

## **Equipe Multidisciplinar de Quatro Pontes Promove Oficina de Culinária Indígena**

### **NRE Toledo**

Postado em: 29/08/2012

Com objetivo de identificar e reconhecer a importância da contribuição da cultura indígena na formação do povo brasileiro e na formação de hábitos alimentares, e ainda divulgar a alimentação saudável, a equipe multidisciplinar do Colégio Estadual Quatro Pontes realizou no último sábado (25) a Oficina Pedagógica: "Contribuições Indígenas na Nossa Alimentação". Participaram do evento, membros da equipe multidisciplinar, integrantes do grupo de estudos, professores e funcionários do Colégio, além de outros interessados pelo tema.

Com objetivo de identificar e reconhecer a importância da contribuição da cultura indígena na formação do povo brasileiro e na formação de hábitos alimentares, e ainda divulgar a alimentação saudável, a equipe multidisciplinar do Colégio Estadual Quatro Pontes realizou no último sábado (25) a Oficina Pedagógica: "Contribuições Indígenas na Nossa Alimentação".

O curso teve duração de oito horas e foi ministrado pelas docentes Rosemere Poersch e Jovane Seimetz Frizon. Durante o dia, foram abordados temas como a formação da culinária brasileira através da contribuição de vários povos, em especial os indígenas, a valorização da culinária e sabedoria indígena, e a importância de alimentação saudável. Participaram do evento, membros da equipe multidisciplinar, integrantes do grupo de estudos, professores e funcionários do Colégio, além de outros interessados pelo tema.

Os principais alimentos "na mesa" desta oficina foram o peixe, o milho e mandioca, base da dieta indígena. Dicas sobre cuidados básicos na utilização do peixe e receitas à base destes alimentos também marcaram esta deliciosa tarde. Vinte pratos saborosos e nutritivos foram degustados pelos cursistas, entre eles: salpicão de peixe, salada de tilápia com frutas secas, salada de atum ou peixe com abacaxi, espetinho de peixe e escondidinho de peixe.

Para a docente Rosemere Poersch, a culinária é um ato social, fundamental para o conhecimento de um povo. Ela explica que a história da alimentação no mundo e a maneira como os alimentos são preparados difere entre os povos. "A culinária de um povo expressa seu próprio estilo de vida, assim estudar e vivenciar a culinária é valorizar, resgatar e manter viva as heranças culturais brasileiras. Por isso a importância dessa iniciativa".

#### **Equipe Multidisciplinar**

Equipes Multidisciplinares são instâncias de organização do trabalho escolar, preferencialmente coordenadas pela equipe pedagógica, e instituídas por Instrução da SUED/SEED, de acordo com o disposto no art. 8º da Deliberação nº 04/06 - CEE/PR, com a finalidade de orientar e auxiliar o

desenvolvimento das ações relativas à Educação das Relações Étnico-Raciais e ao Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena, ao longo do período letivo.

A oficina "Contribuições Indígenas na Nossa Alimentação" fez parte do Plano de Ação da Equipe Multidisciplinar do Colégio Estadual Quatro Pontes para o ano letivo de 2012. Além da oficina, já estão previstas para o segundo semestre uma série de outras atividades, incluindo a participação na Caminhada Internacional na Natureza, que acontece anualmente na Aldeia Indígena Tekohá Añetete, em Diamante do Oeste, e a apresentação de trabalhos em uma feira de conhecimento. A equipe multidisciplinar do Colégio Quatro Pontes é composta por seis integrantes, entre professores, funcionários e representantes das instâncias colegiadas.

Confira as fotos da oficina:

(Clique nas imagens para ver em tamanho maior)