

CIÊNCIAS HUMANAS:

Uma nova interpretação
para um conceito comum

Aline Ferreira Antunes
(ORGANIZADORA)

Atena
Editora
Ano 2021

CIÊNCIAS HUMANAS:

Uma nova interpretação
para um conceito comum

Aline Ferreira Antunes
(ORGANIZADORA)

Atena
Editora
Ano 2021

Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremo

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

istock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2021 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2021 Os autores

Copyright da Edição © 2021 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Profª Drª Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Arnaldo Oliveira Souza Júnior – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof. Dr. Humberto Costa – Universidade Federal do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. José Luis Montesillo-Cedillo – Universidad Autónoma del Estado de México
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Miguel Rodrigues Netto – Universidade do Estado de Mato Grosso
Prof. Dr. Pablo Ricardo de Lima Falcão – Universidade de Pernambuco
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Ribeiro Simon Cavalcanti – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Arinaldo Pereira da Silva – Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Jayme Augusto Peres – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Vanessa da Fontoura Custódio Monteiro – Universidade do Vale do Sapucaí
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Welma Emidio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Profª Drª Ana Grasielle Dionísio Corrêa – Universidade Presbiteriana Mackenzie
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Cleiseano Emanuel da Silva Paniagua – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Érica de Melo Azevedo – Instituto Federal do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann Junior – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Priscila Tessmer Scaglioni – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Sidney Gonçalves de Lima – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Angéli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Edna Alencar da Silva Rivera – Instituto Federal de São Paulo
Profª Drª Fernanda Tonelli – Instituto Federal de São Paulo,
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Conselho Técnico científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí
Profª Ma. Adriana Regina Vettorazzi Schmitt – Instituto Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Alex Luis dos Santos – Universidade Federal de Minas Gerais
Prof. Me. Alessandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Profª Ma. Aline Ferreira Antunes – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Amanda Vasconcelos Guimarães – Universidade Federal de Lavras
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Profª Ma. Anelisa Mota Gregoleti – Universidade Estadual de Maringá
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Profª Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Me. Carlos Augusto Zilli – Instituto Federal de Santa Catarina
Prof. Me. Christopher Smith Bignardi Neves – Universidade Federal do Paraná
Profª Drª Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Drª Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Clécio Danilo Dias da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará

Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa
Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia
Prof. Me. Edson Ribeiro de Britto de Almeida Junior – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina
Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Prof. Dr. Everaldo dos Santos Mendes – Instituto Edith Theresa Hedwing Stein
Prof. Me. Ezequiel Martins Ferreira – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Me. Fabiano Eloy Atílio Batista – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Prof. Me. Francisco Odécio Sales – Instituto Federal do Ceará
Prof. Me. Francisco Sérgio Lopes Vasconcelos Filho – Universidade Federal do Cariri
Profª Drª Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Me. Givanildo de Oliveira Santos – Secretaria da Educação de Goiás
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza
Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Alborno – University of Miami and Miami Dade College
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis
Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR
Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Ma. Lillian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Profª Ma. Lillian de Souza – Faculdade de Tecnologia de Itu
Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Profª Drª Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Profª Ma. Luana Ferreira dos Santos – Universidade Estadual de Santa Cruz
Profª Ma. Luana Vieira Toledo – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof. Me. Luiz Renato da Silva Rocha – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Ma. Luma Sarai de Oliveira – Universidade Estadual de Campinas
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos

Prof. Me. Marcelo da Fonseca Ferreira da Silva – Governo do Estado do Espírito Santo
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior
Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
Prof. Me. Marcos Roberto Gregolin – Agência de Desenvolvimento Regional do Extremo Oeste do Paraná
Profª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará
Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof. Dr. Pedro Henrique Abreu Moura – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Prof. Me. Pedro Panhoca da Silva – Universidade Presbiteriana Mackenzie
Profª Drª Poliana Arruda Fajardo – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Rafael Cunha Ferro – Universidade Anhembí Morumbi
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Renan Monteiro do Nascimento – Universidade de Brasília
Prof. Me. Renato Faria da Gama – Instituto Gama – Medicina Personalizada e Integrativa
Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Prof. Me. Robson Lucas Soares da Silva – Universidade Federal da Paraíba
Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco
Profª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão
Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
Prof. Dr. Sullivan Pereira Dantas – Prefeitura Municipal de Fortaleza
Profª Ma. Taiane Aparecida Ribeiro Nepomoceno – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Universidade Estadual do Ceará
Profª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí
Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Ciências humanas: uma nova interpretação para um conceito comum

Bibliotecária: Janaina Ramos
Diagramação: Camila Alves de Cremo
Correção: Flávia Roberta Barão
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os autores
Organizadora: Aline Ferreira Antunes

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C569 Ciências humanas: uma nova interpretação para um conceito comum / Organizadora Aline Ferreira Antunes. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2021.

Formato: PDF
Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader
Modo de acesso: World Wide Web
Inclui bibliografia
ISBN 978-65-5983-257-6
DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.576210807>

1. Ciências humanas. I. Antunes, Aline Ferreira (Organizadora). II. Título.

CDD 101

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná – Brasil
Telefone: +55 (42) 3323-5493
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, desta forma não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

APRESENTAÇÃO

Esta é mais uma obra da Atena Editora feita com vistas a temas transversais e interdisciplinares. Cada capítulo é uma contribuição diferente à ciência brasileira e sul americana, contando com trabalhos inclusive sobre a Amazônia Boliviana e o Peru.

Além disto, ensino, matemática, história, filosofia e direito também estão presentes nesta obra, seja apresentando projetos desenvolvidos, ou reafirmando a importância dos já em curso no Brasil, como o PIBID.

Encontramos também um artigo que pensa o ensino virtual e sua complexidade, diante de uma pandemia que nos força a modificarmos e repensarmos nossa vida pessoal e profissional, sobretudo no campo da educação, o que demonstra, além da importância da divulgação de tais pesquisas, a própria problematização do tema.

