

Rozecrei Rosa
Sherryda Pires Santiago
Edilene Pereira de Azevedo Lizzi
(Organizadoras)

PRÁTICAS E EXPERIÊNCIAS EDUCACIONAIS E ACADÊMICAS

COMPARTILHANDO IDEIAS,
SABERES E INOVAÇÕES!

VOLUME 1

editora
itacaiúnas



Rozecrei Rosa
Sherryda Pires Santiago
Edilene Pereira de Azevedo Lizzi
(Atual Assessoria e Consultoria Educacional - Organização)

**PRÁTICAS E EXPERIÊNCIAS EDUCACIONAIS E
ACADÊMICAS: COMPARTILHANDO IDEIAS,
SABERES E INOVAÇÕES!**

VOLUME 1

1ª edição

Editora Itacaiúnas
Ananindeua – PA
2025

©2025 por Rozecrei Rosa, Sherryda Pires Santiago e Edilene Pereira de Azevedo Lizzi - Atual Assessoria e Consultoria Educacional (Organização)

©2025 por diversos autores

Todos os direitos reservados.

1ª edição / Volume 1

Conselho editorial / Colaboradores

Márcia Aparecida da Silva Pimentel – Universidade Federal do Pará, Brasil

José Antônio Herrera – Universidade Federal do Pará, Brasil

Márcio Júnior Benassuly Barros – Universidade Federal do Oeste do Pará, Brasil

Miguel Rodrigues Netto – Universidade do Estado de Mato Grosso, Brasil

Wildoberto Batista Gurgel – Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Brasil

André Luiz de Oliveira Brum – Universidade Federal de Rondônia, Brasil

Mário Silva Uacane – Universidade Licungo, Moçambique

Francisco da Silva Costa – Universidade do Minho, Portugal

Ofélia Pérez Montero - Universidad de Oriente – Santiago de Cuba, Cuba

Editora-chefe: Viviane Corrêa Santos – Universidade do Estado do Pará, Brasil

Editor e web designer: Walter Luiz Jardim Rodrigues – Editora Itacaiúnas, Brasil

Editoração eletrônica e capa: Walter Rodrigues

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

P912 Práticas e experiências educacionais e acadêmicas: compartilhando ideias, saberes e inovações! [recurso eletrônico] / organizado por Rozecrei Rosa, Sherryda Pires Santiago e Edilene Pereira de Azevedo Lizzi (Atual Assessoria e Consultoria Educacional). - 1. ed. – Ananindeua: Itacaiúnas, 2025.

(Fluxo contínuo). PDF; 1.0 MB

ISBN: 978-85-9535-323-7 (e-book)

DOI: 10.36599/itac-978-85-9535-323-7

1. Educação. 2. Ensino. 3. Práticas de ensino. I Título.

CDD 370

CDU: 37

Índice para catálogo sistemático:

1. Educação: 370

2. Educação: 37

E-book publicado no formato PDF (*Portable Document Format*). Utilize software [Adobe Reader](#) para uma melhor experiência de navegabilidade nessa obra.

Todo o conteúdo apresentado neste livro é de responsabilidade do(s) autor(es). Esta publicação está licenciada sob [CC BY-NC-ND 4.0](#)

Esta obra foi publicada pela **Editora Itacaiúnas** no ano de 2025.



SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	5
CAPÍTULO 1 A GASTRONOMIA DE MATO GROSSO COMO EXPRESSÃO DA CULTURA POPULAR: UM OLHAR SOBRE SABORES E TRADIÇÕES	7

APRESENTAÇÃO

É com grande entusiasmo que apresentamos o livro "Práticas e Experiências Educacionais e Acadêmicas: Compartilhando Ideias, Saberes e Inovações". Esta obra é um convite à reflexão e à troca de experiências no campo da educação, reunindo relatos e estudos que visam aprimorar o ensino e a aprendizagem.

Em um mundo em constante transformação, a educação desempenha um papel fundamental na formação de cidadãos críticos e criativos. Este livro se propõe a ser um espaço de diálogo entre educadores, pesquisadores e acadêmicos, promovendo a troca de saberes e a inovação nas práticas pedagógicas. Acreditamos que, ao compartilhar experiências e ideias, podemos construir um ambiente educacional mais rico e colaborativo.

Os capítulos aqui apresentados abordam diversas temáticas e contextos, refletindo a pluralidade e a riqueza das experiências educacionais. Esperamos que esta obra inspire novos debates e contribua para o desenvolvimento de práticas que façam a diferença na vida de alunos e educadores.

Convidamos você a explorar as páginas deste livro e a se juntar a nós nessa jornada de aprendizado e transformação!

