, além do homem a preparar também” (MALDANER, 2016).

Visto isso, as comunidades indígenas lutam frente aos órgãos governamentais solicitando ampliação e legalização de seus territórios, em respeito a suas formas de educação, cultura e religião, tirando da teoria e colocando em prática a Constituição Federal de 1988, que respalda a defesa dos povos indígenas como patrimônio cultural brasileiro.

O Brasil é um dos países diversificado em seus aspectos culturais, sendo respaldado no multiculturalismo. Deste modo, muito se tem em nossa alimentação com base nas culinárias dos indígenas brasileiros, como principalmente a mandioca, milho pururuca, batata doce, amendoim, palmito, peixe e banana. Os ingredientes da alimentação básica eram também as raízes, algumas folhas e frutos de palmeiras como palmito, cocos, carnes de caças, peixes, castanhas e frutos silvestres. A caça era uma das principais fontes de alimento para o indígena, tais como: porco-do-mato, paca, veado, macaco, javali, capivara, cotia, tatu, gato-do-mato e anta que faziam parte da sua dieta.

Então, diante de todo o desmatamento e falta de território, muitos dos sujeitos indígenas vivem em uma situação deplorável em suas aldeias, passando por diversas dificuldades e influências do não indígena, causando muitas vezes uma negação involuntária do seu povo e de sua comunidade, obrigando, muitas vezes, os nativos irem para os centros urbanos trabalharem em frigoríficos e nas plantações que cercam as aldeias para poderem promover subsistência as suas famílias, forçando a inserção de costumes e cultura dos grupos dominantes. Portanto, destaca-se a importância destas abordagens no currículo escolar para o processo de escolarização nas escolas indígenas e não indígenas.

Os povos africanos e suas contribuições para a alimentação brasileira

A colonização do Brasil foi realizada por meio do trabalho compulsório. Inicialmente, os portugueses escravizaram os povos originários, que já habitavam a América, eles, no entanto, resistiram ao processo de domínio, sendo assim, os colonizadores recorreram à mão de obra externa. Ou seja, devido aos embates ocorridos entre os indígenas e os colonizadores, ocasionou que a população nativa fosse cada vez menos utilizada pelos exploradores, que recorreram à força braçal dos africanos. Desta maneira, durante um período de três séculos o país recebeu em média, quatro milhões africanos, de diversas idades, crianças de colo e até idosos, de diferentes regiões e etnias (ERNANDES, 2013).

Os africanos, que chegaram ao país no século XVI, constituíram a principal força de trabalho na época colonial, sendo essencial no campo econômico, principalmente nos engenhos (ANTONIL, 1982). Assim, no Brasil que já era habitado pelos povos originários e colonizado pelos europeus, os africanos foram incorporados à pluralidade de etnias, que faz do nosso país uma fusão de saberes e costumes.

A vinda dos africanos à nação foi um ato de coerção, pois eles foram obrigados a deixar seus países, devido ao tráfico negreiro, sendo trazidos para um novo mundo com outra cultura. Não que eles não tenham resistido, pois as formações dos diversos quilombos durante a história da escravidão no país falam por si só (NASCIMENTO, 1978), no entanto, o tráfico era uma atividade lucrativa.

Quando não dominaram o indígena, os colonizadores fizeram do trabalho escravo a principal força motriz da economia brasileira. Desse modo, o africano, passou a ter um enorme valor comercial, o que fez da escravidão uma grande atividade econômica. Em acordo com Luna (1968, p. 16):

O índio brasileiro era tão desprezível na avaliação portuguesa que o preço de cada um não ultrapassava a casa dos quatro mil-réis, enquanto o negro nunca era vendido por menos de cem mil réis, isto no início da escravidão. Eram, pois, os africanos, mercadoria de alto valor na época.

