

**A IMPORTÂNCIA DA CULINÁRIA AMAZÔNICA NO ENSINO APRENDIZAGEM
NA DISCIPLINA DE HISTÓRIA NO ESTÁGIO II**

*Antônia Jéssica Brito de Souza¹
Glauceine da Costa Maia²*

RESUMO: A cultura amazônica está inserida em todos os âmbitos dos municípios, principalmente naqueles que visam a formação do cidadão em seu todo. Sendo assim, a escola é um dos principais meios de formação e está praticamente neutra em relação à influência da cultura na aprendizagem dos alunos. Com isso, o objetivo desta pesquisa foi compreender a falta de interatividade dos estudantes em sala de aula no ensino de História, visando a cultura culinária no aspecto do ensino aprendizagem, buscando identificar a falta de ênfase sobre esse conteúdo. Assim, estimular o conhecimento da cultura local voltada à culinária, por meio de um Sarau cultural sobre o conteúdo ensinado e desenvolvido pelos educandos. Além disso, foi aplicado um breve questionário no intuito de compreender melhor a visão dos alunos sobre o tema abordado. Diante do que foi proposto, os resultados foram alcançados de forma satisfatória, pois observou-se que os eventos dentro da escola é de grande importância e proporciona inúmeros benefícios na esfera escolar. Além de ser notório o envolvimento dos alunos em aulas diferenciadas. Por fim, compreende-se que este trabalho foi de grande relevância para fornecer a construção do conhecimento para os alunos, para ter progressos no processo de aprendizagem.

Palavras-chave: Cultura. Culinária. Aprendizagem. História.

1. Introdução

O presente relato de experiência foi desenvolvido com o tema Cultura Amazônica no Município de Carauari: Culinária, na Escola Estadual Osvaldo Nascimento, na cidade de Carauari – Amazonas, no ano de 2023, utilizando este assunto como conteúdo de ensino na disciplina de história.

Desta forma, a problemática para este trabalho foi considerada como a ausência da interatividade no despertar sobre a cultura local voltada para a culinária dentro do conteúdo da disciplina de História.

A hipótese verificada neste assunto visa a geração que utiliza a tecnologia, porém não se conecta por muito tempo aos livros e as mídias de explicação. Desta forma, faltou

¹ Graduanda do Curso de Licenciatura em História mediado por Tecnologia da Universidade do estado do Amazonas-UEA Núcleo de Ensino superior da Carauari- NESCAR. E-mail: jessiktaveira29w@gmail. com

² Mestra em História pela Universidade Federal do Amazonas – UFAM. Atualmente professora assistente do Curso de Licenciatura em História pela Universidade do Estado do Amazonas – UEA mediado por tecnologia no município de Carauari - AM, NESCAR. E-mail: glauciamaia2020@gmail.com/
<http://lattes.cnpq.br/8380477801504751>

concentração no sentido cognitivo dos alunos, visualizando uma certa exaustão dos alunos nas aulas de História.

O objetivo desta pesquisa foi compreender a falta de interatividade dos estudantes em sala de aula no ensino de história, visando a cultura culinária no aspecto do ensino aprendido, buscando identificar a falta de ênfase sobre esse conteúdo. Assim, estimular o conhecimento da cultura local voltada à culinária, por meio de um Sarau cultural sobre o conteúdo ensinado e desenvolvido pelos educandos.

Sendo assim, de acordo com este tema, compreende-se que a cultura amazônica é tudo aquilo que se aprende mediante a comunicação entre os homens. Abrange toda a classe de linguagem, as tradições, os costumes e instituição.

Toda a manifestação que se identifique com a história de um povo, e faça parte de seu uso e costume configurando a sociedade e agregando diversão, folclore, aos movimentos culturais, legitima uma tradição e seu significado como bem patrimonial. A cultura pode ser manifestada por bens culturais, estes bens podem ser materiais e imateriais, onde os mesmos se identificam com suas tradições.

