VALORIZANDO OS SABERES INDÍGENAS: UM RELATO DE PRÁTICA PEDAGÓGICA



GABRIELA MEIRA REBELLO

Graduação em Letras pela Universidade de São Paulo (2017). Graduação em Pedagogia pela Universidade Metodista de São Paulo (2019); Especialista em Educação bi/multilíngue pelo Instituto Singularidades (2019); Especialista em Psicopedagogia pelo Centro Universitário São Camilo (2024); Professora de Educação Infantil e Ensino Fundamental I - na EMEF Presidente Campos Salles

RESUMO

Considerando as políticas públicas de incentivo ao ensino e à valorização das tradições e saberes indígenas e africanos, o presente artigo relata a prática pedagógica de uma sequência didática sobre alimentação saudável e os povos originários no Brasil. A partir de um curso de formação continuada oferecido pela Secretaria Municipal de Educação da cidade de São Paulo, em parceria com a Universidade de São Paulo e o Instituto Comida e Cultura, a sequência didática foi criada com o objetivo de fomentar nos estudantes a reflexão sobre os saberes indígenas e a influência dos povos originários nos hábitos alimentares dos brasileiros.

PALAVRAS-CHAVE: Povos Originários; Alimentação; Saberes Indígenas

INTRODUÇÃO

> “Um povo sem memória ancestral é um povo perdido no tempo e no espaço.”

A partir dessa frase de Daniel Munduruku, escritor, professor e pensador indígena, é que foi pensado, elaborado e produzido o relato de experiência descrito neste artigo. Ao longo dos anos, diversas políticas públicas foram implementadas no Brasil para que a valorização dos povos indígenas fosse aos poucos sendo construída na Educação e nas escolas, através do Currículo, da formação dos professores e de suas práticas pedagógicas.

A lei nº 10.639/2003 alterou a LDB (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996)) e tornou obrigatório o ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. Essa mudança tem como objetivo promover a valorização dos povos indígenas e incentivar os educadores a olharem para a história desses povos.

Na prefeitura de São Paulo, os educadores têm acesso à materiais como o Currículo da Cidade: Povos Indígenas e Currículo da Cidade: Educação Antirracista. Materiais ricos em orientações pedagógicas que reconhecem a importância dos saberes indígenas e afro-brasileiros e ajudam os educadores a romperem preconceitos e práticas racistas e coloniais.

No cotidiano escolar, muitas ações e práticas são embebidas de preconceito e estereótipos. Essas ações são perpetuadas tanto por professores, funcionários e os próprios estudantes. Proporcionar momentos de formação para os docentes e funcionários e de atividades para os estudantes é de suma importância para que tais atitudes cessem.

No ano de 2025, foi ofertado aos professores da Prefeitura de São Paulo, o curso “Cozinhas e Infâncias: articulando saberes e práticas de alimentação saudável na Rede Municipal de Ensino de São Paulo” em parceria com o Instituto Comida e Cultura e com a Faculdade de Saúde Pública da USP. O curso reforça o lugar da escola de promover a cidadania, hábitos saudáveis e valorização da cultura indígena e afro-brasileira.

O curso está alinhado com o Currículo da Cidade de São Paulo e promove a formação dos professores em relação a hábitos alimentares saudáveis, valorização de saberes tradicionais e sustentabilidade. O curso encorajou os professores a pensarem criticamente sobre a comida, a natureza e como transpor tais ensinamentos para a prática pedagógica.

O programa curricular do curso consistiu em sete módulos, sendo os temas: “Alimentação no mundo: somos o que comemos?”, “Brasil no mundo: territorialidade e mudança de hábitos alimentares”, “Povos originários do Brasil”, “Portugueses: o caminho dos alimentos pelo mundo”, “Africanos: Áfricas e a cultura alimentar”, “Imigrantes no Brasil: a influência migratória na nossa cultura e alimentação.” e “Descolonização do prato: comida de panela e ativismos alimentares”.

Os módulos buscavam fomentar os professores com ideias, reflexões e repertório cultural que envolviam não apenas a comida, mas questões sociopolíticas que também estão presentes na relação dos indivíduos com a alimentação.

Durante o curso, foi proposto que cada professor pensasse uma sequência didática que conversasse com um dos módulos e a aplicasse em sala de aula, com os estudantes, para apresentar como trabalho de conclusão de curso. O presente artigo traz a sequência feita a partir do módulo “Povos originários do Brasil”.

