

Plantio agroecológico e caderno de receitas ancestrais: Uma experiência interdisciplinar no ensino fundamental brasileiro

Yayenca Yllas Frachia¹

Marilene Neves da Silva²

Marcelo Borges Rocha³

Resumo

O estudo apresenta um projeto pedagógico desenvolvido ao longo do ano letivo de 2024 junto a uma turma do 5º ano da Escola Municipal Pedro Ernesto (EMPE), no Rio de Janeiro, fruto da parceria entre a universidade e a escola pública. A iniciativa teve como objetivo promover a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), a sensibilização ambiental e a valorização dos saberes tradicionais por meio da integração de práticas agroecológicas e registros de receitas familiares no “Caderno de Receitas Ancestrais”. O projeto evidenciou contribuições ao currículo do ensino fundamental e às políticas públicas relacionadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), destacando-se os ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), ODS 4 (Educação de Qualidade) e ODS 18 (Igualdade Étnico-Racial).

Palavras-chave: Horta Pedagógica; Currículo; Educação Alimentar e Nutricional; Receitas de família; Escola Pública.

Introdução

O direito à alimentação adequada e saudável vai além do acesso aos alimentos, abrangendo aspectos sociais, culturais e ambientais que influenciam os hábitos alimentares. De acordo com o *Guia Alimentar para a População Brasileira*:

a alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar de acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (Brasil, 2014, p. 8).

¹ Doutoranda em Ciência, Tecnologia e Educação no Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET/RJ), Brasil. e-mail: yayenca@gmail.com

² Mestranda em Relações Étnico Raciais no CEFET/RJ, Pós-Graduada em História e Cultura Afro-Brasileira pelo Instituto Nacional de Ensino (INEEAD), Brasil. Professora regente nos anos iniciais do Ensino Fundamental na Prefeitura da cidade do Rio de Janeiro, Brasil. e-mail: marilene.nsilva@rioeduca.net

³ Doutor em Ciências Biológicas pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Docente de Programas de Pós-graduação no CEFET/RJ e na UFRJ. e-mail: marcelo.rocha@cefet-rj.br

Nesse contexto, a alimentação também se constitui como um elemento central na construção da identidade cultural e social dos indivíduos. Segundo Polatto (2024, p. 9), “aprender sobre a identidade e cultura alimentar da sociedade na qual se está inserido é uma das primeiras competências que devem ser desenvolvidas na infância como marcador de aprendizagem para a identidade alimentar das crianças”. A escola, portanto, tem um papel essencial na promoção da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), associando o ensino formal à valorização dos saberes tradicionais.

Neste sentido, a agroecologia pode possibilitar uma abordagem interdisciplinar do conhecimento, articulando diferentes campos do saber. De acordo com Leff (2002, p. 44), “a Agroecologia implica a produção interdisciplinar de conhecimentos, mas se concretiza através de um processo de apropriação e aplicação desses conhecimentos, da hibridação entre conhecimentos e saberes”. Assim, práticas pedagógicas que vinculam o cultivo de alimentos agroecológicos aos saberes compartilhados pelas famílias podem contribuir para a reflexão sobre alimentação e respeito à natureza.

Nessa perspectiva, a formação da identidade alimentar na infância deve ser incentivada por meio do fortalecimento dos vínculos culturais e sociais com a alimentação. Conforme Polatto (2024, p. 62), “explicar para as crianças sobre cultura e identidade alimentar é fortalecer este segmento, com o intuito de perpetuá-lo; é educá-las para a construção e valorização da sua identidade pessoal, social e cultural”. Assim, projetos educativos que incorporam práticas agroecológicas de cultivo, aulas práticas de culinária e registros de preparos de receitas de família podem contribuir para esse processo, promovendo a valorização das tradições alimentares, culturais e sociais.

Este estudo apresenta um projeto desenvolvido ao longo do ano letivo de 2024 em uma turma do 5º ano da Escola Municipal Pedro Ernesto (EMPE), fruto da parceria entre a universidade e a escola pública. A iniciativa teve como objetivo promover a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), a sensibilização ambiental e a valorização dos saberes tradicionais por meio da integração de práticas agroecológicas e registros de receitas familiares no *Caderno de Receitas Ancestrais*. O projeto dialoga com o currículo do Ensino Fundamental e com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), destacando-se os ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), ODS 4 (Educação de Qualidade) e ODS 18 (Igualdade Étnico-Racial).

Metodologia

A abordagem metodológica baseou-se na pesquisa-ação (Thiollent, 1986), nos preceitos do Planejamento Dialógico Ecopedagógico (Yllas, *et al.*, 2024) e nas metodologias de ensino ativas (Sefton e Galini, 2023), promovendo a abordagem interdisciplinar de componentes curriculares das Ciências, História, Geografia e Língua Portuguesa. Os encontros aconteceram nos tempos curriculares da Eletiva-Horta, a cada

quinze dias, sob orientação da professora regente com a colaboração da pesquisadora. O projeto integrou a sala de aula, a horta pedagógica, o laboratório de Ciências, o laboratório tecnológico e os lares dos educandos. Desdobramentos relacionados ao projeto aconteceram em outros tempos curriculares junto à professora regente.

