



Farinha, tucupi e beiju: patrimônio alimentar como estratégia didática para o ensino da Pré-História do Vale do Rio Branco

Food Heritage as a Teaching Strategy: Flour, Tucupi, and Beiju in the Teaching of the Prehistory of the Rio Branco Valley

DOI: <https://doi.org/10.24979/ambiente.v19i2.1841>

Submissão: 15/08/26

Aprovação: 21/08/26

Gabriel Brito de Sousa

<https://orcid.org/0009-0002-4433-8233>

Ana Beatriz Ferreira Araújo

<https://orcid.org/0000-0001-5576-8488>

Joanny dos Santos Menezes

<https://orcid.org/0009-0009-1094-2310>

RESUMO

Este artigo apresenta um relato de experiência pedagógica desenvolvida por bolsistas do Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência (PIBID), do curso de Licenciatura em História da Universidade Estadual de Roraima (UERR), na Escola Estadual Ana Libória, em colaboração com o Museu Integrado de Roraima (MIRR). O objetivo central foi investigar o uso da alimentação e dos espaços não formais de educação como ferramentas para o ensino da Pré-História regional, a partir da questão: em que medida a culinária regional pode funcionar como organizador prévio para

a aprendizagem de conteúdos pré-históricos regionais? A metodologia, de caráter qualitativo, estruturou-se em aulas teóricas seguidas de uma aula especial com acervo selecionado do museu e palestra sobre a alimentação regional, realizada na escola devido a limitações logísticas de transporte. Durante a culminância, estudantes do 1º ano do Ensino Médio observaram artefatos arqueológicos (líticos e cerâmicos) do acervo do MIRR e participaram de uma oficina conduzida pela especialista Denise Rohnelt, com degustação de tucupi negro e beiju. O acompanhamento do aprendizado foi realizado por meio de questionários de sondagem e avaliação final via Google Forms. Fundamentado na Teoria da Aprendizagem Significativa de David Ausubel e no conceito de espaços não formais, o trabalho demonstra que a culinária regional serviu como ponto de ancoragem para a consolidação de novos conhecimentos históricos. Os resultados indicam um elevado engajamento discente e a superação de visões fragmentadas sobre a ocupação pré-colonial do Vale do Rio Branco. Conclui-se que a parceria entre museus e escolas é uma possibilidade rica para uma educação contextualizada, transformando acervos em interessantes materiais didáticos.

Palavras-chave: Educação não formal; Pré-História do Vale do Rio Branco; Patrimônio alimentar; Aprendizagem significativa.

ABSTRACT

This article presents a report on a pedagogical experience developed by fellows of the Institutional Scholarship Program for Initiation to Teaching (PIBID), from the History Teaching Degree course at the State University of Roraima (UERR), at the Ana Libória State School, in collaboration with the Integrated Museum of Roraima (MIRR). The central objective was to investigate the use of food and non-formal education spaces as tools for teaching regional Prehistory, guided by the question: to what extent can regional cuisine function as an advance organizer for learning regional prehistoric content? The qualitative methodology was structured through theoretical classes followed by a special session with a selected collection from the museum and a lecture on regional food, held at the school due to logistical transport limitations. During the culmination phase, first-year high school students observed archaeological artifacts (lithic and ceramic) from the MIRR collection and participated in a workshop conducted by specialist Denise Rohnelt, which included a tasting of black tucupi and beiju. Learning monitoring was conducted through diagnostic questionnaires and

a final evaluation via Google Forms. Based on David Ausubel's Meaningful Learning Theory and the concept of non-formal spaces, the study demonstrates that regional cuisine served as an anchoring point for the consolidation of new historical knowledge. Results indicate high student engagement and the overcoming of fragmented views regarding the pre-colonial occupation of the Rio Branco Valley. It is concluded that the partnership between museums and schools offers a rich opportunity for contextualized education, transforming museum collections into engaging teaching materials.

