

6. PRODUTO EDUCACIONAL

O produto educacional, aqui apresentado, foi elaborado a partir da dissertação de Mestrado Profissional em Educação, da Faculdade de Educação, da Universidade de Brasília, intitulado “Alimentos como Elementos de Conexão entre Saberes”, defendida no ano de 2024.

Um produto educacional em um mestrado profissional é uma produção prática e aplicável, com o objetivo de solucionar problemas reais ou melhorar práticas no contexto educacional. Diferentemente de uma dissertação puramente teórica, o produto educacional busca resultados concretos e imediatos na prática pedagógica.

Segundo a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), o produto educacional deve ser concebido como uma inovação que transforma teorias e conhecimentos adquiridos ao longo da pesquisa em uma ferramenta acessível, adaptável e relevante para o público-alvo (CAPES, 2020).

Além disso, conforme aponta Silva (2021), o produto educacional precisa estar alinhado com as necessidades e desafios do contexto escolar, proporcionando uma resposta direta às demandas identificadas na pesquisa e oferecendo alternativas de intervenção pedagógica ou metodológica. Ele deve ser elaborado para que sua aplicação possa ser adaptada e replicada em diferentes contextos, promovendo impactos positivos na aprendizagem e no desenvolvimento dos alunos.

De acordo com Oliveira (2022), esse tipo de produto pode assumir várias formas, desde materiais didáticos, plataformas digitais, guias pedagógicos, até cursos de formação continuada, sempre com foco na melhoria do ensino e na facilitação do aprendizado de maneira prática e efetiva.

Assim, o produto educacional intitulado “**Alimentos como Elementos de Conexão entre Saberes**” consiste em uma sequência didática voltada para a aplicação de oficinas gastronômicas, promovendo a transversalidade e a interdisciplinaridade. Por meio dessas oficinas, os saberes ultrapassam as barreiras das disciplinas isoladas, proporcionando uma construção de conhecimento integrada e contextualizada. Esse formato busca estimular o aprendizado significativo ao conectar diferentes áreas do conhecimento de forma prática e dinâmica, utilizando os alimentos como ponto de convergência pedagógica.

De acordo com a teoria de Ausubel (2003), a aprendizagem significativa ocorre quando o aluno consegue conectar novos conhecimentos a conceitos já existentes em sua estrutura cognitiva. O projeto “Alimentos como Elementos de Conexão entre Saberes” propicia esse tipo de aprendizagem ao utilizar os alimentos, elementos familiares ao cotidiano dos estudantes,

como ponto de partida para explorar conceitos em diferentes disciplinas de forma interligada e contextualizada. Incluem ainda: Conexão com Conhecimentos Prévios: Os alimentos são um elemento comum no dia a dia dos alunos, facilitando a assimilação de novos conceitos ao conectar os conteúdos escolares a experiências concretas. Contextualização: O uso de oficinas gastronômicas permite que os alunos compreendam a aplicabilidade dos conteúdos no mundo real, estimulando uma relação mais próxima e prática com o aprendizado. Transversalidade: Ao integrar diferentes disciplinas por meio de um tema central, os alunos desenvolvem competências gerais previstas na BNCC, como o pensamento crítico, a resolução de problemas e a colaboração. Resolução Colaborativa: Os alunos trabalham em grupos para propor soluções criativas, estimulando habilidades como comunicação, tomada de decisão e trabalho em equipe. Integração Prática: A resolução dos problemas culmina na aplicação prática das soluções, como a preparação de receitas, apresentação de projetos ou debates em sala de aula.

Essa abordagem transforma o aluno em protagonista do processo educativo, destacando a importância de contextualizar os conteúdos para tornar o aprendizado relevante e aplicável. Possibilita, ainda, o desenvolvimento do pensamento crítico e criativo, pois desafiam os alunos a analisarem questões complexas e proporem soluções criativas, promovendo uma aprendizagem mais profunda. Conecta o aluno ao mundo real. Ao envolver problemas contextualizados, os estudantes veem sentido no que aprendem, o que aumenta o engajamento e a motivação.

6.1. DESENVOLVIMENTO

Tema Central: “Alimentos como Elementos de Conexão entre Saberes”.

Público-Alvo: Alunos do 6º ano do ensino fundamental.

Objetivo Geral: Promover uma compreensão integrada sobre o papel dos alimentos na sociedade, abordando-os de forma prática e teórica a partir de uma situação-problema.

Justificativa: Os alimentos são presentes em diversas culturas, ciências e disciplinas.

Utilizá-los como ponto de partida ajuda os alunos a desenvolverem conhecimentos em áreas distintas de maneira prática e contextualizada.

6.1.1. Unidade 1: História e Cultura dos Alimentos

História: A evolução dos alimentos na humanidade; a importância de certos alimentos em culturas antigas e modernas.

Geografia: Origem e cultivo dos alimentos em diferentes regiões do mundo; o impacto das condições climáticas na agricultura.