Rozecrei Rosa

Sherryda Pires Santiago

Edilene Pereira de Azevedo Lizzi

(Organizadoras)



Capítulo 1

A GASTRONOMIA DE MATO GROSSO COMO EXPRESSÃO DA CULTURA POPULAR: UM OLHAR SOBRE SABORES E TRADIÇÕES

DOI: 10.36599/itac-978-85-9535-323-7_001

Flávia Diniz Xavier¹

Gisele Diniz Xavier²

Katiucia Severino da Silva Lottermann³

Marcia Francisca Barbosa Santos⁴

Raquel Araújo de Souza⁵

¹ **Graduação:** Licenciatura em Pedagogia, UNOPAR / Universidade Norte do Paraná. **Pós-graduação:** Educação Infantil, Alfabetização e Letramento, FAMESC/ Faculdade Metropolitana São Carlos. **E-mail:** fdxedxo@gmail.com

² **Orientadora:** **Graduação:** Licenciatura em Letras-literatura, UFMT/ Universidade Federal do Mato Grosso Campus Araguaia. **Pós - Graduação:** Alfabetização e Letramento, FAVENI/ Faculdade Venda Nova do Imigrante. **E-mail:** gisele.xavier@edu.mt.gov.br

³ **Graduação:** Licenciatura em Pedagogia, Universidade Pitágoras/ Unopar /Anhanguera. **Pós-graduação:** Educação Especial e Inclusiva e Neuropsicopedagogia Institucional e Clínica, UNIFAVENI Centro Universitário Faveni. **E-mail:** katiucialottermann23@gmail.com

⁴ **Graduação:** Licenciatura em Unopar/ Universidade Norte do Paraná. **Pós-graduação:** Alfabetização e letramento/ Faculdade São Luis. **E-mail:** marciabacilandia@gmail.com

⁵ **Graduação:** Licenciatura em Pedagogia, UNOPAR/ Universidade Norte do Paraná. **Pós graduação:** Educação especial e inclusiva, UNIFAVENI/Centro Universitário Faveni. Neuropsicopedagogia Institucional E Clínica, UNIFAVENI/Centro Universitário Faveni. **E-mail:** raquelaraujodesouza@gmail.com



RESUMO

A gastronomia de Mato Grosso é uma rica expressão da cultura popular, refletindo as tradições, histórias e valores da região. Este artigo aborda como os sabores locais e as práticas alimentares são fundamentais para a construção da identidade cultural mato-grossense, destacando a evolução das receitas e a importância da culinária como patrimônio imaterial. A pesquisa foi conduzida por meio de uma abordagem qualitativa, utilizando entrevistas com moradores locais mais antigos, além de análise de documentos históricos e observações em campo. As entrevistas semiestruturadas permitiram coletar relatos sobre as adaptações e transformações das receitas tradicionais ao longo do tempo, assim como as influências de novos ingredientes e técnicas. Complementando as entrevistas, foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre a culinária de Mato Grosso e visitas a mercados e feiras para observar a comercialização de produtos típicos e as práticas culinárias regionais. A proposta deste estudo é ressaltar a importância da gastronomia de Mato Grosso como um elemento de resistência cultural e identidade. Ao abordar as receitas tradicionais, o artigo discute como as práticas alimentares evoluíram ao longo do tempo, incorporando novas influências sem perder sua essência. Além disso, o artigo sugere que a culinária local pode ser uma poderosa ferramenta pedagógica, integrando-se ao currículo escolar e proporcionando aos estudantes uma aprendizagem que vai além da sala de aula. Ao trabalhar com a gastronomia local, os alunos não apenas aprendem sobre a história da região, mas também desenvolvem um respeito pelas tradições culturais e pela diversidade alimentar. Por fim, este estudo busca contribuir para o fortalecimento da gastronomia como um vetor de identidade regional, promovendo o turismo gastronômico e incentivando práticas sustentáveis. A valorização dos ingredientes locais e das técnicas tradicionais pode, portanto, desempenhar um papel importante no desenvolvimento econômico e cultural de Mato Grosso, ao mesmo tempo em que resgata e preserva as tradições alimentares da região.

Palavras-chave: Gastronomia de Mato Grosso. Cultura popular Identidade cultural. Patrimônio imaterial.

