

## FOOD ON THE TABLE: EJAI AND EARLY EARLY EDUCATION

Carlos Alberto Teixeira dos Santos

Paula Meyrely Ferreira Jucá

**Abstract:** This article, as an experience report at the Municipal School of Early Childhood Education Luiz Carlos Acácio, deals with literacy experiences focused on the classes of Nursery I, Nursery I, Jardim I and Jardim II, in the municipal education network of Belém. By reporting literacy experiences in Early Childhood Education, through the Amazonian food culture, particularly through cassava and açai, the text also recognizes and values the knowledge, memories and affections that are specific to this food culture, such as pedagogical resource in the processes of developing school knowledge.

**Keyword:** Literacy, early childhood, Amazonian food

## COMIDA NA MESA: da EJAI e da Educação Infantil

Carlos Alberto Teixeira dos Santos<sup>1</sup>

Paula Meyrely Ferreira Jucá<sup>2</sup>

**Resumo:** O presente artigo, como um relato de experiência na Escola Municipal de Educação Infantil Luiz Carlos Acácio, trata das vivências de alfabetização voltadas para as turmas do Maternal I, Maternal I, Jardim I e Jardim II, na rede municipal de Educação de Belém. Ao relatar experiências de alfabetização na Educação Infantil, por meio da cultura alimentar amazônica, particularmente por meio da mandioca e do açai, o texto também reconhece e valoriza os saberes, as memórias e os afetos que são próprios dessa cultura alimentar, como recurso pedagógico no processos na elaboração de saberes escolares.

**Palavra Chave:** Alfabetização, primeira infância, comida amazônica, actores sociais.

<sup>1</sup> Especialista em Psicopedagogia Clínica e Institucional (FIBRA), Graduado em Pedagogia (UEPA) e AGRONOMIA (UFRA)

<sup>2</sup> Graduado em Pedagogia (UEPA)

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V302-EJAI>

OS PRIMEIROS RELATOS



Mistura cabocla

O açaí que tanto falamos  
Com farinha vamos por  
Misturando elas duas  
Surgirá novo sabor.



É de se lambuzar

Só quem sabe quem come  
Na cuia ou na tigela  
É a força do homem.



Após seis meses

E com algumas restrições  
Doutor me diga logo  
Qual será nossas ações  
Já pode dar o açaí?  
Que transborda emoções.



Deixa ele maninho

Açaí quer tomar  
Fará parte da sua vida  
Da cultura do Pará.

O poema “Mistura Cabocla” ajuda a entender o lugar ocupado pelo açaí na mesa e na vida do povo paraense: lugar de ancestralidade, de pertencimento e de identidade, transcendendo o lugar de simples alimento, ativando memórias e sentimentos que conectam os paraenses com os territórios amazônicos e com os povos ancestrais, ao mesmo tempo que figura vivências performadas e compartilhadas de geração em geração, considerando que avós, pais e netos compartilham a mesa e, com ela, os saberes que ultrapassam o tempo e se mantêm vivos. Miguel Arroyo (2005) reforça essa ideia ao afirmar que as experiências vividas pelos sujeitos no âmbito familiar e comunitário constituem a base para uma educação que respeita as trajetórias individuais. E nessa interseção entre a vivência do indivíduo e o aprendizado surge a proposta do Alfabetização à mesa.

Este artigo propõe uma reflexão sobre a comida como recurso pedagógico, ou como diria Freire (2019) como tema gerador do processo de alfabetização na Educação Infantil. A referida proposta representa uma experiência significativa, que ultrapassa os limites da sala de aula e se aprofunde na vivência cotidiana dos estudantes, trazendo a comida amazônica (açaí, chibé, etc.) como ponto de partida para essa prática, integrando as gerações, valorizando as histórias e memórias de avós e pais, enquanto proporciona uma alfabetização contextualizada e carregada de significado para as crianças. Cabe ressaltar que a comida não é apenas o que nos alimenta fisicamente, mas também aquilo que nos conecta com nossas raízes. No contexto paraense, o açaí, o chibé e a farinha de mandioca, são mais do que alimentos, são parte da história e da identidade da região amazônica. Essas memórias gustativas atravessam gerações e ajudam a construir uma narrativa comum, sendo explorada como ferramenta pedagógica, tanto na Educação Infantil quanto na EJAI.

