

CONHECENDO OS ALIMENTOS: UMA OFICINA PEDAGÓGICA NO COMPLEXO DO SALGUEIRO

CONOCIENDO LOS ALIMENTOS: UN TALLER PEDAGÓGICO EN EL COMPLEJO DEL SALGUEIRO

Kariny Louise Silva Vianna

Universidade do Estado do Rio de Janeiro – Faculdade de Formação de
Professores - UERJ FFP
karinylouise@gmail.com

Letícia Sales Lopes Ferreira

Universidade do Estado do Rio de Janeiro – Faculdade de Formação de
Professores - UERJ FFP
let.salees@gmail.com

Francine Lopes Pinhão

Universidade do Estado do Rio de Janeiro – Faculdade de Formação de
Professores - UERJ FFP
francinepinhao@gmail.com

RESUMO

Este é o relato de duas estudantes de licenciatura que ministraram uma oficina chamada, “Conhecendo os Alimentos”, cujo objetivo foi discutir a relação homem-ambiente, a partir do tema alimentação. A metodologia foi inspirada nos momentos pedagógicos, elaborada por Delizoicov (1991) e a problematização esteve centrada nas diferenças entre ultraprocessados e alimentos in natura. O contexto de aplicação foi composto por três turmas do fundamental 2 de escola pública da Região Metropolitana do Rio de Janeiro localizada em região de vulnerabilidade socioambiental. Para cada turma foi preciso adaptar a ação e utilizar estratégias específicas para as situações apresentadas.

Palavras-chave: Alimentação; Oficina Pedagógica; Três Momentos Pedagógicos; Ultraprocessados; Ensino Fundamental.

Eixo temático: 2. Estratégias, materiais e recursos didáticos para o Ensino de Ciências e Biologia.

Modalidade: Relato de experiência pedagógica.

RESUMEN

Aquí está el relato de dos estudiantes de licenciatura que impartieron un taller titulado "Conociendo los Alimentos", cuyo objetivo era discutir la relación entre el ser humano y el medio ambiente a partir del tema de la alimentación. La metodología estuvo inspirada en los momentos pedagógicos elaborados por Delizoicov (1991), y la problematización

se centró en las diferencias entre los alimentos ultraprocesados y los alimentos naturales. El contexto de aplicación consistió en tres clases de la educación primaria de una escuela pública en la Región Metropolitana de Río de Janeiro, ubicada en una zona de vulnerabilidad socioambiental. Para cada clase fue necesario adaptar la acción y utilizar estrategias específicas para las situaciones presentadas.

Palabras clave: Alimentación; Taller Pedagógico; Tres Momentos Pedagógicos; Ultraprocesados; Escuela Primaria.

Eje temático: 2. Estrategias, materiales y recursos didácticos para la Enseñanza de Ciencias y Biología.

Modalidad: Relato de experiencia pedagógica.

INTRODUÇÃO

O nosso grupo de extensão e ensino tem como temas de interesse a educação, a saúde e o ambiente, e está organizado a partir da metodologia de Comunidade de Prática, que pode ser definida como um grupo de pessoas que se reúne para aprimorar seu conhecimento em uma área específica, colaborando e compartilhando experiências e soluções para desafios relacionados a essa prática. Nesse contexto colaborativo, ocorre uma troca reflexiva, onde experiências são compartilhadas e soluções para desafios inerentes à prática são discutidas, possibilitando, assim, um aprendizado mútuo e a ampliação dos repertórios individuais (Souza-Silva e Schommer, 2006).

No ano de 2023, o nosso grupo participou de um evento que buscava ligar as potências de um bairro específico de São Gonçalo, e foi neste cenário que nós conhecemos a diretora do colégio em questão, que abriu as portas deste espaço para nós. Havia algumas demandas trazidas pelas professoras de lá, e foi em um encontro com elas que construímos a ideia de realizar um curso de formação continuada durante o horário de trabalho, o associando-o à oferta de oficinas para os estudantes da escola.