ABSTRACT:

The gastronomy of Mato Grosso is a rich expression of popular culture, reflecting the traditions, stories and values of the region. This article addresses how local flavors and food practices are fundamental for the construction of Mato Grosso cultural identity, highlighting the evolution of recipes and the importance of cuisine as intangible heritage. The research was conducted through a qualitative approach, using interviews with older local residents, as well as analysis of historical documents and field observations. The semi-structured interviews allowed us to collect reports on the adaptations and transformations of traditional recipes over time, as well as the influences of new ingredients and techniques. The purpose of this study is to highlight the importance of the gastronomy of Mato Grosso as an element of cultural resistance and identity. By addressing traditional recipes, the article discusses how food practices have evolved over time, incorporating new influences without losing their essence. In addition, the article suggests that local cuisine can be a powerful pedagogical tool, integrating into the school curriculum and providing students with learning that goes beyond the classroom. By working with local cuisine, students not only learn about the history of the region but also develop a respect for cultural traditions and food diversity. Finally, this study seeks to contribute to the strengthening of gastronomy as a vector of regional identity, promoting



gastronomic tourism and encouraging sustainable practices. Valuing local ingredients and traditional techniques can therefore play an important role in the economic and cultural development of Mato Grosso, while rescuing and preserving the region's food traditions. **Keywords:** Gastronomy of Mato Grosso. Popular culture Cultural identity. Intangible heritage.

1. INTRODUÇÃO

A gastronomia de Mato Grosso é um patrimônio cultural vibrante e multifacetado, que vai além da simples preparação de alimentos, refletindo profundamente as influências históricas e as transformações sociais que marcaram a região ao longo do tempo. Ao incorporar ingredientes locais como peixes do Pantanal, milho, mandioca e carnes de diversos tipos, ela se adapta às condições naturais da região e, simultaneamente, preserva a essência das tradições culinárias de seus antepassados. Além disso, a culinária mato-grossense destaca-se pelo processo de mestiçagem de culturas indígenas, africanas e europeias, que ao longo dos séculos se fundiram, criando um repertório gastronômico singular.

O objetivo deste estudo é, portanto, não só analisar como esses sabores locais se conectam com a história e a identidade cultural do povo mato-grossense, mas também destacar a importância da gastronomia como um vetor de resistência cultural. As receitas, muitas vezes passadas oralmente de geração em geração, são veículos de memória e identidade, refletindo a resistência e a adaptação do povo diante de transformações políticas e sociais. Nesse contexto, é imprescindível compreender como a culinária de Mato Grosso, longe de ser um simples conjunto de receitas, se torna um patrimônio imaterial que resiste ao tempo, se reinventa e ao mesmo tempo preserva suas raízes.

Além disso, o estudo propõe que a gastronomia local, ao ser integrada ao currículo escolar, pode contribuir de maneira significativa para a construção de uma identidade cultural sólida entre os jovens. Ao vivenciar e entender as tradições alimentares regionais, os estudantes não apenas aprendem sobre a história do estado, mas também desenvolvem um profundo respeito pelas suas origens, diversificando sua percepção cultural e fortalecendo seu vínculo com o patrimônio local.

Esse processo educativo, além de valorizar a cultura mato-grossense, também abre um leque de possibilidades para o futuro, como a promoção do turismo gastronômico e o incentivo a práticas culinárias sustentáveis. Dessa forma, a gastronomia de Mato Grosso emerge como um elemento-chave para o desenvolvimento cultural e econômico da região, sendo capaz de unir tradição e inovação de maneira harmônica.



A pesquisa destaca ainda o papel da memória oral na preservação de saberes ancestrais e como essas tradições podem ser valorizadas e transmitidas para as novas gerações. Uma das principais conclusões do estudo é que a gastronomia de Mato Grosso não deve ser vista apenas como um conjunto de receitas, mas como um patrimônio cultural imaterial que deve ser preservado.

2. A EVOLUÇÃO DAS RECEITAS TÍPICAS: TRANSFORMAÇÕES E ADAPTAÇÕES NO CONTEXTO CULTURAL DE MATO GROSSO

A gastronomia representa, além da prática alimentar, um dos mais significativos campos de expressão cultural de um povo. Em Mato Grosso, essa expressão se materializa em pratos típicos que carregam as marcas da diversidade étnica e histórica da região. As influências indígenas, portuguesas, africanas e libanesas se misturam em uma culinária marcada pela rusticidade dos ingredientes locais e pela memória afetiva que envolve o preparo dos alimentos.

Segundo Hall (2003), “a cultura é um processo contínuo de construção de significados”. A partir dessa perspectiva, é possível compreender que a gastronomia, como parte integrante da cultura, também passa por constantes transformações. No estado de Mato Grosso, as receitas típicas representam não apenas hábitos alimentares, mas verdadeiros marcos da identidade coletiva, transmitidos de geração em geração por meio da oralidade e da prática cotidiana. No entanto, essas receitas não permanecem imutáveis: elas evoluem, adaptam-se e incorporam novos elementos ao longo do tempo, refletindo mudanças sociais, econômicas e ambientais.