A culinária amazônica é considerada patrimônio imaterial e representa as tradições das populações indígenas e também migrações nordestinas, coloridas por influência de outras culturas. A alimentação é fundamental, é também uma maneira de descobrir a história, as tradições e o cotidiano do lugar onde você está. Essa afirmativa é especialmente verdadeira na Amazônia, levando em conta que os saberes ancestrais dos indígenas são a base para a maioria dos pratos regionais (IPHAN, 2012).

Shluter (2003), afirma que a alimentação é “[...] um processo consciente e voluntário que se ajusta a diferentes normas segundo cada cultura, e no qual o ser humano é socializado desde o seu nascimento”. Sendo assim percebe-se que, independentemente de onde o homem nasça, culturalmente ele herdará os costumes daquele povo de forma natural, se alimentará do que o grupo julga ser certo, acrescido de suas crenças e valores.

Entende-se que a gastronomia é o conjunto de simbolismo, crenças, valores, que identificam as singularidades de certo grupo ou pessoa. Através do contato com povos ou grupos sociais diferentes, e por meio da comensalidade o homem faz a troca de suas experiências e transmite seus valores e suas preferências no ato de comer.

É preciso destacar que a mandioca é a base da cozinha Amazônica. Ela é consumida por todas as classes sociais de forma variada: descascada, ralada ou ainda amassada. As folhas, a raiz da mandioca, tudo é consumido para criar uma multiplicidade de pratos.

O presente trabalho enquadra-se na história cultural, dialogando com a história local sobre a importância da culinária, oferecendo pratos especiais em termos de aromas e sabores, uma mesa cheia de pratos típicos da Amazônia, ao mesmo tempo delicados e saborosos.

A culinária, torna-se relevante no presente trabalho, pois evidencia a possibilidade de transformar as histórias gastronômicas típicas da Amazônia em estudo da história local no âmbito escolar, visto que desse modo o aluno irá perceber a importância do simbolismo histórico e cultural, se conscientizando de que somos sujeitos históricos.

2. Materiais e métodos

A pesquisa foi realizada no local do Estágio Supervisionado II, na escola estadual Osvaldo Nascimento, em uma turma composta por 35 alunos do 2º ano do ensino médio, a escola está localizada na Rua Jorge Alves, s/nº, bairro centro de Carauari. Com início na data de 26/10/2023 e término das atividades em 22/11/23, visando a disciplina de história.

Para desenvolver o trabalho, utilizou-se uma abordagem quali-quantitativa. Sobre essas abordagens, Gil (2006) explica que as pesquisas qualitativas incidem em coletas de dados por meio de observação, entrevista, relatos, entre outros, com base em uma dinâmica entre o mundo e o sujeito, onde não se encontra traduzido por números. Nas quantitativas, concluem que tudo possa ser contabilizado. Em resumo, que seja elaborado informações numéricas para classificar e analisar os dados obtidos.

Outra metodologia utilizada para esse estudo foi a pesquisa exploratória, com o propósito de investigar e compreender a evolução histórica da culinária amazônica e suas influências culturais locais.

A primeira etapa desta pesquisa foi a observação da turma, onde fiz algumas ponderações sobre o ensino do professor titular desta. A experiência deste estágio foi diferente do estágio I pois o estágio II que foi a principal base para meu relato de experiência, os alunos são bem mais maduros, questionadores e críticos, essa observação, foi possível planejar e adotar métodos de ensino inovadores, e que passou a ser a etapa de intervenção, a última etapa foi a aplicação de questionários.

A segunda etapa deste trabalho foi a coparticipação entre acadêmicos e alunos, onde foram realizadas dinâmicas como fato ou fake, chuva de palavras, e entre outras para melhoria dos assuntos abordados. A última etapa foi realizada uma conversa informal onde os alunos foram conscientizados que iriam participar de um trabalho de pesquisa sobre a cultura amazônica local, voltada para a culinária, que se tratou da intervenção, que foi o sarau

cultural, que teve como principal objetivo apresentar a cultura local em todos os seus aspectos à comunidade escolar.

No período do estágio em uma a pesquisa previa que antecedeu o sarau cultural foi realizada uma pesquisa no restaurante local, para que os alunos pudessem aprender na prática sobre os preparos das comidas que fazem parte da nossa cultura, e assim foram coletadas as informações necessárias para a execução dos pratos que foram apresentados no evento.