O curso ocorreu em 4 encontros simultaneamente às oficinas para os estudantes. Sendo assim, aquelas professoras do colégio que participaram do curso cederam seus tempos de aula para que nós realizássemos oficinas pedagógicas. Havia 5 oficinas que funcionaram em formato de circuito, de modo que todas as turmas tivessem contato com os 5 temas escolhidos. O número de oficinas foi orientado pelo número de turmas que a escola possui, ou seja, cinco turmas de ensino fundamental. Cada oficina versava sobre um tema, mas todas versavam sobre as relações entre ambiente, saúde e sociedade, foram elas: i) Conhecendo solo; ii) Conhecendo os alimentos; iii) Jogo didático-Sustentabilidade; iv)

Composteira e v) A história das coisas. Trataremos aqui somente sobre a oficina que ministramos cujo título é “Conhecendo os alimentos” portanto, as outras oficinas não fizeram parte deste relato.

O tema geral da nossa oficina se justifica na relevância do assunto para a realidade desses estudantes, que estão inseridos neste contexto de extrema vulnerabilidade socioambiental, onde sua liberdade e direitos de escolha são marcados e prejudicados pela violência do tráfico e policial. É válido ressaltar que os problemas tratados pela oficina que ministramos não são exclusivos da região na qual trabalhamos, é um problema planetário e necessita de atenção.

Os alimentos ultraprocessados representam uma ameaça à saúde, ao ambiente e à cultura alimentar no Brasil e no mundo, na medida em que substituem a alimentação tradicional das populações (Nilson, 2022, p. 144).

O CONTEXTO

Localizada na Região Metropolitana do Rio, São Gonçalo, era considerada a segunda cidade mais populosa do estado do Rio de Janeiro, com uma área de 248,160 km² e mais de um milhão de habitantes, de acordo com o censo demográfico publicado pelo IBGE (2020). Contudo, foi a cidade que mais perdeu habitantes do país entre os municípios com mais de 100 mil habitantes, segundo o Censo do IBGE (2022). Foi o maior índice de variação negativa da população do Brasil. O município de São Gonçalo enfrenta problemas socioeconômicos e de baixa escolaridade.

Uma das comunidades do município, conhecida como complexo do Salgueiro, engloba sete bairros da redondeza: Marinha, Palmeiras, Avenida Central, Itaúna, Luiz Caçador, Itaoca e o próprio Salgueiro (Da Silva, 2013). A escola onde ocorreram as oficinas está localizada no bairro Luiz Caçador, é estadual, e sua estrutura arquitetônica é de um CIEP (Centro Integrado de Educação Pública)¹ em excelentes condições. Apesar de ser estadual, oferece apenas o ensino fundamental e um número reduzido de estudantes distribuídos em 5 turmas, uma para cada ano do 6º ao 8º e duas de 9º anos. A situação é algo atípico, mas o número reduzido se explica por ser uma região de tráfico e por haver uma outra escola pública ao lado que já absorve grande parte da demanda.

¹ O projeto foi idealizado por Darcy Ribeiro e implantado no estado do Rio de Janeiro durante a primeira gestão do governo do Leonel Brizola (1983-1987), mas hoje existem somente as estruturas físicas e não o projeto educacional. Os prédios são apelidados de “Brizolão” e, em geral, possuem excelente infraestrutura.

A OFICINA

A construção da oficina foi baseada na ideia de que ela é um espaço de aprendizado prático e interativo, possibilitando aos participantes a oportunidade de aprender de forma mais dinâmica, por meio de atividades práticas, experimentações e interações diretas com o conteúdo a ser ensinado. A oficina aqui apresentada (ver quadro 1) teve como inspiração a metodologia dos *3 momentos pedagógicos* de Delizoicov (1991).

A primeira fase dos momentos pedagógicos é caracterizada pela “*problematização do tema*” pelo professor, onde ele questionará mais do que responderá perguntas, com o objetivo de buscar compreender os saberes prévios daqueles estudantes, despertar o interesse deles e entender o nível de familiaridade com o tema e suas opiniões. Tendo em vista o compromisso com a problematização optamos por sempre iniciar a oficina com perguntas sobre tema, como: “Vocês sabem quais partes das plantas utilizamos como alimento?” “Vocês sabem identificar tudo o que está no rótulo das embalagens?” “Para vocês, o que é um alimento saudável?”.