As receitas tradicionais mato-grossenses, como o *mojica de pintado*, o *arroz com pequi*, e o *bolo de arroz*, por exemplo, sofreram adaptações conforme os recursos disponíveis, as influências de outros povos e as novas técnicas culinárias introduzidas por imigrantes e pela modernização das cozinhas. A introdução de ingredientes industrializados, a substituição de métodos manuais por tecnologias modernas e a fusão com elementos da culinária de outras regiões do país são apenas algumas das transformações observadas. Essas mudanças, longe de descaracterizar os pratos, revelam a capacidade de resiliência e reinvenção da cultura alimentar local.

Além disso, as transformações nas receitas estão diretamente ligadas às mudanças no estilo de vida e às exigências do mercado consumidor. Atualmente, observa-se uma valorização crescente da culinária regional em restaurantes contemporâneos que, embora utilizem ingredientes locais, adotam técnicas gastronômicas internacionais. Essa releitura



da culinária tradicional representa uma ponte entre o passado e o presente, preservando a essência das receitas ao mesmo tempo em que as reinterpreta para atender às novas demandas sociais.

Desse modo, a evolução das receitas típicas de Mato Grosso evidencia que a culinária é um patrimônio cultural dinâmico. Desse modo, a evolução das receitas típicas de Mato Grosso evidencia que a culinária é um patrimônio cultural dinâmico, constantemente recriado e adaptado às transformações sociais, econômicas e tecnológicas.

Segundo Silva (2014), a cultura alimentar não é um sistema estático, mas um organismo vivo, que se molda às necessidades do presente sem perder suas raízes. As adaptações observadas nas receitas mato-grossenses, como a substituição de ingredientes tradicionais por opções mais acessíveis ou a incorporação de técnicas contemporâneas, não implicam perda de autenticidade, mas revelam a capacidade de ressignificação dos saberes culinários ao longo do tempo.

Além disso, como argumenta Canclini (2008), a cultura popular se caracteriza justamente por sua habilidade de negociar sentidos, reinventar práticas e integrar influências externas sem abandonar sua essência. Nesse sentido, as práticas alimentares de Mato Grosso, marcadas por influências indígenas, africanas, europeias e árabes, exemplificam como a cozinha regional é resultado de um processo histórico de intercâmbio cultural e resistência simbólica. Ao se preservar o sabor e a intenção original das receitas, mesmo que por meio de novos ingredientes ou métodos, garante-se a continuidade da memória coletiva que habita esses pratos.

Portanto, compreender a culinária mato-grossense como um patrimônio cultural imaterial é reconhecer seu papel na construção da identidade regional e na transmissão de valores e saberes entre gerações. Essa perspectiva não apenas valoriza a diversidade cultural do estado, mas também incentiva práticas sustentáveis e educativas, em que a gastronomia atua como ponte entre passado, presente e futuro.

Como afirmam Rocha e Silva (2011), “a tradição não é um estado, mas um processo”; logo, compreender as adaptações das receitas é compreender também a história de um povo e suas estratégias de permanência frente às transformações do mundo. Ao valorizar essas mudanças, preserva-se a memória coletiva e fortalece-se o vínculo identitário da população com suas raízes culturais.



A gastronomia é frequentemente abordada sob a perspectiva da diversidade cultural, sendo reconhecida como um importante componente da identidade social e coletiva.

No presente estudo, é documentado o relato Garcia (2020), que compartilha lembranças afetivas de sua infância ligadas à culinária libanesa. As memórias narradas incluem a convivência com sua avó e sua mãe, figuras centrais no processo de transmissão dos saberes culinários familiares. Em diversos momentos ao redor da mesa, a preparação de pratos como esfirras, charutos e quibes revelavam não apenas técnicas gastronômicas, mas também laços afetivos e culturais profundamente enraizados.

Os registros coletados demonstram como essas práticas culinárias refletem uma herança cultural híbrida, marcada pela intersecção de tradições distintas que, ao serem preservadas e adaptadas no contexto familiar, contribuem para a construção de uma identidade cultural plural. Tal documentação reforça o papel da gastronomia como expressão viva da diversidade e da memória social no Brasil.

Autores como Hall (2006) e Canclini (1997) argumentam que, “a cultura é dinâmica e marcada por processos híbridos, em que elementos tradicionais são constantemente reinterpretados no contexto contemporâneo”. Sob essa ótica, programas gastronômicos e registros audiovisuais que exploram as práticas alimentares regionais ultrapassam o simples ato de ensinar receitas. Eles operam como meios de educação patrimonial, reforçando a valorização da cultura alimentar local e seus vínculos com o pertencimento e a memória coletiva. Ao documentar a gastronomia mato-grossense por meio de entrevistas, registros históricos e observações em campo, este estudo reforça a relevância de reconhecer os saberes culinários como patrimônio imaterial.