O trabalho faz parte da investigação de doutorado da primeira autora, cadastrada e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o CAAE 80732124.4.0000.5257. Todos os participantes assinaram os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e os Termos de Assentimento Livre e Esclarecido (TALE).

Resultados e discussões

Para a análise e apresentação dos resultados deste projeto pedagógico, sua estrutura foi organizada em quatro eixos: plantio agroecológico na horta pedagógica com foco em alimentos do consumo cotidiano; preparos culinários a partir das colheitas da horta escolar; registro de receitas familiares dos participantes no *Caderno de Receitas Ancestrais*; elaboração de jogos pedagógicos atrelados a grupos alimentares no laboratório tecnológico.

O cultivo agroecológico na horta pedagógica foi um dos eixos estruturantes do projeto. Os estudantes participaram de todas as etapas, desde o preparo do solo até a colheita, observando os ciclos naturais das plantas e os cuidados necessários para um cultivo sem insumos químicos sintéticos. Nota-se que, ao longo do projeto, os estudantes foram perdendo o medo do contato com a terra, onde já não tínhamos mãos “sujas” e sim “mãos agroecológicas” (Figura 1a). Foram cultivadas espécies como bananeiras (*Musa paradisiaca* spp), café (*Coffea arabica*), manivas de mandioca (*Manihot esculenta*), morangueiros (*Fragaria* spp) e dendê (*Elaeis guineensis*), pimenta malagueta (*Capsicum frutescens*), ervas e temperos. A continuidade do cultivo do dendê, iniciado em 2023 com a chegada de uma muda da Bahia trazida por outra professora regente, possibilitou o aprofundamento das pesquisas sobre sua relevância histórica e cultural, culminando no transplante da planta para o pátio da escola após observar que a muda estava com as raízes expostas no balde (Figura 1b). A cada plantio, novas pesquisas foram realizadas, permitindo que os estudantes conectassem conhecimentos de História e Geografia de maneira contextualizada, tornando o aprendizado significativo. Para registrar as descobertas, os estudantes documentaram suas pesquisas nos cadernos de meia pauta, desenvolvendo habilidades em Língua Portuguesa e Artes Plásticas (Figura 1c). Essas produções foram orientadas pela professora regente, realizadas nos lares das crianças e compartilhadas na sala de aula entre pares. As colheitas na horta foram integradas às aulas práticas de culinária, promovendo experiências que conectaram os alimentos cultivados ao contexto sociocultural dos estudantes. No primeiro semestre, os estudantes prepararam, na unidade escolar, muffins de couve (*Brassica oleracea*), abordando aspectos nutricionais e formas de aproveitamento integral dos alimentos (Yllas, 2024a).



Figura 1. Projeto da turma 1501 da Escola Municipal Pedro Ernesto em 2024 (EMPE)
 (a) Mão na terra durante o plantio ancestral na horta pedagógica, resgatando saberes tradicionais. (b) Observando as raízes expostas no pé de dendê (*Elaeis guineensis*) antes do transplante no pátio da EMPE, estimulando reflexões sobre as partes das plantas e suas funções no ciclo de vida. (c) Pesquisa sobre o pé de café, ao lado da espécie cultivada na horta pedagógica, promovendo o aprendizado sobre plantas e suas origens. (d) Mãe e aluna, por iniciativa própria, preparam uma receita de família para degustação em sala de aula, fortalecendo vínculos e resgatando tradições culinárias. (e) Estudo sobre a cultura uruguaia, preparando coletivamente a receita dos alfajores de maicena, compartilhada pela pesquisadora no *Caderno de Receitas Ancestrais*, ampliando o conhecimento cultural. Fonte: da pesquisa-ação (2025)

O *Caderno de Receitas Ancestrais* surgiu como um espaço de registro e valorização dos saberes das famílias dos estudantes, da docente, da equipe de gestão pedagógica e da pesquisadora. Iniciando no segundo semestre com a receita de rabada com agrião e angu, compartilhada pela professora regente, apresentou-se o angu, um alimento feito de farinha de milho e que possui forte carga cultural e afetiva nos lares de famílias afrodescendentes. Em seguida, com a contribuição direta das famílias, os alunos foram compartilhando suas receitas tradicionais, rica herança cultural. O material resultante reuniu preparações tradicionais, destacando os ingredientes e modos de preparo, assim como histórias e significados atribuídos a cada receita. Como a dos biscoitos de polvilho “Quebra Dor”, de origem mineira, preparada em casa por uma mãe e aluna, seguindo uma tradição familiar que foi compartilhada e degustada em sala de aula, junto ao caderno de receitas (Figura 1d). A pesquisadora finalizou o ciclo com sua

receita ancestral em uma última aula prática que incluiu a produção de alfajores de maicena, uma tradição uruguaia compartilhada por ela (Figura 1e). Essa atividade permitiu reflexões sobre a diversidade alimentar e a influência dos diferentes contextos familiares na formação dos hábitos alimentares (Yllas, 2024b).