O segundo momento, chamado de “*Organização do Conhecimento*” (Delizoicov, 1991), é quando serão aplicados os conhecimentos formais/científicos que embasam a temática trabalhada. Esse momento é destinado à compreensão de teorias e conceitos associados ao tema, expandindo os conhecimentos dos estudantes acerca do tema central a partir dos conhecimentos científicos. Com esta finalidade, elaboramos explicações utilizando alimentos in natura e rótulos de alimentos ultraprocessados, para trabalhar os conceitos científicos de nutrição, macronutrientes e micronutrientes, calorias e anatomia vegetal. Além disso, relacionamos os conceitos com dados reais sobre plantações e a industrialização de alimentos para a contextualização.

O terceiro momento, chamado de “*Aplicação do Conhecimento*” (Delizoicov, 1991), tem como objetivo ampliar os horizontes dos alunos acerca da utilização do tema abordado em situações cotidianas, através do suporte teórico formal e científico. Considerando a importância do terceiro momento, nós incentivamos os alunos a refletirem sobre a sua alimentação a partir das conversas que tivemos e construímos um cartaz com eles. Acreditamos que ao se apropriarem desse conhecimento serão capacitados não apenas a realizar escolhas conscientes no que se refere aos alimentos que consomem, mas também a compreender profundamente a composição e os impactos desses alimentos em sua saúde e no ambiente.

Esses elementos fundamentais de ensino propostos por Delizoicov (1991), visam não apenas contribuir para o ensino-aprendizagem, mas também promover a conscientização crítica e a capacidade dos estudantes de relacionarem o conhecimento científico adquirido com seu cotidiano, articulando com outros temas. Mesmo entendendo toda a importância dos *momentos pedagógicos*, queremos ressaltar que a oficina não é uma aula, e que ocorreu em uma ação pontual sem relação prévia com os estudantes, demandando um esforço e dedicação inicial ao acolhimento e criação de relação com os estudantes.

Quadro 1: A estrutura da oficina.

Conhecendo os alimentos	
Duração: 2h30m	Anos de ensino: 6º ao 9º ano do E. F
Metodologia	
<p>Acolhimento (30 minutos) Proposta de atividade: Entregar duas folhas com a foto de um prato vazio, e pedir para eles desenharem o que eles gostam de comer e uma comida que na opinião deles seja saudável. Usar esse momento para conversar com os estudantes sobre o conceito de alimento saudável, as desigualdades de acesso e a facilidade de consumo dos ultraprocessados por influência da indústria. Pensar a comida como direito de acesso (segurança alimentar) e assim perguntar: De onde vem o que você come?</p> <p>1º. Parte – Trabalhando os alimentos in natura (40 minutos) Levar alguns alimentos (Cenoura, batata-doce, gengibre, canela em pau, batata Inglesa, cebola, agrião, alface, amendoim, pimentão, cravo, pitaya, abóbora, lichia), colocar uma toalha no chão e esses alimentos em cima da toalha, como num piquenique e se sentar no chão em roda. Levantar alguns questionamentos, como: De onde vem esses alimentos? Como eles são produzidos? Eles fazem parte de uma planta? Qual parte da planta? Qual caminho esse alimento percorre até chegar em nossa mesa? Você já viu uma plantação? Existe algum lugar perto da sua casa que você encontre esses alimentos? Fazendo eles pensarem em locais onde possam encontrar esses alimentos, como: barraquinha, horta, mercado para dimensionar “desertos” alimentares.</p> <p>2º. Parte – Trabalhando os alimentos ultraprocessados (40 minutos) Colocar na roda os ultraprocessados (fandangos, fofura, batata ruffles, biscoito de polvilho, biscoito recheado) e novamente questionar: De onde vem esses alimentos? Como eles são produzidos? Qual caminho esse alimento percorre até chegar em nossa mesa? Há algum lugar perto da sua casa onde consiga encontrar esses alimentos? comparando com relação a achar variedades de ultraprocessados com mais facilidade do que alimentos naturais. É mais fácil encontrar qual tipo de alimento? Aproveitar o momento e trabalhar as informações dos rótulos de produtos ultraprocessados, discutindo a composição e o conceito de macronutriente e micronutriente. Perguntar se eles sabem onde estão as informações dos alimentos? Questionar sobre a quantidade de coisas que estão escritas e que não sabemos o que realmente são.</p> <p>3ª Parte - Atividade (40 minutos) Montar junto com eles um cartaz comparando nutricionalmente os alimentos in natura e os ultraprocessados. Ex.: comer um Danone equivale a comer “X” pratos de comida.</p>	

