

Superintendência Regional de Educação	Barra De São Francisco
Categoria	Boas Práticas na Sala de Aula
Autor	Angélica Fornazier
Escola	CEIER De Agua Branca
Título do Relato de Prática	Desvendando Nossas Origens Através Da Agropecuária
Período de realização	ABRIL – AGOSTO 2025

RESUMO

O projeto 'Desvendando Nossas Origens Através da Agropecuária' foi desenvolvido com os estudantes do 9º ano, em parceria com o PROERER, envolvendo as disciplinas de Agricultura, Economia Doméstica, Artes, Português e Matemática. Teve como objetivo resgatar e valorizar a cultura africana presente em nosso cotidiano por meio das hortaliças, frutas e pratos típicos de origem africana. A metodologia contemplou momentos de estudo, pesquisa, produções artísticas, práticas agrícolas, elaboração de relatórios, produção de documentários e culminância gastronômica. Os resultados evidenciaram o engajamento dos estudantes, a interdisciplinaridade, o fortalecimento da identidade cultural e o aprendizado prático. A experiência demonstrou potencial de replicabilidade em outras escolas, possibilitando a integração entre saberes e a valorização da diversidade cultural.

RELATO DE PRÁTICA

DESVDANDO NOSSAS ORIGENS ATRAVÉS DA AGROPECUÁRIA

O projeto intitulado “Desvendando Nossas Origens Através da Agropecuária” foi realizado no período que compreende o primeiro semestre e, final do 2ª trimestre do ano letivo de 2025. Este projeto foi realizado com a turma do 9ª ano do Ensino Fundamental em uma escola de rede Estadual que oferece a modalidade de Tempo Integral e Educação do Campo. O projeto foi executado pelos componentes de Agricultura (Fruticultura e Horticultura), Economia Doméstica, Língua Portuguesa, Matemática e Artes, com foco, no Programa de Educação das Relações Étnico-Raciais (ProERER). Os objetivos principais foram: Recomposição das aprendizagens, Conexões matemáticas, Aprendizagem significativa através de teoria e prática, valorização do negro e Interdisciplinaridade;

Desde a pandemia de Covid-19, que interrompeu as aulas presenciais, a recomposição das aprendizagens tornou-se uma estratégia essencial para melhoria da qualidade da educação. Nesse contexto, o projeto teve como objetivo recuperar e fortalecer os conhecimentos que os estudantes já possuíam, mas que estavam fragilizados, conforme os indicadores da primeira avaliação da AMA. Em Língua Portuguesa, entre os descritores, o foco da recomposição das aprendizagens foram: D102_P (reconhecer o efeito de sentido decorrente da exploração de recursos ortográficos e/ou morfosintáticos); D017_P (identificar o gênero de textos variados) e D043_P (reconhecer recursos estilísticos utilizados na construção de textos). Já no

componente de Matemática, foram trabalhadas as habilidades: D038_M (utilizar porcentagens na resolução de problemas); D062_M (resolver problemas envolvendo noções de volume) e D060_M (aplicar a conversão entre diferentes unidades de medidas na resolução de problemas). A recomposição das aprendizagens foi desenvolvida de forma prática e contextualizada, possibilitando que os estudantes consolidassem conteúdos essenciais para o avanço escolar e para sua formação integral.

O projeto também integrou as conexões matemáticas, com a proposta de fortalecer a aprendizagem do componente por meio da contextualização e da interdisciplinaridade, além de contribuir para a recuperação dos descritores que apresentaram defasagens, como mencionado anteriormente. Dessa forma, buscou-se aproximar os conteúdos escolares da realidade dos estudantes, o que se torna ainda mais significativo considerando que a maioria dos educandos residem na zona rural e são filhos e filhas de camponeses. No desenvolvimento do projeto, o componente matemática, foi trabalhado de maneira integrada às práticas agropecuárias, permitindo que os estudantes percebessem sua aplicabilidade, tanto no cotidiano do campo quanto em diferentes áreas do conhecimento. Cálculos de áreas, proporções, medidas, estatísticas de produção e organização financeira foram articulados a situações reais, tornando o aprendizado mais concreto e alinhado à realidade vivida e experimentada pelos estudantes.