É importante frisar que a Experiência contada aqui, inspirou-se no projeto de ensino chamado “Alfabetização à Mesa: sabores e saberes da EJAI”, implementado pela Secretaria Municipal de Educação de Belém, por meio da Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos e Idosos/CCOEJA, nos anos de 2022 a 2024, no Âmbito do Programa Alfabetiza Belém, cuja a intenção era tornar Belém um território livre do analfabetismo. Trazendo a comida amazônica para cena pedagógica, o referido projeto alfabetizou aproximadamente 4000 pessoas. Além de fomentar a leitura e escrita numa perspectiva do letramento, o projeto também tinha como propósito valorizar a cultura alimentar paraense.

## **SEGUINDO OS RELATOS: APRENDIZAGENS COM AS REDES, AS PECONHAS, AÇAÍ E CHIBÉ**

O projeto Alfabetização à Mesa nos convida a repensar a prática pedagógica nas escolas da Rede Municipal de Ensino que oferecem não somente a EJAI, somando-se à Educação Infantil, propondo uma abordagem que venha Amazonizar essas práticas. Sugerindo que o currículo seja inspirado nas comidas amazônicas e caboclas, ressaltando como a cultura alimentar da Amazônia e do Pará carrega uma singularidade que vai além da mesa: é um verdadeiro marcador cultural, que reflete os diferentes

modos de comer e viver nas várias territorialidades amazônicas. Dessa forma, a comida também se torna uma linguagem viva, que expressa as identidades locais e reforça os laços com a nossa própria história e cultura. (MACIEL, 2001) dos sujeitos estudantes, trabalhadoras e trabalhadores da EJAII” (PICANÇO, 2021, 2023).

Esse convite chega a mencionada Escola Municipal de Educação Infantil Professor Luiz Carlos Acácio Barbosa, a referida escola foi fundada no ano de 2020, apresentando quatro turmas da educação infantil, sendo uma de maternal I, uma de Maternal II, uma de Jardim I e uma de Jardim II, as crianças/estudantes são proveniente de pais que residem o bairro do Guamá, em sua maioria, porém migram para o espaço os bairros próximos como Condor e Cremação, além da população ribeirinha, das ilhas próximas a escola, seja localizado no Rio Guamá ou do Rio Aurá, estes são filhos de pais que atuam em sua maioria no mercado formal, porém há autônomos, microempresários, além do mercado informal.

A Escola apresenta seus muros que se fortalecem as margens do Rio Guamá no bairro do Guamá, que segundo fonte popular possui este nome devido a quantidade de chuva que caía no rio. É válido expor, que o Guamá é originado de uma área de invasão promovida por indivíduos vindos de distintas partes do Pará devido surto de lepra. A história do bairro, torna-se imprescindível, por intrinsecamente estar carregada de identidades, saúde, lutas, singularidades, histórias de vida, de superação, histórias que carregam lutas, resistências e re-existências e essa comida amazônica, atravessa cada uma delas.

Vale ressaltar que na Escola Municipal de Educação Infantil Luiz Carlos Acácio Barbosa, as práticas pedagógicas valorizam as vivências das crianças na Educação Infantil é comumente associada à Pedagogia da Experiência, que privilegia o protagonismo infantil e a aprendizagem significativa. Essa abordagem busca criar um ambiente onde as experiências prévias, os interesses e o cotidiano das crianças sejam o ponto de partida para o processo educativo.