Fonte: Autoras do modelo

Este quadro é uma demonstração do nosso plano inicial de oficina, construído pelo nosso grupo de extensão e ensino, que foi apresentado e aprovado pela escola. Nós contamos com um tempo extenso de 2h a 3h para desenvolvermos cada momento proposto, mas, ao receber da diretora da escola uma tabela com as turmas que iriam participar da rodada de oficinas, e o tempo disponível, vimos que havia horários quebrados e diferentes do planejamento inicial. Como nós trabalhamos de acordo com a disponibilidade da escola e professores, repensamos a oficina para cada dia de execução, buscando não somente ajustar o tempo, mas também a realidade de cada ano de ensino.

O curso oferecido não era obrigatório, logo, alguns professores da escola não aderiram a ele. Porém, já estávamos cientes das dificuldades estruturais que poderiam inviabilizar a participação de muitos professores, como a precarização do trabalho e longa jornada de trabalho em diferentes escolas, como também as demandas curriculares. Sendo assim, elaboramos uma tabela com a divisão das oficinas, já adaptados à realidade que teríamos.

Quadro 2: Divisão das oficinas

Turma	Quarta-feira (11/10)	Oficinas	Terça-feira (24/10)	Oficinas	Segunda-feira (06/11)	Oficinas	Sexta-feira (24/11)	Oficinas	Segunda-feira (27/11)	Oficinas
601	08:10 -12h	Oficina 1	9h – 10:40	Oficina 2	9h-9:50	Oficina 3	8h-9h e 10:55 - 12h	Conhecendo os alimentos	9h-9:50	Oficina 4
701	8h- 9h	Conhecendo os alimentos	9h – 11:45	Oficina 4	8h-12h	Oficina 2	9h- 10:40	Oficina 1	8h-12h	Oficina 3
801	-----	-----	8h – 9h	Oficina 3	8h-9h	Conhecendo os alimentos	8h-12h	Oficina 4	8h-9h	Oficina 2
901	9h – 12h	Oficina 2	8h – 10:40	Conhecendo os alimentos	9:50- 10:40	Oficina 4	9h- 10:40	Oficina 3	9:50-10:40	Oficina 1
902	08:10 – 12h	Oficina 3	10:55 – 11:45	Oficina 1	-----	-----	10:55- 12h	Oficina 2	-----	-----

Fonte: Autores do modelo

Como é possível ver acima (quadro 2), na terça-feira, 24 de outubro, seria o único momento que teríamos o tempo de 2h40 com uma turma, a 901, mas as oficinas não ocorreram pois houve uma operação policial no dia anterior, fazendo com que o colégio fechasse por questões de segurança. A turma 902 também não participou da oficina “Conhecendo os Alimentos” pois no dia 27 de novembro nós não atuamos no circuito. Desse modo, ministramos a oficina para 3 turmas: 601, 701 e 801, com tempo de

aproximadamente 1h cada, o que demandou realizarmos escolhas de quais aspectos do planejamento seriam preconizados a partir da interação.

Quadro 3: Tempo com as turmas e número de alunos presentes em cada oficina.