Sendo a frente de trabalho do Brasil, desde o período colonial, o africano influenciou em vários aspectos culturais. No que tange ao regime alimentar, autores como Freyre (2001) e Mascarin (2015), destacam como principais contribuições dos africanos à cozinha brasileira a introdução de alimentos tais como: o azeite-de-dendê, a pimenta malagueta, entre outros. De acordo com Miranda, (2003, p. 70): “[...] azeite de dendê, juntamente com inhames, bananas, pimentas, feijões, entre outras delícias, como quiabos e camarões, [...] torna o Brasil um enorme caldeirão, convivendo e misturando-se com diferentes e saborosas contribuições gastronômicas”. Este “caldeirão” de sabores, culturas e povos, são temas relevantes no contexto escolar em uma perspectiva de formação humana e social que vise o multiculturalismo.

A incorporação dos elementos citados por Freyre (2001), Miranda (2003) e Mascarin (2015) causou a modificação de pratos portugueses e indígenas devido à condimentação africana, aliás, para o primeiro autor, os africanos também são responsáveis por maior utilização de alimentos como o coco e a banana, tão congregados a nossa cultura. Freyre (2001) observa que a alimentação de muitas regiões do Brasil foi influenciada pela cultura africana, no entanto, na Bahia, no Pernambuco e no Maranhão esta característica é maior. De acordo com o autor, em cidades baianas são mais acentuadas as marcas africanas no modo de alimentação e até hoje as quitandeiras, que no século XVI, saíam para vender “mocotós, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, açaças, abarás, arroz de coco, feijão de coco, angus,

pão de ló de arroz, pão de ló de milho, rolete de cana, queimados”, fazem seu comércio nas ruas (FREYRE, 2001, p. 287).

Este comércio de doces nasceu no período colonial. Na época, o açúcar era artigo de luxo, portanto, os doces não estavam frequentemente na alimentação africana, mesmo assim, há indícios que eles utilizavam guloseimas como a rapadura. Na ocasião, as senhoras faziam doces para que as suas criadas os vendessem nas ruas. Desse modo, elas aprenderam a empregar o açúcar em suas receitas, nascendo os doces como as cocadas, pés de moleque e canjica (FREYRE, 2001).

Com a expansão da plantação de açúcar, o ciclo do ouro e o crescimento do cultivo cafeeiro, a população afrodescendente se deslocou das regiões de Pernambuco para Minas Gerais e São Paulo. Desse modo, no século XVII, essa população ia às ruas de São Paulo, vendendo seu cafezinho acompanhado de um bolo sovado de fubá ou um pé de moleque (FREYRE, 2001). Com a ampliação dos cultivos pelo país, os africanos foram sendo levados para outras regiões e com eles seus hábitos alimentares. Dessa maneira, a influência dos africanos pode ser percebida nas diversas regiões do país, com acentuações diferentes devido à regionalização. Dessa maneira, há pratos mais consumidos na Bahia, como o acarajé, no entanto, outros como a pamonha é apreciada nas diversas localidades brasileiras.

A influência africana se modifica em diversos aspectos como a intensidade, tipos de alimento consumido e condimentação, de acordo com a localidade, o que ocorre em todo o Brasil. Sendo assim, a abordagem deste contexto na escola é significativa, uma vez que muitos dos alimentos presentes constantemente em nossos pratos foram introduzidos ou modificados com a chegada dos africanos ao país. Nesta esteira, a escola deve valorizar as contribuições desses povos para a formação cultural alimentar brasileira.

Aspectos metodológicos

Nas escolas do Paraná há uma normativa que prevê a formação de “equipes multidisciplinares”, formadas por professores e pedagogos, que devem abrir espaços de debates, estratégias e de ações pedagógicas que fortaleçam a implementação da Lei n.º 11.645 (BRASIL, 2008). Contudo, nem sempre estas equipes multidisciplinares realizam trabalhos que envolvam toda a escola. No entanto, na Escola Estadual do Campo Barão de Lucena, localizada no município de Nova Esperança, no estado do Paraná, comumente os professores, nos meses de outubro e novembro, desenvolvem temas sobre a valorização das culturas étnico- raciais pilares da cultura brasileira: a africana e a indígena. Essas ações abrangem todas as disciplinas e culminam em uma mostra para a comunidade.