Keywords: Non-formal education; Prehistory of the Rio Branco Valley; Food heritage; Meaningful learning.

1 Introdução

O Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência (PIBID) é responsável pelo intercâmbio entre o ensino superior com o ensino básico, o qual os alunos de Universidades criam e desenvolvem atividades que agregam com o projeto pedagógico da escola. Essa relação fomentada desde da Universidade possibilita uma formação mais consciente e crítica da realidade escolar, para os alunos do ensino básico e futuros professores.

Nesse cenário de elo entre a universidade e a escola básica, o PIBID permite que bolsistas experimentem metodologias que rompam com o ensino tradicional que a educação apresenta no currículo pedagógico. Especificamente no caso do ensino de história, há um desafio constante de conectar o conhecimento acadêmico com o interesse dos estudantes; essa resistência ao ensino de história é explicada por uma tradição curricular pautada em modelos positivistas que fragmentam o conhecimento e negligenciam a história e a arqueologia regional, focando-se quase exclusivamente em fatos e personagens distantes da realidade local (DIAS, 2014, p. 15). Além disso, é notável que a resistência dos estudantes vem em boa parte do sentimento de distância entre o conhecimento teórico e o dia a dia, que pode ser quebrado por meio da aprendizagem significativa, a qual, conforme Ausubel (2003), é o produto de um processo que envolve a “interacção entre ideias ‘logicamente’ (culturalmente) significativas, ideias anteriores (‘ancoradas’) relevantes da estrutura cognitiva particular do aprendiz [...] e o ‘mecanismo’ mental do mesmo para aprender de forma significativa” (AUSUBEL, 2003)

Tendo em vista essas dificuldades de materializar o conteúdo teórico trabalhado em sala de aula, este artigo relata a experiência da aplicação da sequência de ensino intitulada "A Pré-História de Roraima em

Espaços Não Formais: Um olhar sobre a tradição indígena e a culinária de Boa Vista-RR", desenvolvida por bolsistas da Universidade Estadual de Roraima (UERR) na Escola Estadual Ana Libória. O plano inicial era usar o Museu Integrado de Roraima (MIRR) como um recurso didático de materialização do conteúdo trabalhado em sala de aula, partindo da compreensão de que em espaços não formais pode ocorrer uma prática educativa.

A atividade buscou utilizar o museu como um recurso didático facilitador, compreendendo o espaço não formal como qualquer ambiente fora da escola onde possa ocorrer uma prática educativa estruturada. Segundo Jacobucci (2008), espaços como o Museu Integrado de Roraima (MIRR) são potenciais para aprendizagem científica e histórica, permitindo um contato prático direto com os temas abordados em sala de aula.

A escolha da alimentação como eixo principal da atividade se deu na busca de uma forma de aproximar o cotidiano dos alunos à teoria apresentada em sala de aula, conforme o projeto do PIBID nesta edição. Além disso, como afirmam Silva e Meira (2024), a mandioca é uma "raiz que estabelece o diálogo" entre gerações, é um elo entre a pré-história e a contemporaneidade, um "alimento de civilização" que possibilitou a constituição de toda uma sociedade, sendo um verdadeiro traço de longa duração na alimentação da região. Para além da mandioca, ao trazer elementos como a damurida e utensílios ancestrais (tipiti, peneiras e panelas de barro) para o debate escolar, busca-se o que Ausubel define como aprendizagem significativa: o processo onde novos conceitos se relacionam com conhecimentos prévios que o aluno já possui, tornando o aprendizado mais próximo da sua realidade e portanto mais eficaz.

Diante desse cenário, e considerando a lacuna entre o conhecimento teórico e o cotidiano alimentar dos estudantes, a pesquisa se orienta pela seguinte questão problematizadora: em que medida a culinária regional pode funcionar como organizador prévio para a aprendizagem de conteúdos, nesse caso, da pré-história regional? É a partir dessa pergunta que se estrutura a sequência de ensino aqui relatada, buscando compreender se e como a alimentação, enquanto elemento familiar ao aluno, pode ancorar a compreensão de processos históricos e arqueológicos mais abstratos.