Dito isso, enfatiza-se que as experiências aqui relatadas foram vivenciadas no ano de 2024, sendo potencializada no segundo semestre do ano citado, com duas turmas do Maternal, com 25 crianças em cada turma, numa faixa etária de 3 anos, no âmbito do projeto “Resgatando tradições e cultivando sementes”, como um desdobramento do projeto Alfabetização à Mesa, surgindo como uma iniciativa educacional voltada para a valorização da cultura paraense, com ênfase nas tradições das comunidades ribeirinhas. Sua implementação na Educação Infantil reflete a necessidade de fortalecer a identidade cultural das crianças desde os primeiros anos escolares, promovendo um aprendizado significativo que esteja alinhado à sua realidade sociocultural.

Dentre as atividades desenvolvidas o âmbito do projeto “Resgatando tradições e cultivo de sementes” na perspectiva da Pedagogia da Experiências, citamos aquelas desenvolvidas por meio de experiências comensais, mas antes, abrimos um parêntese para relatar uma vivências com a rede de dormir, conforme descrito no que segue.

Sabe-se que a cultura paraense, especialmente das populações ribeirinhas, é rica em saberes, costumes e expressões que fazem parte do patrimônio imaterial da região. O projeto buscou resgatar, potencializar e vivenciar elementos da cultura local, como a oralidade, as lendas amazônicas, a música, e particularmente a comida, manifestações que forjam os modos de vida das comunidades ribeirinhas,



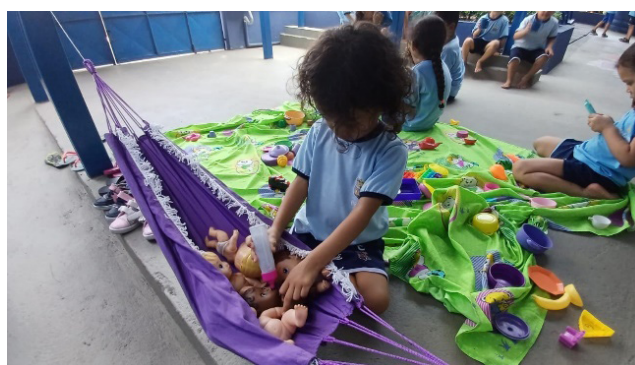
como pode-se perceber na imagem abaixo.



Crédito: Paula Jucá

Com a rede atada nas dependências da escola, as crianças da turma do maternal II, tiveram a oportunidade de usá-la como objeto de acomodação, de memórias afetivas e de resgate de tradições indígenas e ribeirinhas, além de relatos de histórias, as quais foram catalogadas pela professora Paula Meyrely Ferreira Jucá que obteve informações sociais e culturais a partir dessa ação de embalar. É importante ressaltar que dormir em uma rede é uma prática tradicional dos paraenses, seja na cidade ou nas comunidades. Esse costume transmite um forte senso de identidade e pertencimento, conectando a criança às suas raízes e ao modo de vida de sua família. Além disso, a rede faz parte do cotidiano ribeirinho, sendo usada para dormir, descansar e até mesmo como local de socialização.

Manter esse hábito é uma forma de preservar a cultura e fortalecer o vínculo da criança com sua comunidade. Essa expertise é tão forte que na escola, as crianças tiveram a oportunidade de vivenciar por meio do brincar e do faz-de-conta o uso da rede como utensílio de entretenimento, observado na imagem abaixo:

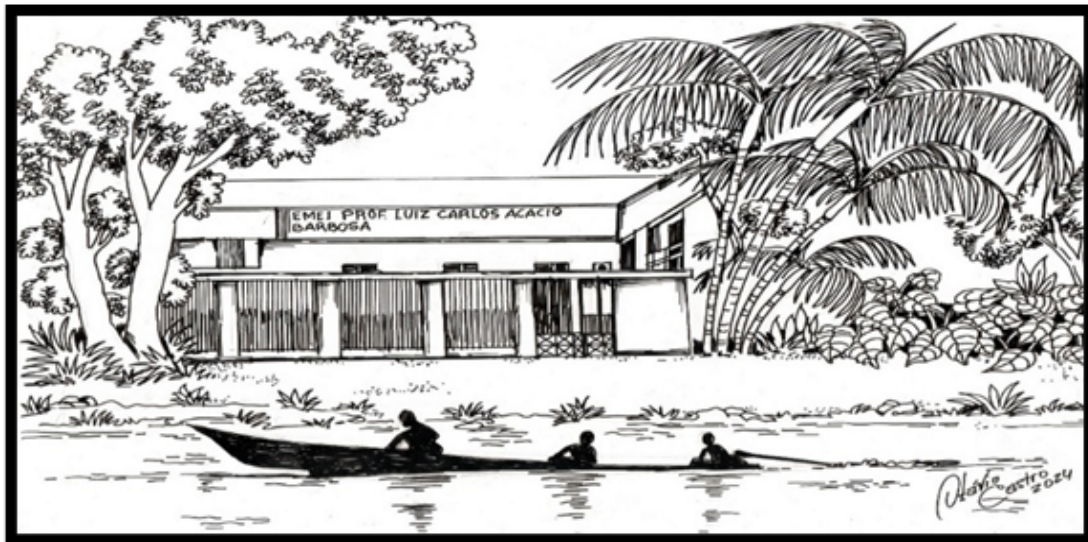


Crédito: Paula Jucá

Na Educação Infantil, o contato com essas tradições contribui para a formação da identidade das crianças, proporcionando-lhes um ambiente de aprendizado no qual sua cultura é reconhecida e

respeitada. Além disso, o projeto fortalece o vínculo entre escola, família e comunidade, promovendo a participação ativa dos familiares e mestres da cultura popular na construção do conhecimento.

Essa pedagogia da Experiência considera que a criança não é apenas um receptor passivo de conhecimentos, mas um sujeito ativo que aprende por meio das interações com o mundo ao seu redor. Assim, o brincar, a exploração, as narrativas pessoais e as atividades práticas tornam-se ferramentas centrais para a aprendizagem. O educador atua como um mediador, planejando atividades que respeitam o ritmo e a individualidade de cada criança. Essa individualidade é relatada a partir então da imagem abaixo, do artista Otávio Castro, que personifica muito bem a vivência da Escola Municipal de Educação Infantil Luiz Carlos Acácio Barbosa com a imersão na cultura ribeirinha. A partir desta, iniciou-se a remada para uma educação marcada por territorialidade, afetividade e de memórias afetivas e gustativas.



Acreditamos que as experiências vividas nos permitem enxergar e agir no mundo. Ela não se limita a olhar e compreender, mas busca transformar. É sobre essa transformação que queremos compartilhar, trazendo a experiência viva: do professor que enfrenta os desafios e celebra as conquistas no dia a dia da escola, e da professora que, com olhar atento e coração aberto, mergulha profundamente no que acontece na sala de aula e além dela, entendendo e vivendo a prática como construção coletiva.

Ressalta-se que a Educação Infantil tem como foco o desenvolvimento de habilidades e conhecimentos prévios fundamentais para o processo de alfabetização, como o contato com a linguagem escrita, o desenvolvimento da oralidade, o reconhecimento de letras e sons, e o estímulo ao interesse pela leitura e pela escrita de maneira lúdica e contextualizada. O termo escolhido deve refletir a ideia de que a Educação Infantil respeita o tempo e a individualidade de cada criança respeitando como sujeito de direitos.

Nessa perspectiva, apresentamos os objetivos da experiência aqui relatada, conforme os documentos oficiais que norteiam a prática pedagógica na rede municipal de Belém.