Diante das características da escola referida anteriormente, assim como da problemática levantada no início deste texto, relacionada à integração entre o estudo da diversidade alimentícia

associada aos conteúdos de Ciências, em cumprimento da obrigatoriedade dos espaços de debates das questões étnicos raciais na educação formal, este trabalho de cunho qualitativo realizou uma pesquisa ação, que buscou aliar o ensino do tema nutrição ao cumprimento da lei 11645 (BRASIL, 2008).

A pesquisa se caracteriza como qualitativa, uma vez que foca na observação de fatos, (COUTINHO, 2013). Já o delineamento, pesquisa-ação, fundamenta-se na definição de Thiollent (1986, p. 14):

[...] a pesquisa-ação é um tipo de pesquisa social com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e no qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo.

Na área educacional, para Tripp (2005) a pesquisa-ação liga-se ao desenvolvimento de professores e pesquisadores, pois estes utilizam da pesquisa para aprimorar o processo de ensino. Assim, diante desta característica da pesquisa-ação no contexto educacional, o levantamento de dados, o trabalho utilizou o diário de campo da pesquisadora/ professora. A partir das análises do material empírico, buscamos evidenciar como a abordagem da importância dos africanos e indígenas na composição alimentícia no país, pode contribuir para ensinar conceitos sobre nutrição. Quanto às atividades desenvolvidas, apontamos que foram aplicadas por um período de 3 semanas que culminou em uma apresentação da turma envolvida, 22 alunos do oitavo ano, à comunidade, em uma mostra organizada por professores, alunos e equipe pedagógica, no dia Nacional da Consciência Negra, celebrado no Brasil no dia 20 de novembro.

As atividades foram planejadas de acordo com o Componente Curricular de Ciências e aplicadas durante as aulas da disciplina. As ações desenvolvidas estão descritas no quadro I.

Quadro I - Atividades desenvolvidas com os alunos

Aula (s) / Hora aula (ha)	Atividade
01/ 01 ha	Roda de conversa, orientada pelos questionamentos: Vocês conhecem algum alimento que é utilizado em sua casa que tem origem na cultura africana ou indígena? Nossa alimentação possui outros alimentos influenciados pelas culturas dos povos africanos e indígenas. Quais seriam eles? Divisão dos alunos em duplas para a realização das pesquisas.
02 e 03/ 02 ha	Aula expositiva realizada pelo professor sobre micro e macronutrientes. Inicialmente o docente apresentou um texto sobre os micronutrientes, os discentes leram em duplas, depois o professor lançou questionamentos e explicou sobre suas características e os principais exemplos. Para a abordagem sobre macro nutrientes foi utilizado um vídeo de problematização que auxiliou na abordagem do conteúdo, por conseguinte o professor explanou positivamente os principais macros nutrientes, e então apoiados no material os alunos indicaram em seus cadernos seus exemplos e funções.

04/01ha	Pesquisa realizada pelos alunos, no laboratório de informática, sobre os alimentos de nossa cultura alimentícia que possuem influência dos africanos e indígenas. Divididos em duplas os alunos foram acompanhados até a sala de informática. Com estrutura razoável o laboratório possibilitou a utilização de um computador por dupla de alunos.
05 e 06 2 ha	Pesquisa realizada pelos alunos para categorizar os alimentos levantados na atividade anterior, quanto aos nutrientes encontrados nos alimentos, bem como, seus benefícios ao organismo. Dessa forma os alunos indicaram quais eram os micro e macronutrientes encontrados nos exemplos pesquisados.
07 /01ha	Discussão dos resultados encontrados pelos alunos, debates sobre a importância dos africanos e indígenas na alimentação da população, assim como, para o desenvolvimento do país.
08 e 09/2ha	Escolha de um alimento pelas duplas, confecção de cartazes e materiais para a mostra, contendo dados como a origem do alimento (africana ou indígena), importância na alimentação e informações nutricionais.
10 4ha	Apresentação para a comunidade na mostra da escola, a sala de aula foi decorada de acordo com o tema, os cartazes dispostos e os alunos trouxeram um prato com o alimento pesquisado para apresentação à comunidade escolar.