A vivência prática no campo, aliada às discussões teóricas em sala de aula, possibilitou aos estudantes uma aprendizagem mais concreta e envolvente. Freire (1996) discute a importância da união entre teoria e prática na educação, afirmando que essa combinação gera a práxis, que é a ação criadora e transformadora da realidade. Como afirma Paulo Freire, “a teoria sem a prática vira verbalismo, assim como a prática sem teoria vira ativismo (FREIRE, 1996). Nesse sentido, a experimentação, o contato direto com a terra e a aplicação dos conceitos estudados tornaram o aprendizado mais relevante, motivador e conectado ao cotidiano dos alunos, contribuindo para a construção de saberes significativos e duradouros. A vivência prática não só enriquece o conhecimento, mas também ajuda os alunos a se sentirem mais conectados com o que estão aprendendo. Essa abordagem ativa pode transformar a sala de aula em um espaço de criação e reflexão, onde os estudantes se tornam protagonistas do seu aprendizado. A valorização do negro

na escola constitui-se em elemento essencial para a promoção de ações afirmativas que contribuem para uma educação democrática, equânime e antirracista. As Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais (BRASIL, 2004), assim como o Caderno da Gestão Escolar para Equidade (INSTITUTO UNIBANCO, 2022), ressaltam a necessidade de integrar a história, a cultura e os saberes de matriz africana ao currículo escolar, como forma de superar séculos de invisibilidade e discriminação. Nesse sentido, o projeto possibilitou o resgate da cultura africana por meio das hortaliças, frutas e pratos típicos, evidenciando a presença e a relevância desses elementos em nosso cotidiano. Tal iniciativa fortalece a identidade cultural dos estudantes, contribui para a redução das desigualdades raciais e reafirma a escola como espaço de reconhecimento, pertencimento e combate ao racismo.

O trabalho colaborativo entre diferentes componentes curriculares proporcionou uma visão ampliada e integrada do conhecimento, essencial para a formação de cidadãos críticos e reflexivos. Disciplinas como Agricultura, Economia Doméstica, Língua Portuguesa, Matemática e Artes não apenas coexistiram, mas interagiram de forma sinérgica, enriquecendo a experiência educativa dos alunos. Essa integração revelou que os saberes não estão isolados ou fragmentados; ao contrário, eles dialogam e se interconectam, refletindo a complexidade da realidade. Como afirma Edgar Morin, “o conhecimento é um conjunto que se articula em múltiplas dimensões e não pode ser fragmentado” (MORIN, 2000). Essa abordagem interdisciplinar não só favoreceu uma compreensão mais profunda dos conteúdos, mas também estimulou o desenvolvimento de habilidades essenciais, como o pensamento crítico e a criatividade. Ao unir diferentes áreas do conhecimento, os educandos puderam perceber como as diversas dimensões da vida se inter-relacionam, preparando-os para enfrentar os desafios do mundo contemporâneo de maneira mais integrada e consciente.

ROTEIRO DO PROJETO

Para a organização do projeto, em um primeiro momento, os professores de cada componente curricular se reuniram para realizar o planejamento, discutindo as atividades e os trabalhos que seriam desenvolvidos ao longo da proposta. O objetivo foi garantir que todas as ações contemplassem os objetivos definidos, de forma lúdica e dinâmica, a fim de despertar maior interesse nos estudantes, além de favorecer o convívio social e a promoção de uma educação antirracista, ainda um desafio presente na escola. Definiu-se,

então, que a abertura do projeto aconteceria com os professores caracterizados com vestimentas ou portando objetos que simbolizassem a cultura africana, criando um ambiente representativo e acolhedor.

Para facilitar a organização dos estudantes o projeto foi dividido em 7 etapas que serão explicadas abaixo:

1ª ETAPA: ABERTURA DO PROJETO

Para a abertura do projeto, que os estudantes assistiram ao vídeo "*Cultura Africana: vegetais de origem africana*", apresentado por Vanessa Pradelli no canal Mentres Brilhantes (Figura 1), que explora a influência da cultura africana na alimentação brasileira, destacando vegetais trazidos da África e incorporados à culinária nacional, como o quiabo, base para o caruru; o inhame, utilizado em pratos tradicionais como o peté ou bobó; o amendoim, presente em receitas como efó, caruru de ervas e acarajé; e frutas como melancia, coco e jaca, adaptadas ao clima brasileiro.

A professora Vanessa Pradelli ressalta a importância de reconhecer essas influências na formação da identidade alimentar do país e valorizar a contribuição da cultura africana para a diversidade gastronômica. Após a exibição do vídeo, foi realizada uma roda de conversa com os estudantes sobre a relevância da cultura africana em nossas vidas.