Capítulos dedicados à exploração da temática memória e identidade, cidade e urbanização, subjetividade, dentre outros, estão aqui presentes, bem como sobre tensões identitárias, e temas que são cada vez mais urgentes como as subjetividades negras e a necessidade urgente de igualdade de gênero.

Esta obra em específico apresenta dois artigos que discutem a medicina alternativa do Reiki e outro que problematiza o uso medicinal da *Cannabis sativa*. Isto é, todos os temas aqui presentes são atuais, altamente articulados com as discussões científicas nacional e internacionalmente.

É neste amplo *hall* de assuntos que convidamos vocês a prestigiarem cada capítulo e suas discussões teórico-metodológicas. Esperamos que tais trabalhos possam inspirar mais e mais publicações como um ato de resistência ao sucateamento e ataque às pesquisas científicas, às universidades e à educação de maneira geral.

Boa leitura!

Aline Ferreira Antunes

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

O ENSINO VIRTUAL E SUA COMPLEXIDADE NA SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA

Maria Geni Pereira Bilio

Leyze Grecco

Ana Mary Bilio Martins

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.5762108071>

CAPÍTULO 2..... 10

PROJETO CARIÑO: CRIAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA MARCA COMO INSTRUMENTO DE COMUNICAÇÃO EMOCIONAL

Letícia Cabral da Silveira Sanches

Nicole Curtinovi Martins

Anerose Perini

Carmen Maria de Quadros Galvão

Luiza Trapp da Silva

Luciana Flores

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.5762108072>

CAPÍTULO 3..... 23

MAPEAMENTO DE POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS NO ALTO/MÉDIO JEQUITINHONHA-MG

Aderval Costa Filho

César Augusto Fernandes Silva

Edivaldo Ferreira Lopes

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.5762108073>

CAPÍTULO 4..... 40

OBSCURECIDOS: A REPRESENTAÇÃO DOS POVOS NEGROS E INDÍGENAS, AS IDENTIDADES CULTURAIS BRASILEIRAS E O ENSINO DE HISTÓRIA

Evelyn de Souza Santiago Candido da Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.5762108074>

CAPÍTULO 5..... 51

EFEITO AUTORREFLEXIVO DAS OBRAS CINEMATOGRAFICAS E SUA IMPORTÂNCIA PARA O DIREITO

Ronaldo Blecha Veiga

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.5762108075>

CAPÍTULO 6..... 64

A VIDA VIRTUOSA COMO CONDIÇÃO PARA A FELICIDADE SEGUNDOARISTÓTELES

Brucily Vieira de Carvalho

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.5762108076>

CAPÍTULO 7	72
A DIALÉTICA DO PROGRESSO EM ADORNO	
Lívia Santos Brisolla	
Luís César de Souza	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.5762108077	
CAPÍTULO 8	82
TENSÕES IDENTITÁRIAS: INSTRUMENTO TERMINOLÓGICO E QUESTÃO RACIAL	
Miriam Gontijo de Moraes	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.5762108078	
CAPÍTULO 9	95
NEGRAS E NEGROS NAS MARCAS DISCURSIVAS DE CANTIGA DE CAPOEIRA	
Lúcia Jacinta da Silva Backes	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.5762108079	
CAPÍTULO 10	102
NEGRAS, NEGROS, SUBJETIVIDADES EM MOVIMENTO	
Maria das Graças Gonçalves	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080710	
CAPÍTULO 11	116
DA PROTEÇÃO DA MULHER NO DIREITO CONSTITUCIONAL BRASILEIRO E A IGUALDADE DE GÊNERO FRENTE AO PRINCÍPIO DA ISONOMIA	
Fernanda Xavier de Souza	
Márcia Schlemper Wernke	
Camila Stefanos Oselame	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080711	
CAPÍTULO 12	130
A DEMOCRATIZAÇÃO DOS SIGNOS PARA LEITURA MUNDO E SUJEITO SOCIAL	
Marcilma Rossilene de Carvalho	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080712	
CAPÍTULO 13	141
MEMÓRIAS DE APRISIONAMENTO: DISCUTINDO O CONCEITO DE INSTITUIÇÃO TOTAL À LUZ DE UMA INSTITUIÇÃO PSQUIÁTRICO-PENAL	
Randiza Santis Lopes	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080713	
CAPÍTULO 14	149
DIREITO À CIDADE, PARTICIPAÇÃO POPULAR E URBANIZAÇÃO: NOTAS INTRODUTÓRIAS PARA UM DEBATE NECESSÁRIO	
Thalita Alves Silva Ribeiro	
Priscylla de Freitas Cavalcante	

Jorge Vinícios Silva Gondim

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080714>

CAPÍTULO 15..... 163

O PAC NO MUNICÍPIO DE COLOMBO-PR: O PROJETO DE URBANIZAÇÃO DO JARDIM MARAMBAIA

Flávia Iankowski Claro Pereira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080715>