Fonte: Elaboração própria, 2021.

No período das aulas, ocorria na escola outros trabalhos que foram apresentados à comunidade na mostra. Assim, todo o entorno escolar estava envolvido nas discussões.

Uma proposta didática em forma de apresentação

Diante da problemática proposta pelo trabalho por meio da questão “Como a abordagem da importância dos africanos e indígenas na composição alimentícia do país, pode contribuir para ensinar conceitos sobre nutrição?”, verificamos a necessidade de que as ações didáticas em sala de aula partam da análise sobre os contributos dos africanos e indígenas para a cultura alimentícia brasileira.

Neste panorama, frisamos que ao abordar conceitos referentes à alimentação em sala de aula do Ensino Fundamental anos finais, o professor pode planejar discussões sobre temas como a cultura africana e indígena, propondo aos alunos pesquisas sobre os alimentos presentes em nossa alimentação que possuem influência destes povos.

Quando pensamos em nossa alimentação, muitas vezes não conseguimos identificar quais foram introduzidas pelos povos originários que já habitavam as terras de nosso país. Ao comer o pirão ou se deliciar com uma tapioca ou até mesmo ao realizar outras ações não ligadas à alimentação, como a música, a literatura ou o deitar em redes, estamos diante das influências dos povos indígenas enraizadas no nosso convívio, e estes fatores merecem atenção nos diversos espaços educacionais, formais e informais.

A valorização da cultura africana também merece destaque no ambiente escolar. Os africanos foram trazidos como escravos ao nosso país e se depararam com outra forma de vida, sendo utilizados

como principal fonte de trabalho no período colonial. Além dos trabalhos exaustivos, tiveram que lidar também com a falta de comida, o que ocasionou na utilização de vários elementos de sua cultura, e até da nossa, para incrementar sua alimentação. Deste modo de vida, nasceram pratos como o angu e a feijoada.

Ressaltamos também que africanos e indígenas influenciaram não só na alimentação, mas na dança, idioma, religião entre outros aspectos. Diante da representatividade, evidenciamos que é possível ligar a compreensão de conceitos científicos à análise sobre a cultura, com o propósito de realizar um ensino de Ciências voltado para o multiculturalismo.

Esta proposta de ensino é pautada em uma ótica educacional em que o discente deve estar preparado para a vida cotidiana de maneira que os conceitos científicos os auxiliem nas tomadas de decisão. Sendo assim, esta experiência pedagógica demonstra um trabalho que ocorreu como proposta, o estudo nutricional dos alimentos incorporados em nossa cultura pelos africanos e indígenas, por meio da análise dos nutrientes presentes, como vitaminas, proteínas, carboidratos e lipídios, bem como suas funções em nosso organismo.

A proposta propiciou a aplicabilidade dos conteúdos científicos como tipos, funções, composição dos macronutrientes: carboidratos, lipídios e proteínas em um aspecto que possibilitou a análise cultural e histórica à alimentação nacional. Dessa maneira, os alunos foram convidados a refletir sobre como os africanos tiveram suas culturas também modificadas com o processo de colonização e o comércio de escravos.

Na escola em que ocorreu a aplicação da sequência de atividades, os professores realizam debates com seus alunos sobre os temas e preparam atividades a serem demonstradas à comunidade na semana da Consciência Negra, devido à ação da equipe multidisciplinar. Usufruindo do ensejo das discussões, aproveitamos o conteúdo curricular da disciplina de Ciências ministrada na escola para analisar o multiculturalismo presente em nossa alimentação, de modo que o assunto se tornou uma oportunidade de aprendizagens sobre conceitos científicos e culturais. Mostrando assim, que o conteúdo nutrição pode ser aliado ao estudo étnico-cultural, ao se propor pesquisas aos alunos na sala de informática, como realizado ou até mesmo por meio de materiais elaborados pelo docente, sobre os alimentos incorporados à nossa cultura alimentar que possuem raízes africanas e indígenas.