1ª ETAPA: PESQUISA NO LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

Na segunda etapa do projeto, os estudantes foram levados ao laboratório de informática, onde realizaram pesquisas sobre hortaliças, frutas e comidas típicas originárias do continente africano, bem como sobre a cultura relacionada a esses alimentos (Figura 2).

Essa atividade se mostrou muito interessante, pois os estudantes descobriram culturas adicionais que não haviam sido abordadas no vídeo apresentado na abertura do projeto.

Além disso, essa pesquisa teve um papel fundamental na vida dos estudantes, ao estimular a curiosidade, desenvolver a autonomia na busca por informações, aprimorar o senso crítico e ampliar o conhecimento sobre suas raízes culturais, promovendo uma

aprendizagem mais significativa e duradoura.

3ª ETAPA: DIVISÃO DOS GRUPOS

Na terceira etapa do projeto, os estudantes se dividiram em cinco grupos, cada um responsável por um tema específico relacionado a hortaliças, frutas e comidas típicas de origem africana: quiabo, inhame, melancia, dendê, feijoada e mungunzá. Eles receberam uma apostila do projeto e, com o auxílio da professora de Artes, desenvolveram um desenho na capa que representava o trabalho realizado (Figuras 3, 4, 5, 6, 7, 8).

A realização dos desenhos teve grande importância, pois possibilitou aos estudantes

expressarem de forma criativa o conhecimento adquirido sobre cada tema, tornando a aprendizagem mais concreta e visual. Além disso, essa atividade despertou a motivação dos alunos, que se engajaram com entusiasmo na criação das ilustrações, sentindo-se protagonistas do próprio aprendizado e desenvolvendo habilidades artísticas e de expressão pessoal.

4ª ETAPA: PLANTIO DO QUIABO

Na quarta etapa do projeto, foi realizado o plantio do quiabo. Os estudantes escolheram a área a ser cultivada e, juntamente com o professor de Matemática, realizaram as medições do terreno e calcularam a quantidade de plantas que poderiam ser cultivadas naquele espaço (Figuras 8 e 9). Com o auxílio dos professores de Agricultura, prepararam o solo, abriram as covas e realizaram o plantio.

Durante 60 dias, os estudantes acompanharam todo o manejo da cultura, aprendendo na prática sobre cuidados essenciais com as plantas, irrigação e controle de pragas. Ao final desse período, realizaram a colheita do quiabo e, novamente com o apoio do professor de Matemática, calcularam a produtividade por área e estimaram o lucro obtido com a venda da hortaliça.

Essa experiência evidenciou a importância da prática na aprendizagem da Matemática. Ao aplicar conceitos matemáticos em situações reais do cotidiano, os estudantes perceberam que os cálculos se tornam mais significativos e compreensíveis. A vivência prática

aproximou a Matemática da realidade deles, tornando o aprendizado mais concreto, motivador e útil para a vida diária, além de reforçar a relação entre teoria e prática de forma contextualizada.

5ª ETAPA: DOCUMENTÁRIO DA ÁFRICA AOS ESTADOS UNIDOS – UMA JORNADA GASTRONÔMICA

Na quinta etapa os estudantes assistiram primeiro episódio do documentário *Da África aos Estados Unidos – Uma Jornada Gastronômica* (Figura 10), este documentário nos leva a uma viagem que vai muito além do sabor da comida. Ele nos convida a sentir a história de um povo que, arrancado de sua terra natal, enfrentou dores, mas nunca perdeu suas raízes. Cada prato apresentado carrega a memória de ancestrais que lutaram para sobreviver, transformando a dor em resistência e a saudade em tradição.

Ao assistirem ao documentário, os estudantes se emocionaram profundamente, tocados pelas histórias de sofrimento, coragem e resiliência do povo negro. Assistir a este episódio é como ouvir sussurros do passado, relatos de vidas marcadas pela escravidão, pelo sofrimento e pela luta constante por dignidade. Ao mesmo tempo, é testemunhar a força da cultura africana que, mesmo diante da violência e da opressão, encontrou maneiras de se expressar, se reinventar e se perpetuar. A culinária, nesse contexto, deixa de ser apenas alimento; torna-se símbolo de identidade, herança e esperança.

O episódio emociona porque mostra que, através da comida, os negros mantiveram viva sua história, suas lembranças e sua força. Ele nos lembra da importância de reconhecer e valorizar essa herança, não apenas como conhecimento cultural, mas como testemunho de coragem, resiliência e amor à vida.