Foram abordadas as influências culturais e transformações na culinária amazônica ao longo do tempo, analisando registros históricos, receitas tradicionais e conversa com os alunos. A análise crítica dessas fontes nos permitiu, identificar padrões, tendências e implicações culturais nas práticas culinária.

No período de regência realizamos as apresentações do sarau cultural, o evento tem como objetivo promover o autoconhecimento e valorização dos aspectos da cultura local, utilizando seus próprios talentos. Esse método de ensino foi muito atrativo tanto para os alunos quanto para o corpo docente da escola, podendo ser uma ferramenta de desmistificar a disciplina de história como meramente tradicional.

O critério usado para avaliar as duas equipes nas apresentações de seus pratos foram, trabalho em equipe, sabor dos pratos, ornamentação das mesas e histórico de seus pratos. Perante as atividades desenvolvidas foram alcançados todos os objetos de acordo com o que foi planejado durante o estágio supervisionado II.

Para melhoria das atividades abordadas durante o estágio, voltei a escola para aplicação do questionário que foi utilizado para auxiliar na obtenção de respostas descritivas e avaliativas, considerei o resultado bem satisfatório, os alunos entrevistados responderam prontamente e de forma positiva as questões.

3. Resultados

Em toda minha trajetória do Curso de Licenciatura em História, a experiência do Estágio Supervisionado II, que teve como campo de pesquisa o tema deste trabalho de conclusão de curso, adquirir um leque de conhecimentos.

Me proporcionou momentos de reflexão por ser aquele momento em que deixamos de ir à sala de aula nas primeiras etapas de formação e retornamos agora com olhar de investigador, pessoa esta que assisti aos fenômenos, se propondo a identificar a percepção existencial dos educandos no processo de ensino aprendizagem.

Interessada em perceber um pouco da consciência individual dos alunos, fiquei pensando em quais métodos utilizar durante minha prática docente, que caminhos percorrer para que aqueles adolescentes se desenvolvam criticamente, que participem da aula e que demonstrem satisfação por estar construindo seu conhecimento através dos meus ensinamentos.

Perante as atividades desenvolvidas, foram alcançados todos os objetivos de acordo com o que foi planejado durante o estágio supervisionado II.

Essa experiência em todas as suas etapas mostrou-se muito valiosa e gratificante, permitindo vivenciar o cotidiano escolar e observar desafios que são enfrentados. A prática do estágio supervisionado permite adentrar em sala de aula, observar e intervir de forma significativa para o ensino aprendizagem dos alunos. Além de toda a troca de conhecimentos com os alunos e professores da escola Osvaldo Nascimento.

Foi possível aprender na prática o que tínhamos vivenciados teoricamente em sala de aula, onde foi possível vivenciar os desafios de um educador acerca do ensino de história que é de suma importância na construção do aprendizado.

Desde modo, enquanto acadêmicos, temos que assumir uma postura de pesquisadores a fim de expandir cada vez mais a nossa prática educativa e docente, a busca pela produção de conhecimentos em todo o percurso de ensino.

Ao retomar a escola e aplicar o questionário para os alunos, pude perceber o quanto eles aprenderam com as aulas aplicadas durante o estágio o conhecimento agregado aqueles alunos, as respostas foram condizentes com os resultados esperados.

Portanto, este Relato de Experiência voltado a análise de Estágio Supervisionado II, demonstra em seu conteúdo o caminho percorrido, as etapas realizadas no decorrer desta pesquisa, a sua importância na trajetória acadêmica, e todos os ensinamentos que irão perdurar pro resto da vida.

4. Discussão

No decorrer do desenvolvimento desta pesquisa pudemos ver o avanço dos discentes no que diz respeito ao interesse por novas metodologias e conteúdos diferenciados. Apesar de ser considerado um desafio para os estagiários, por estarem entrando em novo processo, as atividades foram bem desenvolvidas.

Figura 1 – Conversa com alunos.



Fonte: Autor, 2023.

Figura 2 – Explicação sobre o sarau.



Fonte: Autor, 2023.