- a) **Desenvolver habilidades da linguagem oral**, promover diálogos em relação ao tema por meio da música e literatura infantil incentivando a comunicação verbal, ampliando o vocabulário estimulando o interesse pela leitura e reconhecimento de letras nos painéis construídos com imagens pelas crianças ao longo do trabalho ligadas ao tema.
- b) **Promover a curiosidade sobre textos escritos de forma contextualizada**, relacionar as práticas de leitura e escrita a situações do dia a dia, como a identificação de nomes das comidas, leitura coletiva de textos, e a exploração de palavras-chave, favorecendo uma aprendizagem significativa, utilizando sempre as imagens para aproximar da realidade da criança.
- c) **Incentivar a autonomia e a socialização** através das rodas de conversas como espaço de construção de ideias, onde as crianças possam expor suas vivências relatando situações da sua vida familiar.
- d) **Explorar a cultura alimentar regional**, introduzir elementos da alimentação local, e memórias afetivas sobre o preparo de alimentos, para despertar o interesse cultural e a curiosidade, conectando o repertório cultural ao universo das crianças.
- e) **Desenvolver a coordenação motora e habilidades corporais**: Realizar contação de história sobre a mandioca e o açaí, entre outros elementos da nossa cultura e possibilitar momento de pintura, releitura de imagens e desenho relacionados à comida, como o desenho de comidas preferidas, as cores que retratam e a prática de escrever nomes de ingredientes, ajudando no desenvolvimento cognitivo.

### QUE TAL PECONHAR!



Crédito: Miguel Picanço



O termo peconhar é um neologismo para ação de usar a peconha para subir nos açazeiros, assim quando retratamos sobre a peconha e sua ação, é notório que o açai torna-se não só uma fruta e sim uma comida muito apreciada por muitos paraenses. No âmbito da educação infantil, da escola citada, tomar/comer açai vai além das mesas de suas casas (imagem abaixo), ela se prolonga por instituições presentes para essa criança como a escola.



Figura 1: Ilustração: Artista Otávio Castro

O ato de usar a peconha para apanhar/coletar açai está diretamente ligado a esse fruto que chega nas mesas das crianças, ora na escola ora em suas moradias. Essa técnica exige destreza e preparo nas pernas, nos pés, nos braços e nas mãos, é ter informações científica ou do senso comum do tempo e do clima, assim como o ponto de colheita. Na imagem abaixo podemos perceber essa prática significativa e cheia de história na Escola de Educação Infantil aqui relatada.







Crédito: Paula Jucá

Trazer a comida amazônica, particularmente o açaí e o chibé para a cena pedagógica da Educação Infantil, constitui-se numa experiência revolucionária, na medida em que, ao mesmo tempo que promove movimentos de ensino e aprendizagens escolares, potencializa nas crianças, dentre outras coisas, caminhos para valorizar a cultura alimentar de seus territórios.

As experiências pedagógicas e de comensalidades relatadas aqui, foram desenvolvida pelas professoras Paula Meyrely Ferreira Jucá e Carmem Lúcia Vilarinho Monteiro em parceria com as famílias das crianças da Educação Infantil Maternal II (3 anos).

Isso posto, cabe frisar que o açaí e o chibé fazem parte do patrimônio cultural da região amazônica, sendo comidas que carregam histórias, tradições e memórias de gerações. Introduzi-las nos espaços de educação infantil permite que as crianças se conectem com suas raízes culturais desde cedo, desenvolvendo um senso de pertencimento e respeito à diversidade cultural. Essa experiência também contribui para que se sintam valorizadas em um ambiente que reconhece e celebra sua identidade, ou como diria Freire (2019) reconhece sua cultura, no caso aqui tratado, sua cultura alimentar, tornando assim a escola um espaço de “saber de si” (ARROYO, 2011), lugar onde se promove a sensibilização ambiental, promovendo ideias sobre a sustentabilidade e o consumo consciente. O açaí e a mandioca (seus derivados) são exemplos de alimentos produzidos localmente, com baixo impacto ambiental em comparação aos alimentos processados que dependem de longos trajetos de transporte. Isso também incentiva o fortalecimento da economia local e a preservação das tradições.