Conforme enfatiza Bosi (2003), explica que, “a memória cultural é essencial para a preservação das tradições, e os relatos sobre práticas alimentares revelam mais do que técnicas de preparo: eles expressam afetividade, identidade e resistência”. Assim, a valorização da culinária local contribui não apenas para o fortalecimento da identidade regional, mas também para a promoção da diversidade cultural e do respeito aos saberes ancestrais.

Segundo Montanari (2004), “a cozinha é, talvez, a mais antiga e universal das expressões culturais. Nela se fundem saberes, práticas, identidades e afetos”. Essa perspectiva reforça o entendimento da alimentação como prática social e histórica, o que torna fundamental o seu estudo como manifestação do patrimônio imaterial de uma sociedade. É a partir desse olhar que este artigo, de natureza qualitativa e documental,



propõe-se a investigar a gastronomia mato-grossense, tomando como base a análise de registros audiovisuais e narrativas culturais.

Segundo Freire (1996), indica que, “ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua produção ou a sua construção”. Nessa perspectiva, o processo educativo deve partir da realidade dos estudantes, incorporando elementos de sua cultura, território e história como forma de construção significativa do conhecimento.

Canclini (2008) destaca que, “entre os diversos elementos culturais, a alimentação e a culinária se revelam como práticas que transcendem o simples ato de se nutrir, constituindo-se como expressões de identidade, memória e pertencimento”. Tal afirmativa reflete a compreensão de que comer não é apenas uma necessidade fisiológica, mas também um ato simbólico e social profundamente enraizado nas dinâmicas culturais de cada povo. Os alimentos, seus modos de preparo e os contextos em que são consumidos operam como dispositivos de transmissão de valores, saberes e afetos ao longo das gerações.

No caso da gastronomia regional, como a de Mato Grosso, essas práticas alimentares revelam múltiplas camadas de significados que dialogam com a história, os fluxos migratórios, os saberes tradicionais e as relações comunitárias. O modo como se prepara um prato típico, os ingredientes selecionados e os rituais que envolvem a partilha da comida são elementos que conectam o indivíduo ao seu grupo social, fortalecendo o sentimento de pertencimento e a valorização de sua herança cultural.

A alimentação, portanto, configura-se como um território simbólico de resistência e afirmação identitária. Ao preparar receitas herdadas de antepassados ou reinventadas a partir da convivência com outras culturas, os sujeitos não apenas mantêm vivas suas tradições, mas também constroem novas narrativas sobre si e sobre seu lugar no mundo. Nesse sentido, a culinária é uma linguagem viva que, ao mesmo tempo em que guarda a memória coletiva, permite a sua constante renovação.

Assim, compreender a gastronomia como patrimônio cultural imaterial implica reconhecer seu papel na preservação e na valorização da diversidade cultural. Mais do que uma prática cotidiana, a alimentação se torna um meio de contar histórias, de reconstruir identidades e de fortalecer os laços entre o passado, o presente e o futuro.

Santos (2012) afirma que, a cultura alimentar está intrinsecamente ligada às práticas sociais de um povo, refletindo modos de vida, crenças, saberes tradicionais e heranças históricas. Dessa forma, ao ser integrada ao contexto escolar, a culinária não apenas amplia os horizontes dos conteúdos pedagógicos, mas também contribui para a



formação integral dos estudantes, estimulando o diálogo entre o saber científico e o saber popular.

Barbosa (2011) defende que, “os alimentos são também textos culturais, passíveis de leitura, interpretação e ressignificação”. Nessa perspectiva, este artigo apresenta e analisa uma experiência pedagógica desenvolvida com estudantes do ensino fundamental, na qual a culinária regional foi utilizada como eixo articulador de aprendizagens interdisciplinares, com foco na tradição alimentar do estado de Mato Grosso.

Vigotski (2007), “ao propor os fundamentos da pedagogia histórico-cultural, sustenta a importância de práticas educativas que rompem com a fragmentação do conhecimento”. Relacionar o ato de cozinhar à construção de saberes representa, portanto, uma abordagem holística da aprendizagem. Além disso, ao promover o protagonismo dos estudantes e a valorização da cultura local, essa prática pedagógica se articula com as diretrizes da educação para as relações étnico-raciais e atende à Lei 11.645/2008, que institui o ensino da história e cultura afro-brasileira e indígena nas escolas.

2.1 A Gastronomia como Ferramenta Pedagógica: fortalecendo a identidade cultural e o patrimônio imaterial

A presente experiência pedagógica foi desenvolvida com base em uma metodologia ativa e participativa, alicerçada na abordagem da pesquisa-ação, conforme proposto por Thiollent (2009) e Franco (2005). A prática envolveu estudantes do ensino fundamental em um processo investigativo voltado à valorização da gastronomia típica mato-grossense. Os discentes foram incentivados a pesquisar sobre os pratos tradicionais da região, explorando suas origens, significados culturais e modos de preparo, por meio de atividades interdisciplinares e dialógicas.