	Turma 601	Turma 701	Turma 801
Tempo	1h20	1h	1h
Nº de alunos	7	21	14

Fonte: Autores do modelo

Apesar de termos como base a estrutura de uma oficina completa, vale destacar que a experiência em cada turma demandou não somente ajustes de tempo e linguagem, mas sensibilidade e percepção em relação aos conhecimentos prévios dos alunos, bem como suas expectativas, positivas ou negativas, em relação ao encontro que foi estabelecido. Diante da necessidade de ajustes, optamos por estabelecer uma conexão individualizada com cada turma, compreendendo seu perfil e permitindo que os próprios alunos desempenhassem o papel de protagonistas.

A seleção dos conceitos que seriam abordados em cada turma foi embasada na *problematização inicial* (Delizoicov, 1991). Ao iniciar as discussões, exploramos uma gama abrangente de tópicos que seriam abordados na oficina completa (ver quadro 1), observando cuidadosamente os temas que despertavam maior interesse nos alunos, aqueles sobre os quais estavam mais inclinados a falar e questionar. Identificando os aspectos mais atrativos para eles, nós direcionamos o diálogo para os temas de nossa oficina: alimentos in natura, ultraprocessados, definição de alimentação saudável ou comparação de valores calóricos entre os alimentos. Essa seleção marcou o ponto de partida para nossa interação com os alunos, dado que cada turma apresentou um perfil distinto, de acordo com sua faixa etária e maturidade. Desse modo, cada turma evidenciou interesse em uma parte específica da nossa oficina (ver quadro 4), porém nem sempre nos deu a oportunidade de realizar e consolidar os 3 momentos, por isso, nós priorizamos a problematização e organização do conteúdo (Delizoicov, 1991). Buscamos formar os estudantes para compreender e refletir sobre o tema, mas também aplicar esse aprendizado nas suas vidas.

Quadro 4: Modificações feitas em cada turma e avaliação das autoras.

	Questões que surgiram por ano	Aluno e Linguagem	Material modificado	Mediação	Tempo	Nossa avaliação da oficina
601	Nutrição alimentar, o que gostamos de comer X o que é saudável	Turma mais jovem, linguagem mais infantil	Desenho dos alimentos nos pratos	Conversa aberta	1h20	Satisfatória e desafiadora
701	Diferença da quantidade de comida com a caloria contida nela	Turma mista, linguagem informal	Calorias, Rótulos e Cartaz	Conversa em roda	1h	Satisfatória
801	Quais pedaços da planta nos alimentamos	Turma mista, linguagem mais formal	Diferença dos Alimentos in natura e industrializados	Conversa em roda	1h	Satisfatória

Fonte: Autores do modelo.

A EXPERIÊNCIA

Ao entrarmos na sala de aula, sempre nos apresentamos e nos identificamos como alunas de licenciatura em Ciências Biológicas, contamos um pouco da nossa trajetória, o porquê de estarmos ali, e em seguida perguntamos o nome de cada aluno. Achamos muito importante criar uma conexão com os estudantes e um ambiente acolhedor, fazendo com que eles se sentissem seguros em compartilhar suas vivências conosco.

No primeiro dia da oficina, 11/10/2023, tivemos 1h com a turma 701. Mostramos a eles os alimentos in natura e os ultraprocessados, perguntamos a diferença de um para o outro, tivemos um excelente retorno dos alunos que participaram ativamente da oficina, eles falaram sobre a diferença dos ultraprocessados para os alimentos in natura, sabiam nos dizer quais partes da planta eram as que consumimos, como folha, caule, fruto, flor e semente. Conseguimos explorar questões sobre suas preferências alimentares como: paçoca, biscoito fofura, biscoito trakinas, refrigerantes, desse modo, conseguimos com