No intuito de realizar um sarau cultural culinário, durante a intervenção docente, foi dividido a turma em duas equipes. Como podemos ver na figura 1, foi realizado uma pequena reunião/conversa para decidir quais os pratos a serem apresentados no dia do evento.

Foi dado todo o apoio para que os alunos pudessem ter um aprendizado diferente, socializassem, fazerem pesquisas e trabalhem em equipe, ajudamos com explicações da cultura local, pratos típicos da região e organizações de cada grupo.

Foi realizada uma apresentação de slides (figura 2) com explicações sobre o sarau Cultural culinário e a cultura em si. Explanou-se a dinâmica tempestade de palavras e fato ou fake, o mapa mental e a pesquisa de campo. Assim, a metodologia foi esclarecida, possibilitando os alunos a conhecer o conteúdo, incentivá-los ao estudo e a fixar o conhecimento absorvido.

Com a explanação do tema abordado, pudemos perceber que a cultura está inserida em todos os lugares e principalmente, em tudo que está em nossa volta, pois a cultura é tudo para um povo. É evidente que existe uma cultura dominante que é empregada por aqueles que tem um maior poder de denominação sobre um povo, quer seja por dinheiro, ideologia, política, religião, conhecimento e toda outra forma que possa exercer algum domínio. Assim, a cultura é uma forma de exercer poder, domínio, de excluir ou incluir, depende da forma como utilizada e apresentada para as pessoas, e isso tudo, de fato, foi repassado aos discentes de forma clara e concisa.

Como Laraia, 2009 p. 67 diz, “a cultura é como uma lente através da qual o homem vê o mundo. Homens de culturas diferentes usam lentes diversas e, portanto, têm visões desencontradas das coisas”. Assim diferentes culturas possuem diferentes lentes. Essa maneira de como os homens enxergam o mundo, reagem sob as situações, fazem parte de heranças culturais que recebem durante a vida.

Conforme o passar do tempo, pode gerar heranças culturais, diversos tipos de preconceitos para com a cultura e práticas já existentes. A herança cultural, desenvolvida através de inúmeras gerações, sempre nos condicionou a reagir com menosprezo diante do comportamento daqueles que agem fora dos padrões aceitos pela maioria de uma comunidade.

O autor Sanches, 2009 p. 28, sucinta que “então, cultura é tudo que o homem fez, criou, descobriu, transformou e aperfeiçoou desde que ele iniciou esse procedimento”. Cultura nasceu desde que os homens surgiram no mundo, o homem vem transformando e cada dia mais com o passar dos anos se encaminha atualizando os modos culturais de cada povo.

Conforme observado, o mundo cultural é um conjunto de manifestações humanas que se caracterizam por uma diversidade de hábitos, crenças, conhecimentos, comportamentos, costumes e modos do dia-a-dia que é transmitida em gerações. Em alguns lugares a cultura tradicionais ainda se mantêm fortes e outras com o passar dos anos já estão em esquecimento.

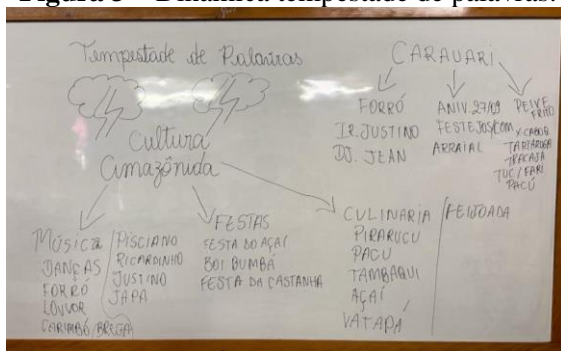
Para Thompson, a cultura é elemento não passivo de análise histórico social, o autor reconhece que a experiência vivida, além de pensada é também sentida pelos sujeitos. Conforme ele mesmo afirma:

As pessoas não experimentam sua própria experiência apenas como idéias no âmbito do pensamento e de seus procedimentos (...) Elas também experimentam sua experiência como sentimento e lidam com esse sentimento na cultura, com normas, obrigações familiares e de parentesco, reciprocidades, como valores ou (através de formas mais elaboradas) na arte ou nas convicções religiosas (Thompson, 1981, P.189.)