A metodologia adotada promoveu um processo formativo que articulou o levantamento bibliográfico, rodas de conversa, entrevistas com moradores mais antigos da comunidade e a análise de relatos orais. Essa abordagem possibilitou a integração entre o saber científico e o saber popular, promovendo uma educação enraizada no território e nas vivências dos estudantes. De acordo com Freire (2001), a valorização do conhecimento local é essencial para a construção de uma prática educativa libertadora e culturalmente sensível.

Nesse contexto, os estudantes foram posicionados como sujeitos ativos do processo de aprendizagem. Elaboraram exposições temáticas, criaram receitas,



participaram ativamente dos preparos culinários e organizaram uma feira cultural para apresentar os pratos à comunidade escolar e às famílias. Essa culminância reforçou o caráter coletivo e comunitário do projeto, promovendo o fortalecimento da identidade cultural e a preservação do patrimônio imaterial associado à alimentação tradicional.

A proposta também favoreceu uma aprendizagem interdisciplinar, ao integrar diferentes áreas do conhecimento como Língua Portuguesa, História, Geografia, Ciências e Matemática, conforme os princípios da educação complexa discutidos por Morin (2000). Além disso, contribuiu para o letramento cultural e crítico, permitindo que os estudantes não apenas recebessem informações, mas as interpretassem e ressignificassem com base em suas realidades e identidades,

Como defende Soares (2004):

[...]Assim, a utilização da gastronomia como recurso pedagógico revelou-se eficaz na promoção de uma educação significativa, que articula o conhecimento acadêmico à vivência comunitária, valoriza a diversidade cultural e estimula o protagonismo juvenil na preservação de saberes e tradições locais. O uso da culinária como prática pedagógica, portanto, evidenciou-se como uma estratégia potente para o desenvolvimento de competências cognitivas, sociais, afetivas e culturais. (SOARES, 2004, p. 45).

Ao integrar o ensino acadêmico com práticas culturais da comunidade, a gastronomia oferece um contexto rico para a aprendizagem, pois permite que os alunos explorem de maneira prática e vivencial os conteúdos abordados em sala de aula. Esse processo vai além da simples transmissão de informações, promovendo uma educação que respeita e valoriza as tradições e saberes locais, ao mesmo tempo em que os estudantes desenvolvem habilidades críticas e reflexivas.

Nesse sentido, a gastronomia não se limita a ser apenas um objeto de estudo, mas torna-se um meio para criar uma relação mais profunda entre os alunos e sua própria história cultural. Ela contribui para a construção de um conhecimento mais significativo, ao associar o conteúdo acadêmico a experiências e vivências práticas. Além disso, ao se trabalhar com a culinária tradicional, como no caso da gastronomia de Mato Grosso, os estudantes são convidados a refletir sobre a importância da preservação do patrimônio imaterial e a entender o papel da alimentação não apenas como sustento, mas como um reflexo da identidade e da memória de uma comunidade.

Como observa Lévi-Strauss (2004), “a culinária pode ser entendida como uma linguagem por meio da qual a sociedade expressa seus valores, sua história e suas transformações”. Um dos aspectos mais relevantes percebidos foi o modo como os alimentos eram preservados em tempos anteriores à popularização da energia elétrica.



Estratégias como o acondicionamento de carnes em latas com banha demonstram a engenhosidade dos saberes populares na conservação dos alimentos. Essa técnica, outrora prática cotidiana, foi identificada como um símbolo de memória e resistência cultural, passando a ser valorizada na contemporaneidade por seu vínculo com a tradição e pelo sabor característico que confere aos alimentos.

Nesse sentido, Canesqui (2005) ressalta que “a alimentação é uma prática social dinâmica, carregada de significados históricos e culturais que se renovam constantemente no tempo e no espaço”. A alimentação, entendida como prática social, vai além da função biológica de nutrir o corpo ela é, sobretudo, um ato cultural carregado de simbolismos. Como prática dinâmica, reflete os modos de vida, as crenças e as transformações sociais de um povo ao longo do tempo. Os alimentos e suas formas de preparo incorporam memórias, identidades e pertencimentos, sendo constantemente ressignificados conforme os contextos históricos, econômicos e culturais em que estão inseridos. Dessa forma, comer é também comunicar, preservar e transformar a cultura.

Portanto a gastronomia, enquanto manifestação cultural, desempenha papel fundamental na construção e preservação da identidade de um povo.