CAPÍTULO 16..... 180

ANÁLISE DO DESEMPENHO EDUCACIONAL SOB ASPECTOS FAMILIARES UTILIZANDO DADOS DO SARESP

Bruna Christina Battissacco

Camila Fernanda Bassetto

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080716>

CAPÍTULO 17..... 193

A GASTRONOMIA COMO PRÁTICA PEDAGÓGICA INOVADORA NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM DE MATEMÁTICA

Ana Carolina Leite Gomes

Marlon Martins Moreira

Richarlisson Henrique Pinheiro

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080717>

CAPÍTULO 18..... 203

A TRANSVERSALIDADE COMO MÉTODO PARA ABORDAGEM DE ASSUNTOS ATUAIS: *Aedes aegypti*

Lívia Paschoal Tancler

Amanda Thaís Godoy

Camila Maria Munhoz Felipe

Lílian Sauer Albertini

Valdir Gonzalez Paixão Júnior

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080718>

CAPÍTULO 19..... 207

FUNCIONAMENTO DO REIKI E DO CAMPO ENERGÉTICO HUMANO: UM DIÁLOGO ENTRE WILHELM REICH, KI E FÍSICA QUÂNTICA

Victor Pfister Lacerda Moreira

Diana Pancini de Sá Antunes Ribeiro

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080719>

CAPÍTULO 20..... 224

LEGALIZAÇÃO DO USO MEDICINAL DA *CANNABIS SATIVA*: UMA QUESTÃO DE DIGNIDADE HUMANA

Caroline Leite de Camargo

Celany Queiroz Andrade

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080720>

CAPÍTULO 21.....239

SERINGAIS NATIVOS DO RIO MAMU: PAISAGEM CULTURAL E IDENTIDADE NA FLORESTA PANDINA BOLIVIANA

Francisco Marquelino Santana

Josué da Costa Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080721>

CAPÍTULO 22.....247

A PARTICIPAÇÃO DO CONGRESSO NA FORMULAÇÃO DE POLÍTICA EXTERNA DO PERU

Tainá Dutra de Assumpção

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080722>

CAPÍTULO 23.....256

OS REFLEXOS DA VIDA E OBRA DE DARWIN CONTEXTUALIZADOS EM UMA TERTÚLIA DIALÓGICA

Sheila Pires dos Santos

Shirley Pires de Souza dos Santos

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.57621080723>

SOBRE A ORGANIZADORA.....266

ÍNDICE REMISSIVO.....267

CAPÍTULO 17

A GASTRONOMIA COMO PRÁTICA PEDAGÓGICA INOVADORA NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM DE MATEMÁTICA

Data de aceite: 01/07/2021

Ana Carolina Leite Gomes

Centro Universitário Luterano de Palmas
CEULP-ULBRA
Palmas – TO
<http://lattes.cnpq.br/8567533495796180>

Marlon Martins Moreira

Universidade Federal do Tocantins
UFT – TO
Palmas – TO
<http://lattes.cnpq.br/6841680131261023>

Richarlisson Henrique Pinheiro

Centro Universitário Luterano de Palmas
CEULP-ULBRA
Palmas – TO
<http://lattes.cnpq.br/1256229057429419>

RESUMO: A gastronomia é vista e conceituada por muitos pesquisadores como uma ciência, ou seja, conhecimento que explica fenômenos, acontecimentos, nos métodos experimentais. Neste contexto explicativo baseado na empiricidade, alguns profissionais e instituições tem utilizado a gastronomia como alternativa de alcançar êxito no processo ensino aprendizagem. A matemática tem avançado gradativamente no que se refere ao processo de ensino e de aprendizagem até os dias atuais. Quando se fala na maneira pelo qual o docente conduz sua aula, a metodologia existente apresenta ainda resquícios de um tradicionalismo, onde o professor é um mero transmissor de conhecimentos. Contudo deve se dar espaço para metodologias, que

propõe métodos inovadores caracterizando um ensino de qualidade. Utilizar receitas culinárias para trabalhar conteúdos matemáticos, é uma das maneiras de aplicar teoria a prática, e aplicar a gastronomia como uma prática metodológica pode abordar vários conteúdos matemáticos, tais como: fração, números decimais, unidades de massa e capacidade. Assim, esta pesquisa descritiva, de abordagem qualitativa e procedimento empírico/experimental, tem como objetivo principal analisar a gastronomia como uma prática metodológica de sucesso no processo ensino aprendizagem na disciplina de matemática propondo intervenções de práticas gastronômicas em aulas de matemática no ensino fundamental I, por meio de preparações, como cupcakes e bolos, para ilustrar exposições teóricas visando o melhor desempenho dos professores, no ensino, e dos alunos, na aprendizagem.

PALAVRAS-CHAVE: Educação, ensino, gastronomia, matemática.

GASTRONOMY AS AN INNOVATIVE PEDAGOGICAL PRACTICE IN THE TEACHING PROCESS LEARNING MATHEMATICS

ABSTRACT: Gastronomy is seen and conceptualized by many researchers as a science, that is, knowledge that explains phenomena, events, in experimental methods. In this explanatory context based on empiricity, some professionals and institutions have used gastronomy as an alternative to achieve success in the teaching-learning process. Mathematics has progressed gradually in terms of the teaching

and learning process to the present day. When talking about the way in which the teacher conducts his class, the existing methodology still presents traces of a traditionalism, where the teacher is a mere transmitter of knowledge. However, there must be room for methodologies, which propose innovative methods that characterize quality teaching. Using culinary recipes to work on mathematical content, is one of the ways to apply theory to practice, and applying gastronomy as a methodological practice can address various mathematical contents, such as: fraction, decimal numbers, mass units and capacity. Thus, this descriptive research, with a qualitative approach and empirical / experimental procedure, has as main objective to analyze gastronomy as a successful methodological practice in the teaching-learning process in the discipline of mathematics proposing interventions of gastronomic practices in mathematics classes in elementary school I, through preparations, such as cupcakes and cakes, to illustrate theoretical exhibitions aiming at the better performance of teachers, in teaching, and of students, in learning.

KEYWORDS: Education, teaching, gastronomy, mathematics.

1 | INTRODUÇÃO

A gastronomia é vista e conceituada por muitos pesquisadores como uma ciência, ou seja, conhecimento que explica fenômenos, acontecimentos, nos métodos experimentais.

A Gastronomia trata o alimento como forma de arte e seus referenciais estão usualmente sustentados em valores imateriais, vinculados às experiências emocionais vividas pelas pessoas. Num país constituído por ampla diversidade cultural, reconhecido por seus espaços e possibilidades de experiências sensoriais e simbólicas, [...]. (ANJOS, CABRAL, HOSTINS, 2017, p.3)

Neste contexto explicativo baseado na empiricidade, alguns profissionais e instituições tem utilizado a gastronomia como alternativa de alcançar êxito no processo ensino aprendizagem pela sua interdisciplinaridade e, assim, sua facilidade de permear facilmente em todas as áreas de estudo.