Thompson recusa a perspectiva ideológica de tratar a experiência e a cultura apenas no terreno ideológico. Discorda de que os valores, como expressões culturais, sejam simplesmente impostos pelo estado, através de seus aparelhos ideológicos. Isso, no entanto, não significa negar que os valores se encontram perpassados pela ideologia dominante, mas afirma o caráter contraditório das necessidades materiais e culturais.

Assim como na sala de aula, cada aluno tem suas ideias, crenças, valores e princípios de cada realidade, trazidas consigo de seus pais e avós. Por este motivo tive a ideia de usar com eles as dinâmicas da (figura 3 e 4) a seguir, com o intuito de observar o que vem na cabeça quando falamos a palavra cultura.

Figura 3 – Dinâmica tempestade de palavras.



Fonte: Autor, 2023.

Figura 4 – Dinâmica fato ou fake.



Fonte: Autor, 2023.

Conforme Figuras 3 e 4, foram realizadas algumas atividades interativas com os estudantes, como sugestão lúdica para aquisição de conhecimentos e inserção de novos métodos de ensino. Aplicou-se de início a dinâmica “Tempestade de palavras”. A dinâmica teve como objetivo dinamizar o ensino de História através da aplicação de uma metodologia mais lúdica e interativa buscando a intensificação do interesse do aluno pela disciplina. Na dinâmica chamada “Fato ou Fake”, teve como objetivo analisar o quanto absorveram do conteúdo e incentivar a fixar o conhecimento absorvido.

Como resultado, obtivemos alunos interessados no conteúdo, absorvendo tudo que foi repassado sobre o tema. Desta forma, essas dinâmicas foram utilizadas como novas metodologias de ensino/aprendizagem na disciplina de história. Em relação a isso, Rodrigues explica que:

A disciplina de História possui o papel educativo, formativo, emancipador e libertador, por transmitir os registros históricos produzidos até então. Entretanto, só produzirá tal efeito, se a relação professor e prática metodologia e professor e aluno, ocorrem de forma interligada. É importante ressaltar que a trajetória de vida do professor, com certeza refletirá em seu trabalho docente, e conseqüentemente influenciará o aluno. Assim, professores bem formados, tende a serem professores cuja ação pedagógica parte por um viés qualitativo (Rodrigues, 2018, p. 39).

Para explorar a cultura adentrou-se na a culinária típica do município. Esta, trata-se de um encontro de três culturas brasileiras fruto de uma mistura de ingredientes europeus, africanos e de povos indígenas. Tendo sofrido muitas adaptações por parte de escravos e dos portugueses, faziam adaptações dos seus pratos típicos, substituindo os ingredientes faltantes por correspondentes de original, desta maneira acabavam transformando os pratos e criando algo novo.

Figura 5 – Sarau cultural culinário.



Fonte: Autor, 2023.

Após a pesquisa de campo, que foi realizada em um restaurante da cidade, afim de conhecer a culinária típica local e os pratos mais pedidos, realizou-se o Sarau Cultural Culinário (figura 5), onde contou com a participação de professores e alunos, degustando a culinária local.

As equipes culinárias apresentaram pratos típicos de acordo com os resultados da pesquisa de campo. O primeiro prato foi o pacu assado na brasa, que teve como acompanhamentos a farinha, baião de dois, salada, vinagrete, açaí com açúcar e farinha de tapioca. O segundo prato, tambaqui assado na brasa, que também teve os mesmos acompanhamentos que o pacu. Os pratos foram bem aceitos e quem degustou, aprovou. Assim, mas um dos objetivos propostos foram realizados de forma satisfatória e benéfica para a aprendizagem dos alunos.

O cardápio amazônico tem forte influência negra: os temperos e o preparo. A alimentação negra inclui arroz, feijão, milhetos, sorgo e cuscuz. Os negros quando chegaram no Brasil, por consequência da falta de alimentos, sua base alimentar era uma ração de feijão, milho, aipim, farinha de mandioca, físsuras de porcos e peixe.