Segundo Leal (2011), "a comida é um dos elementos mais significativos na construção da identidade cultural, pois carrega consigo histórias, memórias e práticas que refletem a vivência de uma comunidade". Nesse contexto, a culinária de Mato Grosso emerge como um elo entre tradição e inovação, refletindo as influências indígenas, africanas, europeias e asiáticas que compõem o mosaico cultural do estado.

Em suma, a gastronomia de Mato Grosso, representada por estabelecimentos, desempenha papel crucial na preservação e promoção das tradições culturais do estado. Ao integrar ingredientes locais com técnicas culinárias inovadoras, esses espaços contribuem para a construção de uma identidade gastronômica única, que dialoga com o passado e se projeta no futuro.

2.2 A Gastronomia como prática Pedagógica: Experiência; Identidade e Interdisciplinaridade na Educação Básica

A gastronomia, quando integrada ao contexto educacional, emerge como uma prática pedagógica poderosa que vai além do simples ensino de receitas. Ao envolver os estudantes em atividades que conectam o conhecimento científico com o saber popular, a gastronomia torna-se uma ferramenta eficaz para fortalecer a identidade cultural, promover a interdisciplinaridade e estimular o protagonismo discente.



Leal (2011) afirma que, “a valorização da cultura local é essencial para a construção da identidade coletiva, sendo a culinária uma das formas mais simbólicas dessa expressão”. Com base nesse entendimento, um projeto pedagógico desenvolvido com estudantes do ensino fundamental buscou integrar atividades práticas e saberes populares por meio da gastronomia regional. A iniciativa envolveu entrevistas com moradores da comunidade, pesquisas sobre pratos tradicionais e sua reprodução em contexto escolar, promovendo uma aprendizagem significativa, sensível e conectada ao território.

Canclini (2008) e Montanari (2004) defendem que, “a culinária é um veículo de memória social e criatividade, revelando traços históricos e culturais de um povo”. Nesse sentido, o contato dos estudantes com os saberes orais de gerações mais velhas possibilitou uma compreensão ampliada da comida como patrimônio imaterial. As receitas típicas deixaram de ser apenas instruções culinárias para se tornarem narrativas vivas da história local, permitindo que os discentes reconhecessem os alimentos como expressão de modos de vida e resistência cultural.

Morin (2000) sustenta que o conhecimento se torna mais significativo quando estruturado de forma interdisciplinar e contextualizada. No projeto em questão, conteúdos de Língua Portuguesa, História, Ciências e Matemática foram integrados através do estudo das receitas regionais, promovendo uma abordagem holística da aprendizagem. Os alunos exercitaram desde a leitura e a interpretação textual até o uso de medidas e proporções, articulando conceitos teóricos a situações reais, o que reforçou a aplicabilidade do conhecimento escolar no cotidiano.

Freire (1996) argumenta que o aprendizado é mais eficaz quando parte da realidade do educando e dialoga com sua experiência de vida. As atividades práticas de preparo e degustação dos alimentos proporcionaram uma experiência sensorial que facilitou a construção do conhecimento, conectando os conteúdos escolares às vivências afetivas dos estudantes. Ao preparar os pratos, os discentes mobilizaram habilidades cognitivas, emocionais e sociais, fortalecendo o vínculo entre teoria e prática.

Bosi (2003) ressalta “a importância da memória como elemento estruturante da identidade cultural”. Ao escutarem os relatos de pessoas idosas da comunidade, os estudantes vivenciaram um processo de valorização da oralidade e da sabedoria popular. Essa troca intergeracional contribuiu para o reconhecimento dos mais velhos como guardiões de saberes históricos e afetivos, conferindo-lhes protagonismo no processo educativo.



Silva (2014) reforça que, “a escola deve ser um espaço aberto à diversidade de conhecimentos, atuando como ponte entre o saber científico e os saberes populares”.

Soares (2004) enfatiza que, “metodologias ativas, ao promoverem o protagonismo discente, potencializam o desenvolvimento da autonomia e do pensamento crítico”. No projeto descrito, os estudantes participaram ativamente de todas as etapas: da pesquisa à produção dos pratos, da coleta de relatos à organização de uma feira cultural. Essa vivência reforçou o caráter participativo da aprendizagem, promovendo o engajamento, a cooperação e a construção coletiva do saber.

Vigotski (2007) defende que, “o conhecimento é fruto das interações sociais mediadas por práticas culturais significativas”. O projeto, ao articular saberes acadêmicos com práticas tradicionais, evidenciou que a gastronomia pode funcionar como uma potente ferramenta pedagógica. Ao envolver o território, a memória, a história e a afetividade, a culinária foi ressignificada como linguagem educativa, permitindo que a escola se tornasse um espaço de pertencimento, diálogo e transformação.