Além disso, os estudantes elaboraram um relatório sobre o documentário, com o auxílio da professora de Língua Portuguesa (Figura 11). Essa atividade permitiu que refletissem sobre os conteúdos apresentados, expressassem suas impressões e compreendessem de forma mais profunda a importância da valorização da cultura africana na formação da identidade cultural e histórica, consolidando o aprendizado de maneira crítica e significativa.

6ª ETAPA: PINTURA EM TELHA

Na sexta etapa do projeto, com o auxílio da professora de Artes, os estudantes realizaram pinturas em telhas (Figuras 12 e 13), uma técnica artística que tem origens na tradição de representar histórias e símbolos culturais em materiais do cotidiano. Cada grupo escolheu uma imagem relacionada à cultura africana para ilustrar, permitindo que expressassem visualmente o conhecimento adquirido sobre as tradições, símbolos e histórias desse povo.

A prática de produzir arte inspirada na cultura africana teve grande importância para os estudantes, pois não apenas aproximou-os das raízes culturais estudadas, mas também proporcionou uma experiência concreta e criativa. Ao realizar a atividade, os alunos puderam vivenciar a valorização da herança africana de forma prática, desenvolver habilidades artísticas, estimular a expressão pessoal e fortalecer o sentimento de identidade e respeito pela diversidade cultural.

7ª ETAPA: PRODUÇÃO DE VÍDEOS

Nesta etapa, cada grupo produziu um vídeo sobre o tema que estava pesquisando (Figura 14). Os próprios alunos foram responsáveis pela gravação e edição do material, que posteriormente foi exibido para a turma e para a gestão da escola (Figuras 15 e 16). Durante a atividade, houve grande motivação por parte dos estudantes, que se engajaram com entusiasmo em todo o processo. Um exemplo da criatividade dos alunos foi o grupo do quiabo, que incorporou a abertura do programa *Globo Rural* em seu vídeo, tornando-o ainda mais atraente e dinâmico.

Além de estimular a criatividade e o trabalho em grupo, essa atividade evidenciou a importância da cultura digital no cotidiano escolar. Ao produzirem e editarem vídeos, os estudantes desenvolveram habilidades tecnológicas essenciais, aprenderam a comunicar suas ideias de forma clara e criativa, e compreenderam como as ferramentas digitais podem

ser utilizadas para fortalecer o aprendizado e a expressão cultural. A prática aproximou-os da realidade digital contemporânea, preparando-os para utilizar a tecnologia de maneira consciente e produtiva em diferentes contextos.

8ª ETAPA: CULMINÂNCIA DO PROJETO

O projeto teve como culminância a elaboração de pratos típicos da culinária africana, preparados pelos próprios estudantes com o auxílio da professora de Economia Doméstica (Figuras 17, 18, 19 e 20). O cardápio contou com galinha com quiabo, mungunzá e melancia, além de arroz, feijão e polenta, que, embora não façam parte da tradição africana, foram incluídos para diversificar a alimentação e enriquecer ainda mais a experiência. O momento foi prazeroso, dinâmico e delicioso, pois os estudantes se dedicaram com entusiasmo a todas as etapas, desde o preparo até a degustação dos pratos (Figuras 21 e 22).

Um detalhe especial e de grande significado foi o uso do quiabo cultivado pelos próprios estudantes ao longo do projeto. Eles mesmos escolheram a área de plantio, prepararam o solo, realizaram o manejo, acompanharam o desenvolvimento da planta e, por fim, colheram o fruto que foi utilizado na refeição. Isso tornou a experiência ainda mais marcante, pois os alunos puderam saborear o resultado concreto de seu trabalho coletivo.

A Matemática também teve papel essencial nessa etapa. Com o auxílio do professor da disciplina, os estudantes aplicaram conceitos matemáticos diretamente no preparo das receitas: calcularam proporções de ingredientes, ajustaram quantidades de acordo com o número de pessoas, controlaram o tempo de cozimento e até estimaram os custos. Dessa forma, perceberam que a Matemática está presente na culinária e que seu aprendizado se torna mais simples e prazeroso quando vivenciado na prática do dia a dia.

Para completar a culminância, o grupo de capoeira da escola realizou uma belíssima apresentação, que encantou a todos (Figuras 23 e 24). Alguns estudantes da própria turma já participavam do grupo, oferecido como eletiva na escola, e puderam mostrar sua dedicação. A capoeira, como expressão cultural de origem africana, trouxe movimento, ritmo e emoção ao evento, reforçando a riqueza e a importância dessa herança cultural na formação da identidade brasileira.