Quando direcionada aos alunos a seguinte questão “Vocês conhecem algum alimento que é utilizado em sua casa que tem origem na cultura africana ou indígena?”, identificamos nas repostas a participação indígena em alimentos como a farinha de mandioca e tapioca, assim como a feijoada associada à cultura africana. O surgimento dos exemplos pode ser resultado das discussões providas de outros trabalhos realizados na escola. Mesmo assim, o questionamento mostrou-se promissor no levantamento de concepções dos alunos sobre o assunto, bem como quando seguido pela questão

“Nossa alimentação possui outros alimentos influenciados pelas culturas dos indígenas e africanas. Quais seriam eles?”, demonstra uma possibilidade de problematização para o estudo em sala de aula.

As indagações foram uma forma de fomentar a pesquisa. Dessa maneira, insta salientar que quando trabalhamos dentro de um estudo histórico em sala de aula, essas têm funções motivadoras e orientadoras dos trabalhos desenvolvidos. O ensino de Ciências envolve o levantamento de hipóteses e de sua resolução, assim, perguntas são necessárias, pois podem ser propulsoras do olhar para a pesquisa.

Além disso, é preciso promover um ensino voltado para as questões sociais e éticas em um processo educativo para a cidadania. Dessa maneira, o domínio do conhecimento e da tecnologia torna-se cada vez mais importante, mas, não de forma dissociada das demandas sociais, políticas e econômicas, o que justifica a necessidade de trabalhos com o foco voltado para o multiculturalismo dos povos. Sendo assim, os questionamentos direcionaram a perspectiva para além do simples domínio dos conceitos referentes aos nutrientes.

Seguindo o propósito de uma educação científica voltada para a consciência social, buscamos com a proposta descrita aqui, levantar a importância dos diferentes povos para a formação da cultura alimentícia do nosso país, no caso os contributos dos africanos e indígenas. Por isso, diante das questões, os alunos foram divididos em duplas e tiveram liberdade para pesquisar diversos alimentos introduzidos em nossa cultura pelos indígenas e africanos. Após o levantamento, verificamos que os alimentos mais comentados pelos discentes foram: banana; coco; pimenta; azeite de dendê; doces como a cocada e o pé de moleque. Percebemos então, que os alunos encontraram em suas pesquisas alimentos originários da África e trazidos pelos colonizadores e outros disseminados pela vinda dos africanos, assim como descrito por Freyre (2001) e Mascarin (2015).

Foi possível observar, desta maneira, as diversas contribuições que os povos africanos trouxeram para a nossa cultura alimentar. Em suas buscas, os alunos também relataram a presença de pratos como: vatapá, mungunzá, angu, pamonha e outros. Diante das pesquisas, citamos outros exemplos não encontrados pelos alunos como o gengibre, inhame, quiabo e melancia.

Na prática docente deve haver a preocupação em fazer com que os alunos fomentem a discussão, indagando, levantando hipóteses e concluindo sobre o assunto. Assim, procuramos fazer com que diante dos exemplos, os discentes analisassem quais destes alimentos eles já provaram e em que aspectos culturais eles estão envolvidos em nosso dia a dia, por exemplo, a pamonha, que compõe um dos pratos muito utilizados nas festas juninas realizadas na comunidade e na escola, assim como, outros doces verificados pelos alunos, como a cocada e o pé de moleque.

Diante dos exemplos pesquisados, podemos refletir sobre a influência na cozinha brasileira pelos africanos, e como esta se modificou de acordo com cada região do país em que eles estiveram

presentes. Além disso, frente às discussões realizadas com os discentes, tornou-se importante o estudo quanto à regionalização da cultura brasileira. Durante as reflexões, os alunos apontaram que a professora de História estava discutindo em suas aulas as contribuições dos povos africanos para o Brasil, e assim, trouxeram às falas, reflexões sobre o trabalho africano às fazendas de cana-de-açúcar, como também, a importância dos africanos para a economia do país, naquela época e de seus descendentes na atualidade.