Canclini (2008), ao tratar da alimentação como expressão cultural, reforça que “práticas cotidianas como cozinhar e comer são carregadas de simbolismos que comunicam identidade, pertencimento e memória”. Assim, ao integrar a gastronomia ao currículo escolar, o projeto possibilitou não apenas a construção do conhecimento, mas também o fortalecimento da cidadania cultural dos estudantes.

Conclui-se, portanto, que iniciativas pedagógicas baseadas na cultura alimentar regional contribuem significativamente para a formação integral dos estudantes. Além de ampliarem o repertório cultural e acadêmico, essas práticas promovem o reconhecimento das raízes identitárias e fortalecem os laços entre escola e comunidade. Por essa razão, projetos como este devem ser incentivados, pois demonstram que a escola pode – e deve – ser um espaço vivo de construção coletiva, onde o conhecimento se articula com a vida e a cultura de seus sujeitos.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da análise desenvolvida ao longo deste estudo, é possível afirmar que a gastronomia de Mato Grosso se configura como um potente instrumento de valorização cultural, fortalecimento da identidade regional e preservação do patrimônio imaterial. Ao ser abordada como ferramenta pedagógica, conforme discutido no tópico "A Gastronomia como Ferramenta Pedagógica: fortalecendo a identidade cultural e o patrimônio imaterial", ela se revelou capaz de integrar saberes acadêmicos e populares, estimulando



o protagonismo estudantil e o reconhecimento da diversidade alimentar como expressão de pertencimento.

A seção "A Evolução das Receitas Típicas: Transformações e Adaptações no Contexto Cultural de Mato Grosso" evidenciaram que as práticas culinárias mato-grossenses são dinâmicas, reinventadas ao longo do tempo por meio da incorporação de novos ingredientes, técnicas e sentidos sociais. Essa adaptação contínua demonstra que a comida é também linguagem viva, que comunica histórias, resgata memórias e transmite valores entre gerações.

Por fim, ao tratar "A Gastronomia de Mato Grosso como Expressão da Cultura Popular: um Olhar sobre Sabores e Tradições", destacou-se como os sabores regionais — desde o uso de peixes como o pintado e a piraputanga até a preservação de técnicas antigas, como o armazenamento em banha — são verdadeiras manifestações da cultura local. A pesquisa demonstrou que cada prato típico carrega em si a história de um povo, a geografia de um território e os afetos de uma comunidade.

Assim, este artigo reforça a importância de ações educativas e culturais que promovam o contato crítico e sensível com os saberes gastronômicos locais, entendendo-os como elementos essenciais na construção da memória coletiva e no desenvolvimento de uma sociedade mais consciente de sua herança cultural. O estudo também aponta para a necessidade de incentivos públicos e escolares à preservação da culinária tradicional de Mato Grosso, que, mais do que alimentar corpos, nutre identidades.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Lívia. **O que é cultura**. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2011.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. 4. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. 3. ed. São Paulo: Edusp, 1997.

CANCLINI, Néstor García. **Leitores, espectadores e internautas: consumos culturais e práticas sociais**. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

CANESQUI, Ana Maria. **Alimentação, cultura e saúde: uma abordagem crítica**. São Paulo: Hucitec, 2005.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 43. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GARCIA, Janaína. [Depoimento audiovisual]. Arquivo pessoal/documentário, 2020.



HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

LEAL, Maria. **Comida e identidade cultural**: a culinária como expressão simbólica. São Paulo: Senac, 2011.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**: introdução a um modo de pensar. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2004.

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: UNESCO, 2000.

ROCHA, Helena; SILVA, Daniela. **Tradição e modernidade**: entre o ontem e o agora. Revista Brasileira de Cultura Popular, v. 9, n. 2, 2011.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização**: do pensamento único à consciência universal. 16. ed. Rio de Janeiro: Record, 2012.

SILVA, Tomaz Tadeu da. **Documentos de identidade**: uma introdução às teorias do currículo. Belo Horizonte: Autêntica, 2014.

SOARES, Magda Becker. **Letramento: um tema em três gêneros**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.

TEMPASS, Maria Cristina. **A culinária indígena como elo de passagem da “cultura” para a “natureza”**: invertendo Lévi-Strauss. Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 5, n. 1, 2011.

VIGOTSKI, Lev Semenovich. **A formação social da mente**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.



Rozecrei Rosa
Sherryda Pires Santiago
Edilene Pereira de Azevedo Lizzi
(Organizadoras)

PRÁTICAS E EXPERIÊNCIAS EDUCACIONAIS E ACADÊMICAS

COMPARTILHANDO IDEIAS,
SABERES E INOVAÇÕES!

ISBN: 978-85-9535-323-7

DOI: 10.36599/itac-978-85-9535-323-7

VOLUME 1

editora
itacaiúnas