Toda a culminância foi um momento motivador, envolvente e inesquecível. Os estudantes participaram com entusiasmo, aprenderam de forma prazerosa e significativa, e vivenciaram na prática a integração entre cultura, culinária, matemática e arte. Foi um verdadeiro fechamento do projeto, que não apenas consolidou conhecimentos, mas também despertou nos alunos o orgulho de suas raízes e a alegria de aprender de forma viva e concreta.

RESULTADOS

O projeto *“Desvendando nossas origens através da agropecuária”* alcançou plenamente os resultados propostos em todas as disciplinas envolvidas. Agricultura, Economia Doméstica, Língua Portuguesa, Matemática e Artes se articularam de forma interdisciplinar, proporcionando aos estudantes uma aprendizagem significativa, contextualizada e diretamente relacionada à realidade em que vivem.

Dentro da perspectiva do **ProERER**, os alunos puderam compreender a importância da valorização do negro e da cultura africana na construção da identidade brasileira. Cada etapa desenvolvida possibilitou reflexões críticas sobre as contribuições históricas, sociais, artísticas e alimentares da África, rompendo com o silêncio histórico e combatendo práticas racistas ainda presentes na sociedade.

Em **Língua Portuguesa**, os estudantes aprenderam a reconhecer diferentes gêneros textuais, expressaram suas impressões por meio de relatórios e desenvolveram habilidades de leitura, escrita e interpretação em atividades que dialogaram diretamente com a temática afro-brasileira. Em **Matemática**, aplicaram conceitos de proporção, porcentagem, volume e medidas em situações concretas, como o plantio do quiabo, a organização do espaço, o cálculo da produtividade agrícola e as proporções utilizadas no preparo das receitas, tornando o aprendizado prático, dinâmico e conectado ao cotidiano.

Na disciplina de **Agricultura**, tiveram contato direto com a terra, realizaram o plantio, o manejo e a colheita, vivenciando a importância do trabalho coletivo e a aplicação de técnicas agrícolas sustentáveis. Em **Economia Doméstica**, protagonizaram a produção culinária, preparando pratos típicos africanos e experimentando sabores que carregam memória, resistência e ancestralidade. Já em **Artes**, puderam expressar a riqueza cultural africana por

meio de desenhos e pinturas em telhas, além da produção audiovisual, fortalecendo a criatividade e a cultura digital.

A culminância do projeto foi marcada por um grande momento cultural, com a degustação das comidas preparadas pelos próprios estudantes — incluindo o quiabo plantado, cuidado e colhido por eles — e a apresentação de capoeira, manifestação cultural africana que encantou a todos e reafirmou valores como identidade, resistência e pertencimento.

Assim, o projeto não apenas cumpriu os objetivos pedagógicos de recomposição das aprendizagens e interdisciplinaridade, mas também promoveu uma experiência transformadora. Os estudantes se sentiram protagonistas do processo educativo, ampliaram seus conhecimentos, desenvolveram senso crítico e compreenderam que a escola é também espaço de reconhecimento, valorização da diversidade e construção de uma sociedade mais justa, democrática e antirracista.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

A INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO AFRICANA NOS EUA. [S.l.]: Netflix, 2021. Disponível em: [<https://www.youtube.com/watch?v=SVzJCZrRgb8>]. Acesso em: abril. 2025.

BRASIL. Decreto n.º 12.391, de 28 de fevereiro de 2025. Institui o Pacto Nacional pela Recomposição das Aprendizagens. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 5 mar. 2025. Disponível em: [<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2025/decreto-12391-28-fevereiro-2025-796987-publicacaooriginal-174512-pe.html>]. Acesso em: 11 set. 2025.

Caderno da Gestão Escolar para Equidade (INSTITUTO UNIBANCO, 2022).

DA ÁFRICA AOS EUA: UMA JORNADA GASTRONÔMICA. [S.l.]: Netflix, 2021. Disponível em: [www.netflix.com]. Acesso em: abril, 2025.

Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais (BRASIL, 2004)

FREIRE, Paulo. Pedagogia do Oprimido. 30. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.

MORIN, Edgar. A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

ANEXOS



Figura 1: Vídeo "Cultura Africana: vegetais de origem africana", apresentado por Vanessa Pradelli no canal Mentas Brilhantes apresentado para os estudantes na abertura do projeto. Fonte: Acervo do autor.