Percebemos aqui que por mais que os trabalhos não eram conjuntos, a escola trabalhava com o tema em todas as disciplinas no mesmo momento, o que contribuiu para uma visão interdisciplinar do assunto. No ensino é importante a perspectiva interdisciplinar, pois muitos conceitos podem ser complementados por outra área. Assim como nos direciona Lück (1994), entendemos a interdisciplinaridade como o processo que envolve e engaja em um trabalho conjunto à integração das disciplinas de modo a buscar a superação da fragmentação escolar.

Quanto à participação indígena na alimentação brasileira observamos, do mesmo modo que evidencia Leite (2007), que de acordo com a região, mudam as contribuições para a alimentação, tais diferenças têm explicações na extensão continental do Brasil. Apesar disso, os alunos elencaram a mandioca e seus derivados, como a farinha e o beiju, o milho, a batata doce e o peixe, como os principais contributos dos indígenas para a nossa cultura alimentar.

Corroboramos diante dos levantamentos, que a regionalização influencia não somente nos tipos de alimentos, mais ainda no modo de consumo, por exemplo, a mandioca está inserida na cultura da região Norte no país, sendo consumida cozida ou como farinha ou seu caldo no tucupi. Na região Nordeste, a farinha de mandioca acompanha a carne de sol (SONATI; VILARTA; SILVA 2009). Averiguamos, também, que um dos passos da atividade aplicada, que consistia na escolha de um alimento pelos alunos para a criação e apresentação de materiais que relatassem sobre sua origem, assim como suas informações nutricionais à comunidade, possibilitou a interação entre os sujeitos do processo educativo. Ao apresentarem os conhecimentos vivenciados nas aulas de forma ativa, os discentes alinharam os conceitos nutricionais ao estudo cultural. Por isso, consideramos a proposta executada como precursora de uma educação científica voltada para a formação cidadã como defende Cachapuz *et al.* (2005).

A análise de uma educação científica voltada para questões multiculturais pode afastar a perspectiva salvacionista da Ciência, pois ela é construída a partir da ótica humana e nem sempre está alinhada ao desenvolvimento social e moral. Sendo assim, durante as aulas foram discutidos com os alunos, como mesmo diante do domínio de aspectos tecnológicos a sociedade ainda se organizou a partir do trabalho escravo. Até mesmo em nosso século, muitas relações de trabalho ainda se baseiam em formas de trabalhos que podem ser consideradas escravagistas (ROCHA; BRANDÃO, 2013).

Em relação às atividades desenvolvidas na aplicação, como a mostra cultural, a interação permitida e as declarações dos discentes e da comunidade, demonstram que tais abordagens são importantes no conjunto escolar, portanto devem ser incentivadas. Entendemos, porém, que nem todos os contextos escolares são iguais. Reforçando, este trabalho aproveitou da mostra cultural que ocorre na escola para a exposição das pesquisas dos alunos, um fato que permite que as interações entre os discentes e a comunidade sejam priorizadas, mas nem sempre este tipo de trabalho é possível.

Sugerimos assim, que em outros casos de aplicação da sequência, a exposição das pesquisas realizadas pelos alunos possa ocorrer por meio de uma apresentação aos colegas ou para as outras turmas da escola, de maneira que a troca entre os sujeitos do processo educativo ocorra, pois, a interação tem papel fundamental na formação escolar dos indivíduos.

Considerações finais

Ao realizar esta pesquisa-ação percebemos que as atividades desenvolvidas no contexto escolar que buscam conhecer e discutir as culturas dos povos africanos e indígenas, fundamentais para a formação cultural no contexto atual, incentiva o respeito à diversidade ao passo que discute questões científicas como os nutrientes e suas funções. Desse modo, o estudo proposto pelo trabalho, de associar o conteúdo de Ciências ao cumprimento da lei n.º 11.645 (BRASIL, 2008), demonstrou que as questões étnicas- raciais podem integrar as discussões em sala de aula, em uma perspectiva de ensino que promova a reflexão sobre a importância dos modos e costumes africanos e indígenas para a alimentação e outros modos de vida de nosso país.