A gastronomia perpassa os caminhos da formação humana encontrando com as ciências humanas e naturais. Neste caminho, ela se alimenta da história, da química, da física, da antropologia. Alimenta-se da teia de saberes interdisciplinar. (TOLEDO, 2010, p.17)

“A abordagem tradicional de ensino não interessa ao aluno. Geralmente, ficar trabalhando texto é muito indigesto” afirma o professor Jeová Silveira Silva (2016), de Língua Espanhola, quem propõe o estudo de gastronomia de países que falam espanhol como uma ferramenta de ensino.

Em matéria publicada por Arpini (2017) na Gazeta Online aborda o trabalho da professora Sandra Canal, de uma cidade do interior do Espírito Santo, quem utiliza a gastronomia como uma prática metodológica no ensino de alunos com dificuldade em disciplinas.

Então, fez de ingredientes e receitas o material didático necessário para complementar

o ensino. O resultado, além de deliciosos bolos, pães e biscoitos, é a evolução das crianças em disciplinas como português e matemática. (ARPINI, 2017)

Diante de iniciativas como essas aqui citadas, a presente pesquisa empírica/experimental propõe a inclusão da gastronomia em aulas de matemática no ensino fundamental I para análise e discussão dos resultados levantando indicadores de desempenho. A pesquisa de abordagem qualitativa com objetivo descritivo tem por objetivo principal analisar a gastronomia como uma prática metodológica de sucesso no processo ensino aprendizagem na disciplina de matemática. Para tanto, objetiva-se ainda capacitar professores de matemática do ensino fundamental I, dinamizar as aulas de matemática, tornar as aulas de matemática mais atrativas aos olhos do aluno, contribuir para a formação continuada dos professores do ensino fundamental I, maximizar o desempenho dos alunos na disciplina de matemática, levantar indicadores de aprendizagem e aproximar a gastronomia do ambiente escolar como um aliado no processo de evolução no ensino e na aprendizagem das disciplinas.

2 | REFERENCIAL TEÓRICO/ESTADO DA ARTE

“Esqueça a arte. Cozinha é matemática” Marina Maria

É a partir desse ponto de vista que passamos a ver a gastronomia mais como ciência do que como uma arte. A gastronomia existe na vida do ser humano desde a pré-história, antes mesmo da descoberta do fogo, elemento permite que os alimentos sejam modificados, permitindo a exploração e adaptação no que diz respeito não só aos alimentos, mas também nos condimentos e em aspectos como suas formas, texturas e quantidades.

Por ser uma ampla área, a gastronomia provoca discussões sobre seus conceitos e definições. Medeiros (2014) conceitua a gastronomia como “uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia”. Um sentido um pouco mais amplo do que o conceito de culinária,

Para Maria (2015) Cozinha não é arte. Pelo menos não a base dela, que se aproxima muito mais das ciências exatas – matemática, física, química. Assim, eliminando toda e qualquer poesia, dá para dizer que cozinhar é basicamente aplicar fórmulas e respeitar proporções.

Ensino da matemática na educação infantil

É de concordância de vários autores que a Matemática possui significativa importância para o desenvolvimento integral das competências e habilidades do ser humano. Tratando especificamente da Educação Infantil, há o entendimento de equipar a criança no que concerne a vida e no seu desenvolvimento de capacidades tais como: raciocínio lógico e criatividade. (LEONARDO, MENESTRINA e MIARKA, 2014)

O desenvolvimento da Educação Infantil busca criar situações que assegurem à

criança as habilidades de observar, raciocinar, interpretar, investigar e se ver diante de problemas contextualizados. Moura et al (2010) declaram que, mesmo que um indivíduo venha se apropriar dos mais variados elementos da cultura de maneira involuntária, conforme as suas próprias necessidades e interesses, é na sua formação escolar infantil que vai ocorrer a base de sua intencionalidade social, o que ressalta a importância do papel de uma instituição de ensino.

Na educação infantil é preciso instigar o pensamento lógico matemático com atividades que contextualizam acontecimentos do cotidiano e elementos de fácil assimilação (cor, tamanho, formas), fomentando as habilidades de unir, separar, subtrair, relacionar etc. Ao utilizar ferramentas familiares às crianças, se desperta uma nova maneira de enxergar o mundo e conseqüentemente constrói-se uma base matemática pela ampliação das capacidades perceptivas e motoras necessárias para o seu desenvolvimento. Este é o ponto inicial para uma correta abordagem da Matemática na Educação Infantil. (LEONARDO, MENESTRINA e MIARKA, 2014)

Piaget (1976) afirma que “nos primeiros anos escolares a aprendizagem da disciplina de matemática é construída por meio da curiosidade e da inspiração dos alunos. O progresso do ensino da matéria funciona como uma espécie de desafio às crianças para que venham explorar o universo dos números, formas geométricas e de problemas do dia a dia”.

Ensino da matemática nos primeiros anos do ensino fundamental

Nos primeiros anos do Ensino Fundamental o aluno necessita ser engajado em atividades matemáticas que concedam um andamento significativo da aprendizagem, e esse processo precisa ser acompanhado de perto pelo professor que por sua vez deve estar em alerta às dificuldades e aberto a utilização de novas a novas metodologias de ensino e utilização de variados recursos didáticos e pedagógicos. O tutor precisa ter uma compreensão ampla do aluno, sabendo identificar suas dificuldades e suas formas de ensino (BIEGER).

No contexto histórico é importante abordar sobre o ensino de matemática a partir das décadas de 60 e 70. Conforme os Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) esses anos foram influenciados por uma espécie de movimento que foi chamado de matemática moderna (BRASIL, 2001). Tal movimento não conseguiu sanar os problemas dos alunos, o ensino ficou focado na teoria, e a prática foi deixada em segundo plano, o que acarretou uma grande dificuldade de aprendizado uma vez os alunos não conseguiam entender e muito menos relacionar os assuntos estudados com as experiências fora da sala de aula (BRASIL, 2001). Após esse diagnóstico foi necessário mudanças de mentalidade e iniciou o processo de incentivo para que o professor crie caminhos novos com a finalidade de proporcionar ao aluno uma melhor construção do conhecimento matemático, o que é alcançado por utilização de diferentes recursos e metodologias inovadoras.