Seja em casa ou na escola, o ato de compartilhar comida como o açaí e o chibé promove a convivência, trocas de experiências e a socialização entre as crianças. Essas refeições são momentos de troca, onde se aprende sobre empatia, respeito e colaboração, valores essenciais para o convívio em

### Letra Original

Atirei o pau no gato

Mas o gato

Não morreu

Dona chica

Admirou-se

Do berro

Que o gato deu

Miau



### Paródia

Atirei a peconha

No açazeiro

Pra subir

O açáí

É nosso fruto

Não devemos

Adoçar ele demais

Jamais!



sociedade. Tal ato, aglutina-se com a musicalidade através da paródia feita pelo professor Carlos Santos sobre o açáí na letra Atirei o Pau no gato.

A partir desta paródia cantada na sala de aula, no refeitório, na hora do banho e até mesmo nas casas das crianças, as professoras Paula Jucá e Carmem Monteiro exploraram o AÇAÍ não somente o fruto, o alimento, em si mesmo, mas, sim o repertório que cerca esse fruto mostrando como se extrai o açáí e onde é comercializado no bairro. Essa atividade estabelece diálogos profícuos com a pedagogia Freireana, a qual considera a vivência como tema central para o conceito de **educação como prática da liberdade**. Freire argumenta que os aprendizados genuínos acontecem quando conectados à realidade e à cultura dos sujeitos, promovendo o diálogo e permitindo que educadores e educandos construam o conhecimento de forma colaborativa, descrevendo a educação como um processo de “leitura do mundo”, em que a vivência diária é essencial para a compreensão e transformação das condições sociais.

Essa leitura de mundo é observado na fala de Erica Feio do Couto Marinho, mãe da Criança 1, que retrata a importância da comida amazônica, em especial do açáí dentro do ambiente escolar.

Nosso Estado do Pará tem uma variedade de comidas que estão presentes nas vidas de nossas crianças, quando dou o açáí com farinha, elas lembram do que comem em casa, e além disso mantem nossa cultura através dessa comida, quando elas comem na escola, vem à lembrança também que elas comem em casa, ver uma criança comer açáí com farinha e charque isso tudo é cultural.



Crédito: Paula Jucá

Reconhecer o nome açai dentro de várias possibilidades de escrita, faz-se refletir sobre a memória fotográfica desse fruto nos letreiros, nos supermercados, nos comerciais, nas esquinas e a percepção de mundo que essas crianças apresentam. As propostas de atividade a seguir foram desenvolvida pelo professor formador Carlos Santos, previamente disponibilizadas e aplicadas pelas professoras.

ENCONTRE 1 COMIDA

P	A	V	O	A	D
U	A	Ç	A	Í	Q
P	D	T	E	Z	V





A partir dessa vivência pedagógica trabalhou-se seu sabor, textura e sua história. Ao desbravar a palavra açai, várias falas saíram espontaneamente das crianças, relatadas pela professora Paula Jucá:

Criança 1 – Meu pai que traz açai pra casa, ele compra lá no dedé.

Criança 2 – Gosto de comer açai com farinha

Criança 3 – Na minha casa eu tomo açai com farinha e açúcar

Criança 4 – Eu gosto muito de açai

Criança 5 – Meu pai compra açai no Ver-o-peso.

Atividades visando a coordenação motora e de resgate cultural foram desenvolvida. Por meio delas as crianças tiveram a oportunidade exercitar o desenho livre, como a criação de uma comida paraense, utilizando de folha A4 com bordas marajoara, socializada em uma roda de conversa, seguida da construção do painel com comidas paraenses – maniçoba, chibé, vatapá, tacacá, arroz paraense, manga, açai e uxi. Assim durante essa construção, as crianças estavam sendo orientadas pelas professoras Paula Jucá e Carmem Monteiro com resultados significativos que foram além do resgate de acordo com a imagem abaixo:



Como foi observado na imagem, a Criança Aline Sofia desenhou o tacacá e o chibé, mostrando assim a sua visão cultural, de pertencimento e sensorial sobre as nossas comidas.