6.1.2. Unidade 2: Ciência dos Alimentos

Ciências: Estrutura e nutrientes dos alimentos; importância para o organismo e saúde.

Matemática: Cálculo de proporções e conversões de medidas nas receitas; análise de valores nutricionais.

6.1.3. Unidade 3: Economia e Sustentabilidade Alimentar

Matemática: Estudo do custo dos alimentos; cálculo de orçamento para uma refeição saudável.

Geografia e Ciências Sociais: A produção sustentável; impacto ambiental da indústria alimentícia e alternativas sustentáveis.

6.1.4. Unidade 4: Alimentação e Linguagem

Língua Portuguesa: Leitura e interpretação de textos culinários; produção de textos instrucionais (receitas) e argumentativos sobre alimentação saudável.

Artes: Representação artística de alimentos em diferentes formas; design de pratos e experimentação visual.

Língua Inglesa: explorando Alimentos com Nomes em Outros Idiomas.

6.1.5. Unidade 5: Rota do Alimento: Da Produção ao Consumo

Geografia: mapeamento de cada alimento em favor seus aspectos geográficos.

História: a importância histórica de cada alimento para região.

Língua Portuguesa: construção de um roteiro do alimento.

6.2. METODOLOGIA TRANSVERSAL

Metodologia Transversal.

Projetos e Oficinas Interdisciplinares: Propor atividades onde os alunos trabalhem em projetos integrados, como a criação de um cardápio para um restaurante fictício, levando em conta aspectos culturais, nutricionais, econômicos e estéticos.

6.2.1. Estudos de Caso e Discussões: Trabalhar com temas reais e atuais sobre a alimentação no mundo (ex.: desperdício de alimentos, fome mundial) para reflexão crítica.

6.2.2. Visitas e Práticas Experimentais: Sugestão de visitas a mercados, hortas, ou mesmo a produção de uma horta escolar para que os alunos possam vivenciar o ciclo dos alimentos. Visitar a CEASA, verificar como é o processo de negociação de alimentos.

6.2.3. Estudar rótulos. Entender o que eles querem dizer.

6.3. AVALIAÇÃO TRANSVERSAL

- 6.3.1. Projetos Finais: Avaliação por meio de projetos que reúnam os conhecimentos adquiridos nas diferentes áreas. Exemplo: elaborar um livro de receitas com base nos conteúdos integrados, incluindo contexto histórico, análise nutricional e cálculo de custo.
- 6.3.2. Apresentações e Relatórios Reflexivos: Estímulo à apresentação dos projetos para os colegas e à reflexão sobre o aprendizado interdisciplinar.
- 6.3.3. Confecção de uma receita temática.

Outra premissa do Projeto é trabalhar a partir de Situações-Problema como estratégia para fomentar a interdisciplinaridade e o engajamento dos alunos. Essas situações são elaboradas de modo a incentivar a reflexão, a criatividade e a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos. Segundo Moran (2015), as situações-problema ampliam a capacidade dos estudantes de resolverem questões reais, integrando os saberes de forma crítica e criativa, o que os prepara para atuar de maneira significativa na sociedade.

Outro fator importante, em uma sociedade cada vez mais individualista, as situações-problemas estimulam o trabalho colaborativo, muitas vezes, essas situações exigem que os alunos trabalhem em equipe, promovendo habilidades como comunicação, oratória, respeito, negociação e empatia. Com isso o aluno ganha em autonomia e protagonismo: Os alunos assumem um papel ativo no processo de aprendizagem, tornando-se responsáveis por investigar e solucionar os problemas apresentados.

Definição das Situações-Problema: Cada oficina gastronômica é estruturada em torno de um problema real ou simulado que requer a aplicação de conceitos interdisciplinares. Abaixo alguns exemplos de situações reais, que podem ser incluídos no planejamento do projeto.

Planejar uma refeição saudável e econômica (Matemática, Ciências e Geografia).

Identificar a origem cultural de um prato e elaborar um texto descritivo (História e Língua Portuguesa).

Rota do Alimento: Da Produção ao Consumo (Geografia, História, Língua Portuguesa). Criação de mapa ilustrativo com trajetos dos alimentos.

Reducir o desperdício alimentar na escola ou em casa (Ciências, Matemática, Artes).

Analisar os impactos ambientais da produção de alimentos (Ciências e Geografia).

Tendo em vista as diversas possibilidades de trabalhar o alimento alinhado à situações-problema, uma das características mais marcantes do projeto é sua flexibilidade. A riqueza de conexões que esse plano permite entre as disciplinas abre espaço para que os alunos explorem caminhos variados, muitas vezes resultando em desfechos inesperados e enriquecedores. Essa flexibilidade possibilita que, ao longo do processo, novos direcionamentos sejam tomados, permitindo que os alunos descubram abordagens mais interessantes ou relevantes para o contexto em que estão inseridos. Essa característica faz do projeto uma ferramenta dinâmica e adaptável, que estimula a criatividade e o protagonismo estudantil.