base na *problematização inicial*, elementos para fazer a *organização dos conhecimentos* (Delizoicov, 1991), introduzindo o conceito de calorias dos alimentos, macronutrientes e micronutrientes. Apresentamos a diferença das calorias de cada alimento e comparamos com refeições e comidas que trazem mais saciedade. O que mais marcou para a turma foi ao saberem o total de kcal de uma paçoca, cerca de 100kcal, e que três paçocas equivalem a um sanduíche completo com alface, tomate, pão e frango. O interesse dessa turma sobre a comparação das calorias alimentares e a quantidade de açúcar foi tão significativo que nos deu espaço para montarmos um cartaz com eles, mesmo com o reduzido tempo de interação. Nós estávamos preparadas para aplicar qualquer etapa de nossa oficina de acordo com a demanda da turma, por isso levamos cartolina, canetas coloridas, fotos de alimentos naturais e ultraprocessados, bem como as informações deles em Kcal e quantidade de açúcar. Assim, comparamos um com o outro para refletirmos coletivamente sobre as escolhas que fazemos em relação à alimentação. A montagem do cartaz funcionou da seguinte forma: os próprios alunos cortaram as imagens que levamos, colaram na cartolina e escreviam com as canetas coloridas as informações do alimento, e o seu equivalente, como por exemplo: 1 lata de coca cola = 7,5 colheres de chá de açúcar; 300kcal = 3 paçocas ou 2 ovos mexidos, 1 fatia de pão integral e meio mamão.

No dia 06/11/2023 nós tivemos 1h de oficina com a turma 801, priorizamos um bate papo sobre alimentação, a turma demonstrou uma maturidade maior para conversa e sua curiosidade para com os alimentos nos possibilitou focar nessa parte. Organizamos os alunos nas suas carteiras em formato de roda e pensando na problematização do assunto, passamos os alimentos de mão em mão, perguntando: “qual parte da planta é esta?” buscando respostas como: caule, folha, fruto, semente, raiz e flor. As concepções prévias deles em relação à anatomia vegetal eram baseadas em árvores e no estereótipo de planta, pois quando perguntamos se comemos caule e raiz, a respostas foram “não”, a fala dos alunos foi que o caule era somente galhos, hastes e tronco, revelando sua *impercepção botânica* (Ursi e Salatino, 2022), sendo uma parte definida pela dificuldade em perceber os aspectos estéticos e biológicos exclusivo das plantas, tais como diferentes tipos de caule. A partir disso, nós explicamos a anatomia vegetal na prática e categorizamos todos os alimentos in natura expostos. Na segunda parte, nós mostramos e lemos os rótulos de ultraprocessados com os alunos, indagando “Você entende o que lê?” “Do que é feito o que comemos?” “O biscoito de milho, leva realmente o milho como conhecemos?” Alguns alunos sabiam ler rótulos, e todos afirmaram que o milho não era o mesmo do

natural, entretanto não souberam explicar o porquê. A partir de todas as respostas dos alunos, nós elaboramos explicações organizadas com a finalidade de apresentar os conceitos, e tivemos um grande debate com eles sobre preferência de alimentos, com o intuito de gerar neles o pensamento crítico com relação ao que ingerem.

No dia 24/11/2023 tivemos 1h20 de aula com a turma 601. Essa foi a menor turma que pegamos, e com a menor faixa etária. Por serem recém-chegados ao Ensino Fundamental II, eles eram mais infantis, e nos chamavam de “tia”. Começamos a nossa oficina perguntando sobre a diferença de saudável e não saudável e quais comidas eles gostavam de comer. Além disso, ao observarmos o perfil da turma, propusemos a realização da etapa do desenho (ver quadro 4), algo não realizado com as demais turmas porque demonstraram interesse em conversar sobre o tema, e imediatamente concordaram com a ideia. Como material, utilizamos dois papéis com o desenho de um prato, canetas coloridas e lápis de cor. Eles desenharam dentro de um prato o que eles achavam que era saudável e no outro o que eles gostavam de comer. Percebemos que no primeiro desenho a maioria dos alunos ilustrou salada, vegetais e frutas, na segunda folha a maioria desenhou pizza. A preferência por determinados alimentos nos mostra a uniformização de padrões alimentícios.

mudanças recentes nas formas de produzir, acessar e consumir os alimentos tendem a homogeneizar padrões antes diversificados e romper a relação complexa que temos com os alimentos, a partir de sistemas alimentares globalizados (Nilson, 2022, p. 134).