Para a professora Paula Jucá:

Tanto o tacacá quanto o chibé têm origens indígenas e fazem parte da cultura alimentar do povo paraense há séculos. Ao desenhá-los, a criança está, de forma intuitiva, registrando saberes ancestrais, reconhecendo a importância de ingredientes



loais, como a mandioca e o tucupi, e perpetuando a valorização desses elementos. O desenho é uma das primeiras formas de comunicação da criança. Quando ela representa comidas da cultura do Pará, isso mostra que esses elementos fazem parte do seu dia a dia, reforçando a importância da comida como um elemento que une as pessoas e mantém vivas as tradições regionais. O tacacá e o chibé são comidas típicas que carregam histórias e conhecimentos transmitidos de geração em geração. O simples ato de desenhá-los pode ser um reflexo das conversas em casa, das experiências em feiras ou almoços em família, onde esses alimentos são consumidos e compartilhados. (JUCÁ, Paula, 2024)

Com já notado, entre as comidas amazônicas, o aça ocupa centralidade, por isso, essa fruta gerou muitas experiências com as crianças no âmbito do projeto aqui relatado. Por exemplo, ao falar com as crianças sobre o açaí, as professoras trouxeram para o debate os utensílios que são usados para a colheita, particularmente sobre a peconha, como mostra a atividade de atividade a seguir.



Segundo a professora Paula Jucá, para uma criança da Educação Infantil, compreender que a **peconha** é usada para apanhar o **açaí** do açaizeiro é uma forma de valorizar o conhecimento tradicional das comunidades amazônica, fortalecer sua identidade cultural e potencializar suas ancestralidades. Esse aprendizado pode ser trabalhado de maneira lúdica e sensorial, respeitando o nível de compreensão da infância. As crianças aprendem melhor por meio da experimentação. Atividades como dramatizar a colheita do açaí, sentir texturas de fibras naturais ou até mesmo criar uma miniatura de peconha com barbantes podem tornar o aprendizado mais significativo e divertido. Ao utilizar o tato, visão e olfato, as crianças ampliaram suas informações sobre esse utensílio tão simples, porém único na vida do peconheiro.

Outra atividade muito proveitosa foi em relação ao chibé, comida emblemática que marca pertencimento aos territórios amazônicos e paraenses, identificando os habitantes desses territórios com como “papa chibé”.



A prática pedagógica que envolvendo o chibé na turma de educação infantil se deu a partir da feitura dessa comida tão icônica para os paraenses, dotada de ancestralidade, marca herdada dos povos originários da Amazônia paraense. Sobre esse tema cabe um parêntese para lembrarmos de Ailton Krenak, em suas reflexões sobre cultura e ancestralidade, frequentemente destaca a importância de práticas tradicionais e o respeito à relação dos povos originários com a natureza ao afirmar que “*A relação dos povos indígenas com o alimento é um elo com o território, com a história e com os saberes que sustentam a vida. Resgatar as comidas ancestrais é também resgatar nossa identidade e autonomia frente a um mundo que muitas vezes despreza o que é essencial.*” KRENAK (2019, p. 16).

As professoras Paula Jucá e Carmem Monteiro trabalharam a receita do chibé, modo de fazer e seus ingredientes, assim como as memórias afetivas e gustativas das crianças que permeiam a ação de comer e fazer o chibé. A simples mistura entre a farinha e a água aguçou a curiosidade da turma por tratar-se de uma comida rápida de se fazer e tão rica de se comer. A professora Carmem Monteiro realça a importância dessa comida no espaço escolar.

A comida na educação infantil é de necessária, pois é a primeira fase da vida que realizamos as primeiras refeições, demonstrando prioridades de hábitos alimentares, assim podemos oportunizar às crianças sementes prazerosas, conquistas individuais e autonomia, além de tudo valorizar a nossa cultura, crescendo e se desenvolvendo com saúde.

