



UFRRJ



PROPPG  
Pro-Reitoria de Pesquisa  
e Inovação  
UFRRJ



**RAIC 21/22**  
IX Reunião Anual de  
Iniciação Científica

**RAIDTEC 21/22**  
III Reunião Anual de Iniciação em  
Desenvolvimento Tecnológico  
e Inovação

# Nossas Cientistas:

*mulheres e ciência no Brasil,  
ontem e hoje*



1. Carolina Maria de Jesus  
2. Bertha Lutz  
3. Maria Conceição  
4. Lella Gonzales  
5. Mayana Zatz  
6. Sonia Guimarães

## ENSINAR GEOGRAFIA E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL A PARTIR DO MAPEAMENTO DO FANDANGOS: A EDUCAÇÃO FREIREANA EM FOCO.

IX Reunião Anual de Iniciação Científica da UFRRJ (RAIC 2021/2022) e III Reunião Anual de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (RAIDTEC 2021/2022) - UFRRJ, 0ª edição, de 15/05/2023 a 19/05/2023  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-041-0

**ARAUJO; Rafaella Oliveira<sup>1</sup>, MAIA; Bianca da Silva Rodrigues<sup>2</sup>, SANTOS; Gabrielle Damasceno dos<sup>3</sup>, CARDOSO; Cristiane<sup>4</sup>**

### RESUMO

**RESUMO-- Introdução:** O ensino da geografia agrária pode ser uma ferramenta importante para conscientizar os alunos sobre a origem dos alimentos que consumimos e sua relação com o espaço rural. A atividade de mapeamento dos ingredientes de um alimento pode ajudar a conectar os alunos com o espaço rural e entender melhor como os alimentos são produzidos. Além disso, a educação Freiriana pode ser uma abordagem pedagógica eficaz para engajar os alunos e incentivar a reflexão crítica sobre a realidade. Esse trabalho faz parte do subprojeto de geografia do PIBID (Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência).

**Objetivos:** O objetivo deste trabalho é analisar o resultado do projeto sobre alimentação saudável como uma forma de entender geografia agrária com estudantes do segundo ano do ensino médio do Curso Normal, do colégio Estadual Milton Campos no município de Nova Iguaçu.

**Métodos:** A atividade aplicada na escola consistiu em selecionar um alimento, o biscoito fandangos, e mapear os ingredientes que compõem sua receita, identificando a origem e o processo de produção de cada um deles. Para isso, foram utilizados recursos como imagens, vídeos e textos explicativos para orientar os alunos no processo de mapeamento.

**Resultados e discussão:** A atividade de mapeamento dos ingredientes de um alimento permitiu aos alunos entender melhor a relação entre o espaço rural e a produção de alimentos, bem como a importância da agricultura familiar na produção de alimentos saudáveis e sustentáveis. A partir do mapeamento construímos um olhar crítico e ampliamos o entendimento da agricultura voltada para o agronegócio, destacando a semente transgênica do milho e da soja. A abordagem pedagógica Freiriana contribuiu para inserir os alunos e incentivar a reflexão crítica sobre a realidade, possibilitando uma aprendizagem mais significativa.

**Conclusões:** Torna-se evidente a importância da aproximação da realidade do aluno na prática pedagógica. O mapeamento do alimento

<sup>1</sup> UFRRJ-IM, rafaella.facul@gmail.com

<sup>2</sup> UFRRJ-IM, BIANCAMAIA@UFRRJ.BR

<sup>3</sup> UFRRJ-IM, DAMASCENOGABRIELLE@GMAIL.COM

<sup>4</sup> UFRRJ-IM, CRISTIANECARDOSO1977@YAHOO.COM.BR

ultraprocessado pode auxiliar na compreensão do processo de produção, os impactos socioambientais e a importância da agricultura familiar e sustentabilidade alimentar. Ao selecionar um alimento do cotidiano para sensibilizar o entendimento dos estudantes nas questões agrárias do Brasil, constata-se que os resultados foram mais satisfatórios do que uma aula bancária, como aponta Paulo Freire.

**PALAVRAS-CHAVE:** Mapeamento, alimento, educação Freireana, agrária, saudável

<sup>1</sup> UFRRJ-IM, rafaella.facul@gmail.com

<sup>2</sup> UFRRJ-IM, BIANCAMAIA@UFRRJ.BR

<sup>3</sup> UFRRJ-IM, DAMASCENOGABRIELLE@GMAIL.COM

<sup>4</sup> UFRRJ-IM, CRISTIANECARDOSO1977@YAHOO.COM.BR