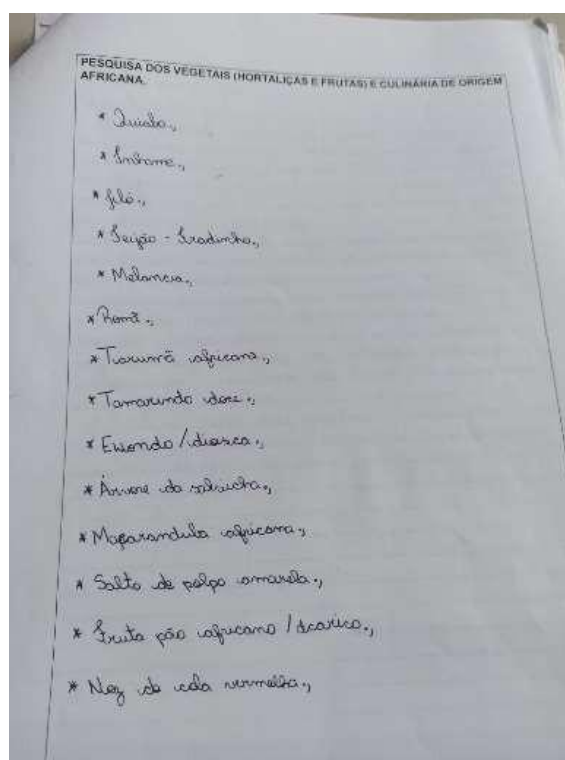


Figura 2: Resultado da pesquisa realizada pelos estudantes sobre hortaliças, frutas e culinária de origem africana. Fonte: Acervo do autor.



Figuras 3, 4, 5, 6, 7, 8: Capas do projeto desenvolvidas pelos estudantes e pela professora de artes. Fonte: Acervo do autor.



Figuras 8 : medições da área, cálculo de área e plantio do quiabo. Fonte: Acervo do autor.



Figura 9: Documentário assistido pelos estudantes. Fonte: Acervo do autor.

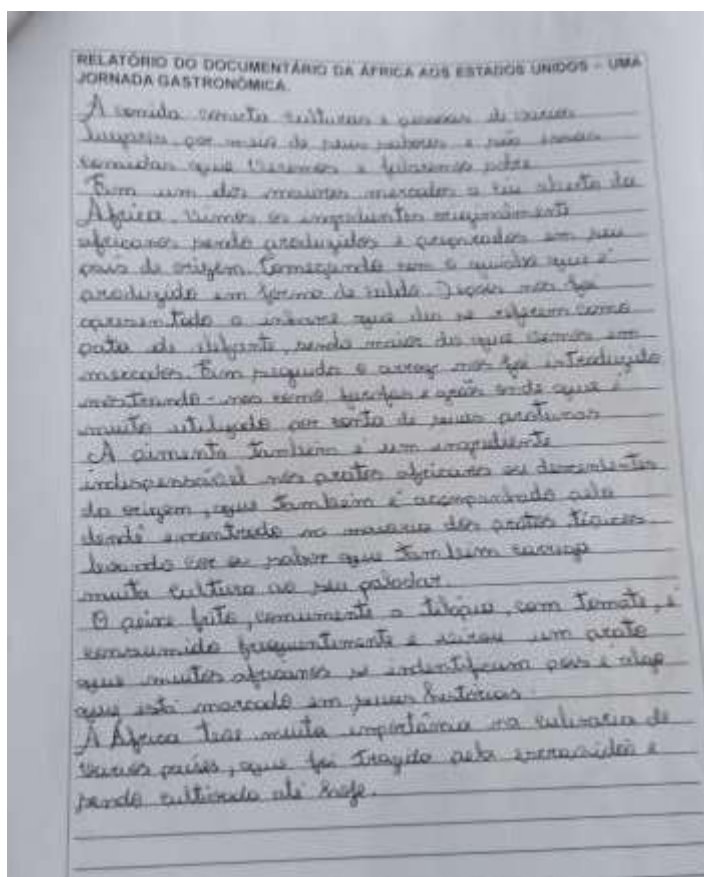


Figura 10: Relatório realizado por um grupo de estudantes sobre o documentário com o auxílio da professora de Língua Portuguesa. Fonte: Acervo do autor.



Figura 12: Pintura em telhas com a professora de artes. Fonte: Acervo do autor.



Figuras 13 e 14: Elaboração de pratos típicos de origem africana: Galinha com quiabo. Fonte: Acervo do autor.



Figuras 15 e 16: Degustação das comidas típicas realizadas pelos estudantes na culminância do projeto. Fonte: Acervo do autor.