Dessa forma, a atividade objetivou proporcionar aos alunos do 1º ano do Ensino Médio na Escola Estadual Ana Libória uma experiência que traz proximidade e materialidade ao conteúdo teórico. Através da observação de artefatos arqueológicos e do diálogo com especialistas, os estudantes puderam reconhecer vestígios dos primeiros habitantes do Vale do Rio Branco e refletir sobre a permanência dessas tradições na culinária contemporânea de Boa Vista.

2 Fundamentação teórica

A base teórica deste trabalho se constitui, a partir da articulação de três conceitos fundamentais: a utilização de espaços não formais de educação para o ensino de história, a teoria da aprendizagem significativa e a valorização do patrimônio alimentar e arqueológico regional de Roraima. Dialogar esses conceitos evidenciou como a educação não se restringe aos muros da escola.

Segundo Jacobucci (2008), os espaços não formais compreendem qualquer ambiente fora do sistema escolar tradicional onde possa ocorrer uma prática educativa estruturada - O Museu Integrado de Roraima (MIRR) enquadra-se como espaço não formal institucionalizado, por possuir equipe técnica e acervo que permitem a apropriação da cultura científica e histórica pelos estudantes.

O uso educacional desses espaços permite a superação do distanciamento do conhecimento, comum no ensino tradicional. Como destacam Moreira, Plese e Sanches (2024), esses ambientes proporcionam aos alunos um contato prático com os temas abordados em sala de aula, provocando percepções materiais e críticas que facilitam a assimilação da teoria. No caso específico da Pré-História, o museu atua como um "máquina do tempo", onde o passado se conecta ao presente pelo contato direto com os artefatos, que apresentaram aos alunos a percepção de que ferramentas comuns hoje em dia, como a peneira, foram criadas por povos pré-históricos e passaram por diversas adaptações até se tornarem o que são, como eles observam em sua vivência cotidiana.

A escolha do Museu Integrado de Roraima partiu do objetivo de buscar uma real conexão entre os alunos e as peças arqueológicas, além de um mero entretenimento, para isso é necessário que ocorra a aprendizagem significativa. Segundo a perspectiva de David Ausubel, esse processo ocorre quando uma nova informação se ancora em conceitos relevantes já existentes na estrutura cognitiva do aluno.

Pelizzari et al. (2002) reforçam que a aprendizagem é muito mais eficaz quando o novo conteúdo adquire significado para o estudante a partir da relação com seu conhecimento prévio. No contexto deste projeto, a culinária regional - familiar aos alunos - serve como ponto de partida. Ao verem um tipiti ou um pilão no museu, os estudantes conectam a peça arqueológica ao seu uso atual na produção da farinha de mandioca ou da paçoca - comida tradicional do estado - transformando o conhecimento teórico em um saber contextualizado. Como afirma a pedagogia Paulo Freire, a leitura do mundo deve preceder a leitura da palavra.

O terceiro pilar sustenta-se na especificidade do patrimônio roraimense: Silva e Meira (2024) apontam que a alimentação indígena é uma composição única da vida, onde não há ruptura entre natureza e cultura, sendo a mandioca, por exemplo, apresentada como uma "árvore da vida" que conecta gerações através de tecnologias ancestrais de produção que resistem até hoje.

A arqueologia de Roraima, embora ainda necessite de mais incentivos, possui sítios importantes como a Pedra Pintada (RR-UR-01), que revelam ocupações contínuas de povos caçadores-coletores e ceramistas. Trazer esses vestígios para o debate escolar é uma forma de educação patrimonial que busca a valorização da memória coletiva e o respeito às tradições dos povos originários do Vale do Rio Branco. O reconhecimento de artefatos líticos e cerâmicos permite que o aluno se perceba como sujeito da história regional, fortalecendo sua identidade cultural.