A matemática tem avançado gradativamente no que se refere ao processo de ensino e de aprendizagem até os dias atuais. Porém ainda há uma dada carência, que necessita de ser suprida. Quando se fala na maneira pelo qual o docente conduz sua aula, a metodologia existente apresenta ainda resquícios de um tradicionalismo, onde o professor é um mero transmissor de conhecimentos. Contudo deve se dar espaço para metodologias, que propõe métodos inovadores caracterizando um ensino de qualidade.

Dar aulas é diferente de ensinar. Ensinar é dar condições para que o aluno construa seu próprio conhecimento. Vale salientar a concepção de que há ensino somente quando, em decorrência dele, houver aprendizagem. Note que é possível dar aula sem conhecer, entretanto não é possível ensinar sem conhecer. Mas conhecer o que? Tanto o conteúdo (matemática) como o modo de ensinar (didática); e ainda sabemos que ambos não são suficientes para uma aprendizagem significativa. (LORENZATO, 2008, p.3)

Dada à citação anterior é clara a necessidade de o professor está sempre se atualizando dando continuidade a sua formação, ministrando aulas inovadoras e didáticas, acompanhando os avanços das metodologias do ensino da matemática, comprometendo-se com a formação de alunos críticos e cidadãos. Exemplos de implantação de atividades que agregam no aprendizado da matemática são os casos onde há interação com jogos de tabuleiro, inclusão de softwares gráficos – para melhor visualização de formas geométricas e uma abordagem da matemática no contexto da gastronomia para um melhor entendimento de frações e sua aplicação prática que maximiza a apreensão do conteúdo.

O assunto de frações é introduzido nos primeiros anos do ensino fundamental e aprimorado nos anos subsequentes. Conforme o documento de Matemática dos Parâmetros Curriculares Nacionais o ensino matemático na escolha não se trata de olhar para os elementos como algo pronto e definitivo, mas construir e aprimorar o conhecimento de maneira gradual para que seja mais bem assimilado e transformado para sua realidade (BRASIL, 1997). Tal documento traz a sugestão de que o método mais usual para abordar o conceito de fração é a que utiliza situações em que implica o vínculo parte-todo, onde a fração indica a relação que existe entre o número de partes e o total de partes.

Assim sendo, é possível afirmar que a interação gastronomia e matemática é de grande importância no que tange a fixação dos conteúdos relacionados às frações. A reportagem da TV Escola, “Matemática na Cozinha”, apresenta como a culinária pode trazer um acesso mais atraente às frações: o professor escolhe uma determinada receita e juntamente com os alunos vai trabalhando as medidas dos ingredientes, alterando a receita padrão em alguns casos a fim de que os ingredientes sejam correlacionados em forma de fração e aumentados ou diminuídos de maneira proporcional. Além de abordar as frações em sua forma de leitura, representação gráfica e significado da relação parte-todo, confere ao aluno um ganho de velocidade no raciocínio e a percepção da relevância da matemática para o cotidiano em um ambiente de estudo dinâmico e propício a um desenvolvimento de sucesso no processo ensino aprendizagem.

3 | METODOLOGIA/MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia de pesquisa utilizada foi o procedimento empírica/experimental propondo intervenções práticas em aulas de matemática no ensino fundamental incluindo a gastronomia, por meio de preparações como cupcakes e bolos, para ilustrar exposições teóricas.

[...] é comum que a teoria seja melhor reafirmada quando comprovada através de pesquisas empíricas que, por sua vez, visam dar-lhe sustentação prática através de estudos de caso concretos que exponham a eficácia da teoria. (CAVALINI, 2016)

A pesquisa experimental seleciona grupos de assuntos coincidentes, submetendo a tratamentos diferentes, verificando as variáveis estranhas e checando se as diferenças observadas nas respostas são estatisticamente significantes. [...] Os efeitos observados são relacionados com as variações nos estímulos, pois o propósito da pesquisa experimental é apreender as relações de causa e efeito ao eliminar explicações conflitantes das descobertas realizadas. (FONSECA, 2002, p.38)

O trabalho de abordagem qualitativa e objetivo descritivo, traz uma análise e descrição dos resultados, levantando e apresentando indicadores de desempenho no processo ensino aprendizagem na disciplina de matemática no ensino fundamental I.

4 | RESULTADOS E DISCUSSÕES

Utilizar receitas culinárias para trabalhar conteúdos matemáticos, é uma das maneiras de aplicar teoria à prática. Cozinhar pode ser basicamente, comparado à aplicação de fórmulas e ao respeito às proporções, porém é necessário talento, domínio da técnica e a qualidade dos produtos para preparar um prato. Mas a essência das fórmulas é que irá, de fato, construir a receita final.

Nos estudos divulgados por Vygostky e Leontiev foram explicitados que o aprendizado da criança inicia muito antes de chegar à escola, mas o aprendizado escolar vai introduzir elementos novos no seu desenvolvimento. A aprendizagem é um processo contínuo e a educação é caracterizada por saltos qualitativos de um nível de aprendizagem a outro, daí a importância das relações sociais (COELHO; PISONI, 2012, p. 148).

Aplicar a gastronomia como uma prática metodológica pode abordar vários conteúdos matemáticos, tais como: fração, números decimais, unidades de massa e capacidade, entre outros, por meio da resolução de exercícios e do preparo de receitas culinárias, de modo que os estudantes possam ser capacitados a estabelecer uma relação entre esses conteúdos e situações cotidianas a partir do preparo de um alimento.