Sendo o ambiente escolar um local de pluralidades, o multiculturalismo reflete como incentivo à valorização dos povos na construção do conhecimento, integrando tais conhecimentos, valorizando os conteúdos culturais, científicos e contribuindo para um processo de ensino e aprendizagem dinâmico e integrativo.

Acentuamos que tanto no levantamento feito pelos alunos em sala de aula, quanto nas pesquisas bibliográficas realizadas pelos autores para a escrita, observamos que os alimentos provindos da alimentação indígena e africana se modificaram com a vinda dos imigrantes e assim, os hábitos indígenas, africanos foram agregados a outras influências. Desta maneira, torna-se interessante que novos trabalhos discutam tais aspectos, bem como, os que busquem evidenciar a importância dos costumes, crenças dos africanos e indígenas para a formação da identidade cultural brasileira.

Por fim, entendemos que é possível utilizar a abordagem sobre a influência dos povos africanos e indígenas para o estudo dos nutrientes em uma perspectiva de ensino voltado para o multiculturalismo, que pode ser essencial para uma formação científica voltada para as questões sócio científicas. Assim, observamos que ao discutir em sala sobre a diversidade cultural na alimentação

brasileira nas aulas de Ciências, podemos contribuir para o desenvolvimento de capacidades socioculturais, como a empatia e o respeito ao mesmo tempo em que ocorre a aprendizagem dos conceitos científicos sobre alimentação como os tipos de nutrientes e suas funções. O que contribui para uma Educação em Ciências que reconhece sua formação subjetiva e humana.

Referências

ANTONIL, A. J. **Cultura e Oportunidade do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

ALBERNAZ, A. C. R. **Antropologia, Histórias e Temporalidades entre os Ava-Guarani de Oco'y (PR)**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2009. Disponível em: http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=138163. Acesso em: 20 fev. 2021.

AQUILLA, R. **A educação alimentar nutricional e alimentar no espaço escolar: saber sabor e saúde**. 96 f. Dissertação (Mestrado em Educação nas Ciências) - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Ijuí, 2011. Disponível em: <https://bibliodigital.unijui.edu.br:8443/xmlui/bitstream/handle/123456789/284/ROSEMERI%20AQUILLA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 19 fev. 2021.

COELHO, T. **A cultura e seu contrário: cultura, arte e política pós-2001**. São Paulo: Iluminuras, Itaú cultural, 2008.

BHABHA, H. K. **O local da cultura**. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1998.

BRASIL. Lei n. 9.394/96. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm. Acesso em: 19 Jun. 2021.

BRASIL. **Parâmetros Curriculares Nacionais: terceiro e quarto ciclos: Língua Portuguesa**. Brasília: MEC/SEF, 1998.

BRASIL. Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. **Diário Oficial da União**, Brasília, 10 jan. 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm. Acesso em: 20 de mar. de 2021.

BRASIL. Lei nº 11.645, de 10 de Março de 2008. **Diário Oficial da União**, Brasília, 10 mar. 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/11645.htm. Acesso em: 19 jun. 2021.

CANAU, V. M. Multiculturalismo e educação: desafios para a prática pedagógica. In: MOREIRA, A. F.; CANAU, V. M. **Multiculturalismo Diferenças Culturais e Práticas Pedagógicas**. 2ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

CACHAPUZ, A. *et al.* **A necessária renovação do ensino das Ciências**. São Paulo: Cortez, 2005.

CASCUDO, L., C. **História da alimentação no Brasil**. 2. Ed. São Paulo: Global, 2004.

COUTINHO, C. **Metodologia de Investigação em Ciências Sociais e Humanas**. Coimbra: Almedina, 2013.

ERNANDES, M. A. M. A influência da culinária africana no Brasil. **Cadernos PDE**. Governo do Estado do Paraná, Secretaria de Estado da Educação, v.2, 2013. Disponível em: http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernospde/pdebusca/producoes_pde/2013/2013_fafipa_hist_pdp_marly_angela_martins_ernandes.pdf. Acesso em: 19 jun. 2021.