Aproveitamos este momento para esclarecer o conceito de saudável, micronutrientes e macronutrientes, e quais combinações podemos fazer para continuarmos comendo o que gostamos de modo saudável. Nesta turma, havia um aluno 5 anos mais velho que os demais, que já frequentava academia, fazia musculação e era acompanhado por um nutricionista. Em alguns momentos, ele nos questionou como professoras, os conteúdos e conceitos passados, demonstrando ceticismo em relação à nossa capacidade. Frente a essa situação, debatemos cordialmente com ele sobre os fatos científicos que embasavam toda a teoria do que estava sendo explicada para a turma. Foi um momento difícil para nós, pois, mesmo com toda a conversa, ele continuou desinteressado no que tínhamos a dizer, rejeitando o conteúdo ministrado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da realização das oficinas pedagógicas, enfrentamos desafios desde a escolha do tema e da metodologia até a adaptação e condução das atividades. Cada turma exigiu uma abordagem distinta, enriquecendo nossa formação no ensino de ciências ao desenvolver habilidades que raramente seriam exploradas em outro contexto. Lidar com a atenção de alguns alunos sem a presença de um professor do colégio foi um desafio constante, visto que era nossa primeira experiência totalmente sozinhas. Foi nesse momento de vulnerabilidade que percebemos a importância de reconhecer que as coisas não saírem como o esperado é aceitável e faz parte da vida como docente, aprendemos a ter autoconfiança ao lidar com os desafios de educar.

Explorar um tema de nosso interesse foi gratificante, mas ouvir as concepções prévias dos alunos foi um privilégio. Utilizando a metodologia de Delizoicov (1991), conseguimos dar voz a cada estudante, compreendê-los como protagonista de seu próprio aprendizado e colocar suas experiências no centro do processo. Essa abordagem foi fundamental para nossa formação como futuras docentes, permitindo-nos aprender a ouvir, interpretar as contribuições dos alunos e consolidar seu conhecimento de maneira crítica. Com certeza, é uma experiência que gostaríamos de repetir. Integrar a metodologia de Delizoicov com uma oficina foi extremamente enriquecedor, pois “A oficina é um âmbito de reflexão e ação no qual se pretende superar a separação que existe entre teoria e prática, entre conhecimento e trabalho e entre a educação e a vida” (Nascimento et al., 2007), promovendo uma educação mais transformadora.

REFERÊNCIAS

- ANGOTTI, J. A P. e DELIZOICOV D, (1991) **Física**. S. Paulo. Cortez
- DA SILVA, R. C. **Saindo da calçada: mapeamento das redes sociais de lideranças femininas do bairro do Salgueiro, em São Gonçalo/RJ**, Dissertação (mestrado) – Universidade Federal Fluminense – UFF – Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Mestrado Em Antropologia Social, 2013.
- IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Brasileiro de 2022**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022.
- NASCIMENTO, M. S; et al. **Oficinas pedagógicas: Construindo estratégias para a ação docente – relato de experiência**. Rev Saúde Com, v. 3, n. 1, p. 85-95, 2007.
- NILSON, Eduardo Augusto Fernandes et al. **Alimentos ultraprocessados e seus riscos à cultura alimentar e à saúde**. 2022.
- UREL, David Éverton. Paulo Freire e os três momentos pedagógicos. **Scientia Naturalis**, v. 4, n. 1, 2022.

URSI, Suzana; SALATINO, Antonio. **Nota Científica-É tempo de superar termos capacitistas no ensino de Biologia: impercepção botânica como alternativa para "cegueira botânica"**. Revista De Terapia Ocupacional Da Universidade De São Paulo, v. 39, p. 1-4, 2022.

WANDERSEE, J. H.; SCHUSSLER, E. E. **Preventing plant blindness**. The American Biology Teacher, Oakland, v. 61, n. 2, p. 284-286, 1999.