Podem-se trabalhar frações e números decimais a partir, das medidas de uma receita. Supondo uma situação hipotética, na elaboração de um bolo de chocolate, os conceitos matemáticos de “metade” e “dobro” podem e devem ser amplamente trabalhados, pois é um dos principais fundamentos para a construção de qualquer prato culinário. A

exemplo, a turma poderá ser direcionada a fazer a receita para outra turma com o dobro de alunos e, outra receita, para uma menor quantidade de crianças, gerando discussões e estabelecendo relações entre as medidas convencionais e as quatro operações.

A apresentação de receitas contendo unidades de medidas de massa e capacidade, de acordo com o Sistema Internacional (SI), com enfoque nas relações entre quilograma (kg) e grama (g) e, ainda, entre grama (g) e miligrama (mg), litro (l), mililitro (ml) também é outra maneira eficaz da relação prática do aprendizado matemático. O ponto mais importante dessa etapa é ouvir e registrar os conhecimentos adquiridos pelos alunos. Quando o educador sistematiza saberes que foram aparecendo ao longo do desafio proposto, dá um novo status ao conhecimento, socializando as aprendizagens entre todos e podendo retomá-las sempre que necessário.

A balança é uma ferramenta que pode auxiliar nos exercícios com unidades de medidas, ajudando nas conversões e nos cálculos de preços de cada ingrediente da receita. As descobertas entre as quantidades de medidas como quantos mililitros (*ml*) são necessários para se ter um litro (*l*) ou quantas gramas(*g*) tem um quilograma (*kg*), entre outras, irão instigar a resolução de problemas da vida diária, em ocasiões em que a medida resolve efetivamente o desafio colocado.

A gastronomia também estimula as práticas de linguagens existentes nas receitas. Essa prática auxilia na interpretação de problemas matemáticos de raciocínio lógico que necessita de uma interpretação literal, além de valorizar o forte apelo cultural intrínseco ao gênero da receita, ou seja, pode subsidiar diversas áreas de conhecimento, subsidiando o trabalho interdisciplinar.

Para Almeida (1998), o trabalho nas cozinhas pedagógicas auxilia no desenvolvimento da Matemática, por meio das quantidades que constam na receita; nas Ciências, no que se diz respeito à higiene e conservação dos alimentos; na História e Geografia, aulas nas quais o aluno adquire o conhecimento sobre receitas típicas, climas de determinadas regiões do País e origens culturais. Na Língua Portuguesa, o aluno treina a leitura por meio dos rótulos de embalagens e a escrita por meio da confecção de receitas.

Assim, para Vygotsky (1998, p.57) a criança possui dois níveis ou zonas de desenvolvimento durante seu processo de aprendizagem. São eles: nível de desenvolvimento real, zona de desenvolvimento proximal. O primeiro, denominado “nível de desenvolvimento real, isto é, nível de desenvolvimento das funções mentais da criança que se estabeleceram como resultado de certos ciclos de desenvolvimento já completados”, ou seja, é tudo aquilo que a criança já aprendeu e internalizou. O segundo nível é a “[...] zona de desenvolvimento proximal, o qual define aquelas funções que amadurecerão, mas que estão presentes em estado embrionário” (VYGOTSKY, 1998, p.58), representando tudo aquilo que a criança está aprendendo e que conseguirá fazer sozinha, por meio da mediação de um adulto.

De acordo com os apontamentos apresentados no decorrer do trabalho, pode-

se afirmar que os processos mentais aumentam de acordo com o desenvolvimento das atividades com os alunos. Uma aula de gastronomia no estudo de matemática envolve muito mais que prestar atenção, fazer cálculos ou realizar leitura de um determinado conteúdo. Envolve memorização, atenção, coordenação e curiosidade e, principalmente, a aproximação da teoria e a prática.

5 | CONCLUSÃO OU CONSIDERAÇÕES FINAIS

No mês de novembro do ano de 2018 realizou-se uma experiência com alunos dos 4º e 5º anos do ensino fundamental I do Colégio Batista de Palmas, envolvendo a gastronomia em uma aula prática de matemática. A proposta foi muito bem aceita pela direção e coordenação, e desenvolvida pelo professor de matemática junto a um chef de cozinha. O desafio proposto foi preparar um cupcake, de acordo com uma ficha técnica apresentada aos alunos, de forma que estes deveriam aplicar conhecimentos adquiridos em sala de aula, como fração, por exemplo, para a interpretação da receita e obtenção de um resultado positivo.

A atividade envolveu 4 turmas, duas turmas do 4º ano e duas turmas do 5º ano, totalizando 96 alunos, os quais foram divididos em grupos de 6 participantes. A receita foi entregue aos grupos, lida pelo chef e interpretada junto com os alunos. Alguns grupos tiveram resultados positivos, mais precisamente 14 grupos, enquanto 2 grupos não conseguiram alcançar o objetivo final, que era o cupcake com boa apresentação e pronto para consumo.

Segundo o professor de matemática proponente, Marlon Moreira, “apesar de saberem fazer operações com frações e entender sobre o conceito que um terço é a terça parte de um todo (inclusive verbalizando tal entendimento), na hora de passar para a receita interpretaram os ingredientes que tinha $\frac{1}{3}$ de quantidade como se fosse 3 quantidades inteiras. Ou seja, ao invés de colocarem a terça parte de uma xícara, colocaram 3 xícaras. Foi o que aconteceu com 2 grupos”.

Observando o desenvolvimento da atividade proposta, concluiu-se que os alunos tem dificuldade de aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula a uma atividade prática, como a atividade proposta. Isso acontece pelo fato de os conhecimentos não terem sido transmitidos por meio de atividades práticas, provocando o aluno a criar e resolver problemas matemáticos práticos do cotidiano e a analisar a importância da matemática no dia a dia.

Perrenoud (2002) afirma que “o professor em seu trabalho deve criar situações que estimule a capacidade de raciocínio de seus alunos, utilizando métodos alternativos para facilitar e desenvolver o conhecimento e as habilidades destes”.