Sobre a concepção de uma cozinha brasileira, baseada nas contribuições dos índios, negros e brancos, Maciel (2004, p. 28) sucinta que “o que se chama hoje de cozinha brasileira” é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma cozinha brasileira sem pensar em uma miscigenação.

Nessa perspectiva, ao se afirmar que a cozinha brasileira é marcada pelos diferentes povos que viveram e vivem em seu território, comprova o papel e a participação desses povos. Não é possível, assim, colocar as três raças em um plano horizontal e, se este é o país das hierarquias internalizadas, cabe verificar como se expressa Gilberto Freyre (2006), onde fala

sobre o pioneirismo em apontar esta mescla, mas, concordando com a autora acima, pensamos que originalmente a “cozinha brasileira” foi marcada pelo conflito e não pela harmonia entre dominantes e subalternos.

No entanto, sabemos que a região do Brasil teve a presença dos três povos. Mais não quer dizer que temos os mesmos hábitos culinários, cada região tem suas peculiaridades e seus sabores, na região norte, mais especificamente neste município estudado.

Neste sentido, o estudo da história local se faz necessário na vida dos estudantes, pois é imprescindível que conheçamos a história da formação de nossa identidade, e nesse caso, se tratando da cultura culinária, Freire (2011) explica sobre o excelente ato de cozinhar:

O ato de cozinhar, por exemplo, supõe alguns saberes concerne ao uso do fogão, como acendê-lo, como equilibrar para mais, para menos, a chama, como lidar com riscos, mesmo remotos de incêndio, como harmonizar os diferentes temperos numa síntese gostosa e atraente. A prática de cozinhar vai preparando o novato, ratificando alguns daqueles saberes, retificando outros, e vai possibilitando que ele vire cozinheiro.

O autor considera que a o ato de cozinhar é uma janela para o mundo e o mundo está dentro de nossas casas, compondo saberes culturais que os discentes vêm trazendo consigo de geração para geração. Portanto é importante que os discentes busquem na prática esse conhecimento, investiguem através das práticas com seus pais e avós, na observação de objetos, costumes e crenças o que lapida a sua identidade.

A culinária amazônica sabemos que é originária dos indígenas, e apesar da influência culinária de outros estados e povos, a população local permaneceu com a tradição de consumir alimentos e bebidas típicos devido às influências da contemporaneidade, e dentro das florestas estão distintos animais de caça, aos quais também compõem o cardápio da culinária da região amazônica.

Os autores Clement; Falcão; Souza (2010), suscitam que:

“O sabor do Amazonas está na caldeirada de peixe, na carne de tartaruga, no pirão de farinha de mandioca, na pimenta, nas frutas nativas. Já o apreciamos só pelo nome e ainda mais quando preparamos suas receitas. A nossa floresta, em sua exuberância ou simplicidade, nos fornece os frutos, e seus rios, pequenos ou colossais, o peixe nosso de cada dia. O jaraqui, o peixe mais conhecido da região, já virou adágio popular, confirmado a tradição indígena, mostrado o carinho acolhedor do amazonense pelos visitantes da cidade: “comeu jaraqui, não sai mais daqui”.

A culinária do Amazonas é única, mesmo com o passar do tempo, não podemos deixar essa importante tradição da cultura local passar despercebido para a nova geração. A tradição alimentar desta região ainda em sua maioria são a mais autêntica do Brasil.

Tabela 1 – Questionário aplicado a turma de 34 alunos.

PERGUNTAS	SIM	NÃO
A cultura local é ensinada nas escolas?	06	28
Você acha que a cultura local é falada nos eventos da escola?	02	32
Você acha que a cultura local é valorizada nos eventos da cidade?	12	22
Você conhece a culinária local?	14	20
Você conhece de onde vem os gostos e sabores da culinária Carauariense?	0	34
Você conseguiu absorver algo sobre a cultura culinária no evento do Sarau?	29	5
Com tudo o que foi explanado pelos os acadêmicos, você acha importante estes métodos de ensino?	31	03

Fonte: Questionário aplicado aos alunos pelo o autor, 2023.