Dessa forma, o *Caderno de Receitas Ancestrais* fortaleceu o vínculo entre escola e família, promovendo o reconhecimento e a valorização das práticas alimentares transmitidas entre gerações, tal qual orienta o *Guia Alimentar para a População Brasileira* (Brasil, 2014).

No laboratório tecnológico foram produzidos jogos de perguntas e respostas no *Wordwall*; bingo de alimentos e objetos utilizados na horta escolar (pá, ancinho, regador); quebra-cabeças com imagens dos diversos grupos alimentares; jogo da memória com os temas alimentação e distúrbios alimentares. A utilização da “gamificação” tornou o aprendizado mais dinâmico e interativo, promovendo a participação ativa dos estudantes e incentivando a construção coletiva do conhecimento. Os recursos desenvolvidos fortaleceram a aprendizagem por meio de estratégias lúdicas, permitindo o reconhecimento de padrões, a associação de informações, e a ampliação do vocabulário. Além disso, conforme destacado por Narciso *et al.* (2024), a seleção de recursos apropriados juntamente com a formação dos educadores para integrar elementos gamificados nas atividades pedagógicas, torna-se necessário para o êxito da abordagem. Nesse sentido, a professora regente e a pesquisadora buscaram aprimorar suas formações ao longo do projeto, ampliando o repertório pedagógico para integrar esses recursos de forma mais efetiva às práticas educativas na EMPE.

No contexto dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), o projeto recebeu certificação do Instituto Selo Social, contribuindo para que a Escola Municipal Pedro Ernesto (EMPE), o Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET/RJ) e a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) obtivessem o Selo ODS EDU 2024. O reconhecimento evidencia o compromisso dessas instituições com práticas educacionais alinhadas à sustentabilidade, fortalecendo a parceria entre escola e universidade, e consolidando a EMPE como a primeira escola do estado do Rio de Janeiro a alcançar essa certificação.

Considerações finais

O projeto consolidou a integração entre práticas agroecológicas, alimentação e cultura no ambiente escolar. Ao associar conhecimentos tradicionais a abordagens pedagógicas inovadoras, possibilitou uma educação contextualizada e significativa, contribuindo para a formação cidadã dos estudantes e para a construção de uma sensibilização alimentar e ambiental crítica. A pesquisa-ação que embasou essa experiência segue em desenvolvimento, buscando aprofundar a relação entre hortas

pedagógicas, currículo escolar e formação de educadores. O envolvimento da comunidade escolar e a receptividade à integração universidade-escola demonstram o potencial dessas iniciativas para ampliar reflexões sobre alimentação, natureza e cultura.

Agradecimentos

Às famílias e crianças por compartilharem seus tesouros ancestrais, receitas que enriqueceram nossas práticas e trouxeram inspiração. À gestão pedagógica da EMPE por abrir as portas à pesquisa universitária em sua escola. À CAPES, pelo apoio por meio da bolsa de doutorado da pesquisadora.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

LEFF, Enrique. Agroecologia e saber ambiental. **Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável**, v. 3, n. 1, p. 36-51, 2002.

NARCISO, Rodi *et al.* Gamificação no ensino fundamental: estimulando o interesse e a participação dos alunos. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, v. 10, n. 3, p. 313-327, 2024.

POLATTO, Maira Loureiro. Guia Alimentar para a População Brasileira explicado para crianças. 194 f. Dissertação (Mestrado), Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2024

SEFTON, Ana Paula; GALINI, Marcos Evandro. **Metodologias ativas: desenvolvendo aulas ativas para uma aprendizagem significativa**. Freitas Bastos, 2022.

THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. São Paulo: Cortez, 1986.

YLLAS, Yayenca *et al.* Contribuição do planejamento dialógico na construção de escolas democráticas rumo à cidadania planetária. **Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos**, v. 105, n. 1, p. e5680, 4 abr. 2024.

YLLAS, Yayenca. *Com folhas de couve fresquinhas da horta da @empedroernesto, os estudantes da 1501, junto com a professora regente @marynevessi e a @yayenca, prepararam uns deliciosos muffins de couve!* [Vídeo] Rio de Janeiro, 7 jun. 2024a. Instagram: @yayenca. Disponível em: https://www.instagram.com/reel/C77TaynJFMB/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA== Acesso em: 22 mar. 2025.

_____. *Alfajores de Maicena no “Caderno de Receitas Ancestrais” da turma 1501 da @empedroernesto, com a professora @marynevessi!* [Vídeo]. Rio de Janeiro, 2 dez. 2024b. Instagram: @yayenca. Disponível em: <https://www.instagram.com/reel/DDFteUcpboV/>. Acesso em: 24 mar. 2025.