

O SABOR DO MEU LUGAR

Raquel Fernandes Costa da Silva¹
Secretaria de Educação e Esportes
educacao@pescariabrava.sc.gov.br

Cursista - Programa de Formação Continuada

Modalidade: Relato de Experiência

Eixo temático 5: Formação de professores para a Educação Integral

A participação como cursista na formação da Escola em Tempo Integral, foi inspiradora para propor aos Professores da Educação Infantil, Educação Especial, Ensino Fundamental e Gestores, da Rede Municipal de Pescaria Brava, a qual atuo como técnica pedagógica, uma proposta de formação organizada em dois encontros formativos, com a temática: o sabor do meu lugar. O Sabor do meu lugar é uma sintonia de aromas e tradições que contam a história de nossa gente. Marcada pela territorialidade, reverberada de geração em geração, que os constitui. O objetivo da formação foi promover o conhecimento histórico, cultural e ambiental do território onde os profissionais atuam através de visitas pedagógicas aos locais de maior relevância; fomentar o desenvolvimento das habilidades de observação, reflexão crítica e conexão entre teoria e prática; oportunizar aos profissionais conhecer o espaço de vivência experiência diária que seus alunos convivem, fazendo a conexão entre conteúdos, habilidades e competência, dentro de um contexto significativo e potente; e, incentivar o trabalho interdisciplinar entre as áreas e os diversos componentes curriculares. No primeiro encontro, abrimos o debate sobre a importância dos sujeitos no centro do processo educativo, compreendendo que aprender envolve muito mais que o aspecto cognitivo e, esse não pode estar desvinculado da experiência cultural e social dos sujeitos e de seus saberes. Significa mudar o lugar de educandos e educadores na dinâmica do trabalho e, principalmente, significa transformar a vida da escola, ao entendê-la como espaço de convivência. O segundo encontro oportunizou saída à campo com o público-alvo participantes da formação. Considerando aspectos importantes do nosso território, iniciamos a visita à Igreja Matriz da cidade, reconhecendo-a como um ponto histórico e artístico, compreendendo sua influência na formação cultural e social da comunidade, ainda se observou a arquitetura e os elementos artísticos que a constitui. Dando sequência, fomos até o Engenho de farinha de mandioca familiar, na comunidade da Barranca com mais de 60 anos de história na agricultura local, e que pelo menos há duas décadas não utiliza defensivos químicos em sua produção. Isso nos remeteu pensar e atuar de maneira sustentável para com o ambiente onde vivemos e nas relações humanas também. Fechando os trabalhos, estivemos numa Horta orgânica que abastece a merenda escolar do município vizinho de Garopaba e algumas feiras. Tivemos conhecimento dos protocolos para o selo de produto orgânico, a importância da alimentação saudável e tudo que envolve uma produção orgânica do início até o consumidor final. A proposta desta formação vislumbrou fortalecer nos profissionais o senso de pertencimento, e,

consequentemente em nossos alunos. Estabelecendo a relação entre teoria e prática, através de parcerias e engajamento da comunidade escolar, com um currículo vivo. Todos os profissionais se envolveram e saíram dos encontros com o desejo de pôr em prática a experiência vivida. Portanto, a partir desta formação um projeto piloto com esta temática será colocado em ação nas turmas do Pré-escolar, 4º e 8º ano. Para o próximo ano, ampliaremos nosso currículo, implementando a escola em tempo integral a partir desta proposta.

Palavras-chave: Formação, Currículo, Experiência.