De acordo com os dados obtidos por meio do questionário, percebe-se que os alunos pouco sabem sobre a cultura e culinária do município. Pouco é discorrido no âmbito escolar e também nos eventos municipais. Conforme as respostas dos discentes, a metodologia adotada pelos acadêmicos foi relevante para o aprendizado e são métodos importantes. Além disso, o evento do sarau possibilitou a compreensão dos alunos sobre a cultura culinária.

Concluindo, vimos que a introdução da cultura culinária local para os alunos foi de excelente aceitação e possui um repertório riquíssimo, pronto para ser utilizado pela a escola, que deve manter-se atenta para garantir a sua comunidade rica de participação nos processos de construção das propostas curriculares. Essa visão da cultura local deve manter-se mais ampla dentro da escola, com a participação e o reconhecimento de cada aluno como indivíduo único.

5. Considerações finais

Diante dos resultados alcançados, compreende-se que os objetivos propostos foram obtidos de forma satisfatória, pois observou-se que os eventos atípicos dentro da escola são de grande importância e proporcionam inúmeros benefícios na esfera escolar.

O estudo deste tema foi de grande relevância para o ensino/aprendizagem dos alunos, pois os autores têm uma visão positiva acerca da cultura trabalhada na sala de aula. Desta forma, foi possível aprender um leque de informações que fará uma grande diferença na vida acadêmica e profissional dos pesquisadores e dos estudantes.

Deve-se advertir que, a compreensão de eventos como o sarau cultural, dentro de toda sua assertividade proporciona a harmonização das relações professor-aluno, sob um aspecto duradouro em favor de processo ensino-aprendizagem que estimula os educandos a buscar fixamente seu amadurecimento intelectual, pelo deleite de aprender.

A parceria entre acadêmicos e a escola foi relevante para que as atividades fossem realizadas com êxito, evitando possíveis entraves ao longo do percurso. Mesmo sendo um desafio, as pesquisas e o estudo sobre o tema abordado foram bem desenvolvidos e tornaram-se um facilitador para o ensino-aprendizagem.

Por fim, compreende-se que este trabalho foi de grande valia para fornecer a construção do conhecimento para os alunos do ensino médio, proporcionando melhorias no processo de aprendizagem, desempenho na disciplina e um atrativo para o conhecimento da cultura e de tudo que está inserido nela.

6. Fontes

Restaurante Bom Gosto, do proprietário Senhor Augusto, localizado na cidade de Caruarí-Am, no centro da cidade, na avenida André Costa, sem número. É de fácil acessibilidade, conta com atendimento por presencial e delivery. Bastante frequentado, tendo som ao vivo nos finais de semana.

REFERÊNCIAS

- CLEMENTE, Rosa Silva; FALCÃO, Martha Aguiar; SOUZA, Maria de Nazaré Pio de. **O sabor do Amazonas**. Governo do Estado do Amazonas - Secretária de Estado de Cultura. Manaus, 2010.
- FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: Saberes necessários à prática educativa**; São Paulo; ed, Paz e Terra, 2011.
- FREYRE, G. **Reinventar o Brasil: Gilberto Freyre entre história e ficção**. Ed. Uffrgs. 2006.
- GIL, Antônio C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2006.
- IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio Cultural Imaterial**. Brasília, 2012.
- LARAIA, R. B. **Cultura um Conceito Antropológico**. Rio de Janeiro; 14 ed, Zahar ed, 2001.
- MACIEL, M. E. **Uma Cozinha Brasileira**. Estudos históricos, Rio de Janeiro, Nº 33, Janeiro-Junho, P. 25-29, 2004.
- RODRIGUES, A. A. **Metodologias no Ensino de História na Educação Básica: embates e desafios**. Paraná, 2018.
- SANCHES, c. **Fundamentos Da Cultura Brasileira**. Ed: Valer, p. 28, 2009.
- SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. Tradução: Roberto Spering- (Coleção ABC do turismo). São Paulo: Alph, 2003.
- THOMPSON, E.P. **A Miséria Da Teoria Ou Um Planetário De Erros**. Rio de Janeiro: Zarar, 1981.