RELATO DE PRÁTICA PEDAGÓGICA: PENSANDO NOSSAS REFEIÇÕES A PARTIR DOS HÁBITOS ALIMENTARES INDÍGENAS

O relato aqui descrito é uma tentativa de prática pedagógica não-hegemônica. Uma prática que traz oportunidades para que os estudantes possam reelaborar conceitos e conhecer parte de nossa história cultural que muitas vezes é esquecida ou trabalhada de forma estereotipada e cheia de preconceitos.

As atividades propostas foram realizadas com uma turma de 1º ano do Ensino Fundamental e têm como um de seus objetivos permitir que os estudantes possam tomar conhecimento da ancestralidade presente em nosso território e em nossa alimentação.

Para começar essa conversa com os estudantes, algumas perguntas foram feitas. Uma delas foi “O que você sabe sobre os indígenas?” e a partir dela, os estudantes puderam falar sobre seus conhecimentos prévios dos povos originários. As respostas foram muito diversas, desde “os índios moram na floresta” até “não se fala índio, mas indígenas”.

Em seguida, a lenda “Como surgiu a noite?” foi lida. Ela conta como o dia durava para sempre e a noite era guardada dentro de um coco de tucumã. Ao conhecerem essa história, os estudantes puderam ampliar seus repertórios culturais, indo além da tradição européia de contos e lendas.

Na segunda parte, fotos dos povos indígenas que ocupam a cidade e o estado de São Paulo foram mostradas. Os estudantes conheceram um pouco dos povos Guarani e Pankararu, duas etnias que ocupam espaços urbanos. Nesse momento, discutiu-se sobre como os povos indígenas vivem tanto nas cidades quanto nas florestas, contribuindo para desconstruir a ideia de que pertencem ao passado ou que estão isolados em locais longínquos.

Como terceira parte, refletimos sobre a influência das línguas indígenas no português do Brasil. Palavras como milho, capivara e abacaxi foram utilizadas para mostrar como essa diversidade presente em nosso cotidiano está ligada aos povos indígenas.

Na quarta e última parte, a alimentação indígena foi apresentada como um grande legado cultural. Os estudantes identificaram alimentos que são comuns em suas rotinas, os relacionando com os hábitos indígenas, entendendo que nossos costumes alimentares têm uma origem.

Para promover uma experiência sensorial, os estudantes manipularam alimentos como a espiga de milho e o coco, explorando cheiros, texturas, peso e até mesmo ouvindo a água dentro do coco. Em seguida, eles degustaram batata-doce cozida, água de coco e bolo de milho, vivenciando novos sabores e os relacionando com todos os pontos discutidos até então. Esse momento foi muito significativo porque permitiu que os estudantes se aproximassem de maneira real do conteúdo.

Como registro final, os estudantes foram convidados a desenharem o que aprenderam, viveram e sentiram durante as atividades. Os desenhos evidenciaram o que cada um reteve de conhecimento sobre a cultura, os hábitos e os saberes dos povos originários.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o relato aqui descrito, pode-se concluir a importância de práticas pedagógicas que valorizam os saberes indígenas e promovem a ampliação do repertório cultural dos estudantes.

Evidenciar as contribuições dos povos indígenas para nossa formação cultural promove uma educação mais diversa e inclusiva, além de um olhar mais respeitoso e plural sobre o tema. Proporcionar vivências significativas, onde os estudantes usem os sentidos, tornam o processo de aprendizagem mais concreto.

Ailton Krenak (2019) escreve que reconhecer os saberes indígenas é compreender que eles permanecem vivos e presentes na organização da sociedade, influenciando práticas alimentares, modos de viver e relações com a natureza. Por fim, as conversas, atividades sensoriais e registros mostraram-se fundamentais para ampliar o envolvimento das crianças.

Os desenhos feitos pelos estudantes mostraram elementos relacionados à alimentação, às narrativas indígenas e às experiências vividas, revelando que a aprendizagem ocorreu de maneira significativa.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira".**

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

MUNDURUKU, Daniel. **O caráter educativo do movimento indígena brasileiro (1970-1990)**. São Paulo: Paulinas, 2012.

PEPPE, Beatriz Prado. **Projeto Cozinhas e Infâncias: Articulando Saberes e Práticas de Alimentação Saudável na Educação Infantil: Um Relato de Experiência**. 2025. 33 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2025.

SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO. **Currículo da Cidade: Povos indígenas**. ed. São Paulo: SME/COPED, 2023.