A matemática é uma disciplina considerada na maioria das vezes, difícil de aprender e não diferentemente de ensinar, assim para mudar essa

concepção e tornar sua aprendizagem mais prazerosa, são necessárias algumas estratégias para possibilitar um maior interesse dos estudantes por seus conteúdos. (SANTOS, 2015, p. 11)

Uma dessas estratégias para estimular aos estudantes um maior interesse pela matemática é levar a matemática para a prática no intuito de facilitar o entendimento da teoria e quebrar tabus existentes sobre a disciplina. E a gastronomia pode ser trabalhada como estratégia prática e inovadora, como já vem sendo trabalhada em sala de aula por profissionais. Porém, para inovar em sala de aula é preciso inovar-se, e aí então é que entra a formação continuada na vida do profissional. Mas uma formação prática, uma formação com propósitos, com inovação, que realmente leve o professor a refletir sobre o seu trabalho, repensar e reformular suas aulas de forma que fiquem atrativas para ensinar e aprender.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Theodora M. Mendes de. **Aulas de culinária para crianças**. Comunicação & Educação, São Paulo, v.13, p.110-114, set/dez.1998.

ANJOS, F.; CABRAL, S. R.; HOSTINS, R. C. L. **O Cenário da Formação (...)**. Revista Hospitalidade. São Paulo, volume 14, n.01, p. 1-21, agosto de 2017.

ARPINI, Nayara. **Professora usa receitas de comida para ensinar alunos com dificuldade nas disciplinas**, 2017. Disponível em <<https://www.gazetaonline.com.br/noticias/sul/2017/06/professora-usa-receitas-de-comida-para-ensinar-alunos-com-dificuldade-nas-disciplinas-1014063189.html>> Acesso em: 09 de Agosto de 2018.

BRASIL, Secretaria de Educação Fundamental. **Parâmetros Curriculares Nacionais: matemática**. Brasília: MEC/SEF, 2001.

CAVALINI, Marcela. **Pesquisa teórica e pesquisa empírica**, 2016. Disponível em <<http://www.midia.uff.br/metodologia/?p=169694>> Acesso em: 09 de Agosto de 2018.

COELHO, Luana; PISONI, Silene. **Vygotsky: sua teoria e a influência na educação**. Revista e-ped. Osório, n. 2, v. 1, p.144-152. Agosto, 2012.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

LEONARDO, P. P.; MENESTRINA, T. C.; MIARKA, R. (2014) **A importância do ensino de matemática na educação infantil**. Anais I Simpósio Educação Matemática em Debate.

MARIA, Marina. **Esqueça a arte. Cozinha é matemática**, 2015. <<https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,esqueca-a-arte-cozinha-e--matematica,1000007708>> Acesso em: 31 de julho de 2018.

MATEMATICA NA COZINHA. **Matemática em toda parte**. São Paulo: TV Escola, 2009. Programa de TV.

MOURA, M. et al. **A atividade orientadora de ensino como unidade entre ensino e aprendizagem.** In: MOURA, Manoel Oriosvaldo de (Coord.). A atividade pedagógica na teoria histórico-cultural. Brasília. Líber, 2010.

PERRENOUD, Philippe. **A formação dos professores no século XXI.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

PIAGET, J. **Psicologia e Pedagogia.** Rio de Janeiro. Forense Universitária, 1976.

SANTOS, Soraiva Oliveira dos. **Práticas inovadoras na sala de aula de matemática: um exemplo com a geometria plana no ensino fundamental II.** Caicó: UFRN, 2015.

SILVA, Jeová. **Professor ensina espanhol a partir de estudo da cultura de países,** 2016. Disponível em <<http://porvir.org/projeto-ensina-espanhol-partir-de-estudo-sobre-cultura-de-paises/>> Acesso em: 09 de Agosto de 2018.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. **De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor de gastronomia.** São Paulo, 2010. Dissertação (Mestrado) – Universidade Cidade de São Paulo.

VYGOTSKY, Lev Semenovich. **A formação social da mente.** 6. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

VYGOTSKY, Lev Semenovich. **Aprendizagem e desenvolvimento intelectual na idade escolar.** In: VYGOTSKY, Lev Semenovich; LURIA, Alexander Romanovich; LEONTIEV, Alexis N. Linguagem, desenvolvimento e aprendizagem. Tradução de Maria da Penha Villalobos. 10. ed. p.57. São Paulo: Ícone, 1988.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aedes aegypti 203, 204, 205, 206
Amazônia boliviana 239, 240, 244
Análise bioenergética 207, 209, 211, 215, 217
Aprisionamento 141, 144
Autonomia social 10, 11, 21

B

Barbárie 72, 74, 75, 76, 79, 80

C

Cannabis sativa 224, 225, 227, 228, 229, 231, 232, 234, 237, 238
Cantiga de roda de capoeira 95, 97, 98, 100
Cinema 52, 61, 62, 63
Conhecimento 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 38, 43, 47, 48, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 65, 72, 73, 74, 75, 78, 82, 83, 84, 85, 90, 91, 93, 96, 97, 104, 113, 132, 133, 140, 152, 159, 181, 182, 193, 194, 195, 196, 197, 199, 200, 203, 204, 205, 206, 209, 210, 211, 217, 256, 257, 259, 262, 263
Cultura 10, 12, 21, 24, 25, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 48, 49, 50, 71, 78, 81, 88, 90, 91, 92, 100, 101, 102, 104, 108, 110, 111, 112, 114, 123, 124, 133, 135, 138, 142, 146, 175, 196, 202, 211, 216, 234, 239, 246, 259, 263

D

Darwin 256, 257, 258, 259, 261, 262, 263, 264, 265
Democratização 124, 130, 132, 157, 257
Desempenho 175, 178, 180, 181, 182, 189, 190, 191, 192, 193, 195, 198, 262
Dialética 55, 56, 72, 73, 74, 75, 77, 78, 79, 80, 160, 221
Dignidade 60, 109, 122, 153, 161, 224, 225, 226, 227, 229, 230, 232, 234, 235, 236, 237
Direito 23, 24, 27, 28, 51, 60, 61, 62, 63, 74, 93, 109, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 125, 127, 128, 129, 135, 149, 150, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 164, 166, 167, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 235, 236, 237, 238, 264
Direito à saúde 224, 225, 227, 228, 229, 230
Diversidade 25, 26, 47, 50, 53, 82, 104, 105, 110, 124, 130, 133, 139, 172, 174, 194, 260, 262