Ao desbravar a palavra e experimentar o chibé, várias falas saíram espontaneamente das crianças, relatadas pela professora Paula Jucá:

Criança 1 – É gostoso o chibé.

Criança 2 – Eu quero comer mais chibé

Criança 3 – Dá pra colocar o que pra comer com chibé?

Criança 4 – Farinha com água é chibé, é!

Criança 5 – Agora já sei fazer chibé.

Criança 6 – Eu quero chibé com camarão igual tá na foto

As falas acima nortearam conversas importantes sobre questões sociais, ancestrais, territorialidade, família, fome, Amazônia, além dos usos pedagógicos, tais como: Quantas letras tem na palavra chibé? Quais os ingredientes? Quais suas vogais? Quais suas consoantes? Construir o acróstico da palavra C H I B É e ilustrar de forma contextualizada o chibé.

A relação entre memórias afetivas e práticas educativas revelam-se fundamental no contexto da Educação Infantil na Escola Luiz Carlos Acácio Barbosa e da EJAI, ao promover aprendizagens que dialogam com as vivências dos estudantes e suas raízes culturais. A comida, nesse sentido, emerge como um elemento central, capaz de conectar gerações e de transmitir valores, histórias e tradições familiares. Como afirma Krenak (2019), “a memória é a chama viva que nos conecta ao passado e dá sentido ao presente”. A comida amazônica permeou as salas de aulas, as casas das crianças, indo além dos muros rígidos e físicos, fazendo-se presente nas memórias e na vivência dessas crianças. Unindo-se a família a proposta de trabalho se mostrou eficaz quanto a valorização, fortalecimento e vivência de nossas culturas e pertencimento, isso está evidenciado na proposta final de trabalho do ano de 2024 pela escola Luiz Carlos Acácio Barbosa com a vinda da família para dentro do espaço com atividades que visaram a cultura do nosso povo e da nossa gente conforme a imagem abaixo:



Crédito: Paula Jucá

Na perspectiva pedagógica, trabalhar a comida, em especial a comida amazônica, como tema interdisciplinar possibilita uma abordagem que vai além do aspecto nutricional, resgatando histórias familiares e culturais que enriquecem o repertório dos educandos. Conforme Freire (1967) destaca, o processo educativo deve ser significativo e conectado à realidade dos alunos, permitindo que eles sejam protagonistas de suas aprendizagens. Nesse contexto, os cheiros e os sabores tornam-se ferramentas de ensino que promovem a construção do conhecimento de forma afetiva e participativa.

Por fim, cabe ressaltar que integrar memórias gustativas e afetivas ao currículo é uma maneira eficaz de fortalecer a identidade cultural e fomentar o diálogo entre as gerações. Dessa forma, a comida na mesa transforma-se em um espaço simbólico de trocas e aprendizagens, reafirmando o papel da educação como um instrumento de preservação da memória e transformação social.

Artigo recebido em 12 de dezembro de 2024

Aprovado em 06 de Março de 2025

## REFERÊNCIAS

ARROYO, Miguel G. Currículo, **Território em disputa**. Editora: VOZES. Categoria: EDUCAÇÃO. Ano: 2011.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**/Paulo Freire 25. Ed. São Paulo: Paz e Terra, 2019.

KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

MACIEL, Maciel Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Saravarin?** Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v7, n.16, 2001.

PICANCO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida cabocla: uma questão de identidade na Amazônia; desde uma perspectiva fotoetnográfica**. Belém: Paka-Tatu, 2021.

PICANCO, Miguel. GOMES, Erick. DUARTE, Dirceu. **Caderno de propostas de alfabetização para jovens, adultos e idosos desde uma perspectiva amazônica – 1ª edição – Belém, PA: Editora Cordovil E-books, 2023. PDF**