FREIRE, P. Conscientização e Alfabetização: uma nova visão do processo. **Revista de Cultura da Universidade do Recife**. Recife, n. 4, Abril-Junho, 1963. Disponível em: <https://nepegeo.paginas.ufsc.br/files/2018/11/Paulo-Freire-Conscientiza%C3%A7%C3%A3o-e-alfabetiza%C3%A7%C3%A3o-Uma-nova-vis%C3%A3o-do-processo.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2021.

FREYRE, G. **Casa-Grande & Senzala**. 43 ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Brasileiro de 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2012.

LEITE, M. S. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena. In: BARROS, D. C., SILVA, D. O., GUGELMIN, S. Â. (Orgs.). **Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena**. v. 1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007. [p. 180-210].

LÜCK, H. **Pedagogia interdisciplinar: fundamentos teórico-metodológicos**. 8. ed. Petrópolis: Vozes, 1994.

LUNA, Luiz. **O Negro na luta contra a escravidão**. Rio de Janeiro: Leitura, 1968.

LONTRA, Hilda OH. Visão de fora: identidade cultural brasileira no contexto da copa do mundo de 2014. **Comunicaciones en Humanidades**, Santiago de Chile, v.1, n. 4, 2017. Disponível em: <http://revistas.umce.cl/index.php/Comunicaciones/article/view/745/726>. Acesso em: 20 mar. 2021.

MACIEL, M. E. Uma Cozinha à Brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 33, 2004. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em: 10 mar. 2021.

MALDANER, M. P. **Educação e Cultura Indígena Guarani: Práticas Educacionais no Colégio Estadual Indígena Teko Nemoingo, Tekoha Ocoy**. 2016. Dissertação (Mestrado em Integração Contemporânea da América Latina) - UNILA, Foz do Iguaçu, 2016. Disponível em: <https://dspace.unila.edu.br/handle/123456789/691?show=full>. Acesso em: 22 fev. 2021.

MASCARIN, T. F. Alguns aspectos sobre alimentação: ênfase à contribuição do negro no período colonial. **Revista espaço acadêmico**. Maringá, n.171, p.61-68, 2015. Disponível em: <https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/issue/view/1020>. Acesso em: 10 mar. 2021.

MIRANDA, R. Série Mesa Brasileira. In: Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre, 2003. **Anais [...]** Recife, 2003.

NASCIMENTO, A. **O Genocídio do Negro Brasileiro: processo de um racismo mascarado**. São Paulo: Paz e Terra, 1978.

RIBEIRO, R. G. T.; MACHADO, S. R. A.; TRIVIZOLI, L. M. **Conceitos geométricos em artesanatos e grafismos: uma tradição histórico-cultural de uma comunidade guarani**. São Paulo: Livraria da Física, 2021.

ROCHA, G.; BRANDÃO A. Trabalho escravo contemporâneo no Brasil na perspectiva da atuação dos movimentos sociais. **Revista Katál**. Florianópolis, v.14, n.2, p.196-204, 2013. Disponível em <https://www.scielo.br/j/rk/a/p35JR3swm56rQbZDZ44TspN/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 20 mar. 2021.

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C. Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas. In: MENDES, R.; VILARTA, R.; GUTIERREZ, G. L. (Orgs.). **Qualidade de Vida e Cultura Alimentar**. Campinas: IPES EDITORA, 2009.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa - ação**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1986.

TRIPP, D. Pesquisa-ação: uma introdução metodológica. **Educação e Pesquisa**. São Paulo, v.31, n.3, p.443-466, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ep/a/3DkbXnqBQyyq5bV4TCL9NSH/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 20 fev. 2021.

Recebido em: 23 de junho de 2021.

Versão corrigida recebida em: 27 de janeiro de 2022.

Aceito em: 27 de janeiro de 2022.

Publicado online em: 15 de julho de 2022.