E

Educação 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 23, 38, 46, 49, 50, 74, 75, 76, 80, 81, 89, 92, 101, 102, 103, 104, 110, 111, 114, 116, 118, 122, 123, 127, 130, 131, 132, 133, 139, 140, 155, 156, 161, 180, 181, 192, 193, 195, 196, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 237, 257, 259, 260, 264, 265, 266

Efeito autorreflexivo 51, 53

Ensino 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 18, 19, 33, 40, 46, 47, 48, 49, 50, 92, 102, 103, 104, 110, 111, 114, 135, 180, 181, 182, 183, 186, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 200, 201, 202, 205, 206, 223, 256, 257, 258, 259, 261, 262, 263, 264, 265, 266

Ensino de matemática 196, 201

Ensino virtual 1

Equidade racial 102, 103

F

Felicidade 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71

Feminismo 82, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 94, 123

Ferramentas digitais 1, 3, 5

Filosofia 51, 52, 53, 54, 60, 61, 62, 63, 71, 73, 92, 94, 136, 140, 153, 161, 212, 216, 226, 237, 245, 264, 265

G

Gastronomia 193, 194, 195, 197, 198, 199, 200, 201, 202

H

História 33, 40, 42, 46, 47, 48, 49, 50, 52, 71, 76, 77, 78, 80, 88, 91, 92, 97, 98, 99, 100, 102, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 114, 117, 125, 127, 136, 137, 138, 147, 150, 152, 153, 194, 195, 199, 213, 214, 240, 246, 249, 252, 257, 262, 263, 265, 266

I

Identidade 18, 25, 27, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 50, 82, 88, 94, 95, 96, 97, 99, 100, 101, 106, 107, 108, 109, 110, 114, 134, 135, 138, 139, 140, 142, 147, 159, 174, 213, 239, 240, 242, 243, 244, 245

Igualdade de gêneros 116, 117, 119, 122, 127

Índigenas 24, 25, 26, 29, 39, 40, 41, 43, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 104, 184, 185, 211, 246

Interdisciplinaridade 194, 204, 206

Isonomia 116, 117, 118, 119, 122, 123, 125, 127

L

Legalização 224, 228, 229, 232, 233, 234, 235, 236, 237

M

Matrix 51, 52, 53, 54, 56, 57, 60, 61, 63, 102

Memórias 59, 92, 95, 96, 97, 106, 113, 133, 141, 146, 148

Memória social 141, 146, 147

Moradia 32, 103, 153, 154, 155, 157, 158, 163, 164, 165, 166, 169, 170, 172, 176, 179

Mulheres 20, 32, 82, 83, 84, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 105, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 145, 146

N

Negras 49, 82, 84, 87, 88, 89, 95, 96, 98, 100, 102, 104, 105, 106, 107, 108, 110

Negros 40, 41, 43, 45, 46, 47, 48, 49, 95, 96, 100, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 181, 184, 191

P

Paisagem cultural 239, 240, 242, 243, 244

Participação popular 149, 150, 155, 158, 159, 160, 161, 247, 253, 254

PIBID 203, 204

Pluralismo cultural 130, 131, 132, 133

Política externa 247, 248, 250, 251, 252, 253, 254, 255

Políticas públicas 23, 24, 25, 27, 31, 92, 113, 117, 118, 123, 124, 127, 128, 129, 143, 149, 150, 155, 156, 158, 159, 160, 162, 164, 168, 178, 191, 210, 244, 249, 260

Progresso 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 125, 196

Projeto cariño 10

Q

Qualidade de vida 12, 118, 208, 222, 224, 225, 231, 234, 235

R

Raça 44, 46, 84, 87, 88, 89, 90, 92, 93, 99, 100, 106, 114, 138, 180, 181, 184, 185, 189, 190, 191

Racismo 49, 84, 89, 102, 103, 105, 111, 112, 113, 114, 125

Regressão 72, 74, 75, 76, 79, 80, 156, 182, 187

Reiki 207, 208, 209, 210, 211, 212, 216, 217, 218, 220, 221, 222, 223

Renda familiar 180, 182, 186, 187, 188, 189, 190, 191

S

SARESP 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 189, 190, 191, 192

Seringais 239, 240, 241, 242

Subjetividades 102, 104, 105, 106, 108, 113, 130, 131

Sujeito social 130, 131

Sustentabilidade 10, 11, 12, 19, 20, 21, 22, 173, 176

T

Teoria da evolução 256, 258, 262, 264

Toque terapêutico 207, 209, 210, 211, 212, 215, 216, 218, 219, 220

Transformações sociais 1

Transitoriedades 130, 131, 139

Transversalidade 124, 203, 204, 205, 206

Tutela constitucional 116, 126

U

Urbanização 74, 149, 150, 153, 154, 155, 158, 159, 160, 163, 164, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 176, 177, 178

V

Vale do Jequitinhonha 23

Virtude 5, 9, 64, 65, 66, 67, 69, 70, 71, 76, 77

CIÊNCIAS HUMANAS:

Uma nova interpretação
para um conceito comum



www.atenaeditora.com.br



contato@atenaeditora.com.br



[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)



[facebook.com/atenaeditora.com.br](https://www.facebook.com/atenaeditora.com.br)

Atena
Editora

Ano 2021

CIÊNCIAS HUMANAS:

**Uma nova interpretação
para um conceito comum**



www.arenaeditora.com.br



contato@arenaeditora.com.br



[@arenaeditora](https://www.instagram.com/arenaeditora)



[facebook.com/arenaeditora.com.br](https://www.facebook.com/arenaeditora.com.br)

Atena
Editora

Ano 2021