Essa valorização patrimonial contrapõe-se a currículos escolares de matriz eurocêntrica que, ao privilegiar narrativas europeias e civilizações distantes, tendem a marginalizar a história indígena e pré-colonial da própria região em que o aluno está inserido (LOURENÇO, 2010). É justamente essa lacuna curricular que a presente proposta busca enfrentar, ao situar a Pré-História do Vale do Rio Branco e seus vestígios materiais como conteúdo legítimo e central do ensino de história local.

3 Metodologia

A presente pesquisa caracteriza-se como um relato de experiência com abordagem qualitativa. Segundo Minayo (1994), a investigação qualitativa trabalha com o universo de significados, motivações e atitudes, o que se adequa ao estudo de representações e objetos ao longo da história. A amostra da pesquisa compreendeu alunos do 1º ano do Ensino Médio (turmas 101, 102, 103, 104 e 105) da Escola Estadual Ana Libória, em Boa Vista-RR, totalizando cerca de 100 estudantes, distribuídos em aproximadamente 20 por turma, e o acervo do Museu Integrado de Roraima (MIRR), além de artigos acadêmicos encontrados em revistas online.

A intervenção foi estruturada em três fases distintas, ocorridas entre maio e setembro de 2025:

3.1 Fase de Planejamento e Curadoria no Museu

Inicialmente, os bolsistas do PIBID realizaram reuniões de alinhamento com a diretoria do MIRR para a elaboração do projeto que conectaria museu e escola; definido esse processo, ocorreram reuniões de seleção de artefatos que dialogassem com a Pré-História regional e a cultura alimentar, para apresentar aos alunos.

Posteriormente, foi realizado o levantamento bibliográfico e a digitalização de materiais teóricos na biblioteca do museu, visando subsidiar a fundamentação científica das aulas.

3.2 Transposição Didática: Aulas Teóricas na Escola

O plano de aula foi executado em dois momentos em sala de aula convencional, sendo o primeiro de “Pré-História Geral e da Amazônia” - Ministrada em julho de 2025, abordando aspectos gerais da pré-história, a pré-história na região amazônica e focando especialmente na ocupação do Vale do Rio Branco, sempre usando com eixo principal a alimentação dos povos humanos ao longo desses períodos, utilizando mapas para localizá-los geograficamente, e provocando os alunos a apresentarem seus saberes prévios por meio de perguntas geradoras;

Figura 1. Bolsista Ana Beatriz na primeira aula em sala.



Fonte: Autoral, 2025.

O segundo momento tratou da “Cultura Alimentar Indígena” - Realizada em agosto de 2025, abordando as tradições indígenas, suas adaptações conforme o tempo, as receitas e modos de produção e o olhar sobre a culinária contemporânea de Boa Vista, buscando o engajamento através da curiosidade histórica e usando fotos como recursos visuais.

Figura 2. Bolsista Joanny na segunda aula em sala.



Fonte: Autoral, 2025.

3.3 Culminância e Experiência Sensorial

A etapa final, planejada para ocorrer no museu, foi adaptada para o ambiente escolar devido a falta de retorno da Secretaria de Educação e Desporto (SEED) quanto ao transporte dos estudantes. No dia 02 de setembro de 2025, a atividade foi realizada com o transporte de artefatos do acervo do MIRR - como machadinhas líticas, pilões, tipitis e cestarias - e uma palestra e oficina onduzida pela especialista na alimentação de Roraima Denise Rohnelt Araujo - que discutiu ingredientes tradicionais e promoveu uma experiência sensorial com degustação de tucupi negro e beiju.

Como instrumentos de coleta de dados e de avaliação do processo de ensino-aprendizagem, foram elaborados e aplicados dois questionários estruturados na plataforma digital Google Forms, correspondentes aos momentos de pré e pós-intervenção pedagógica. O questionário de pré-avaliação (sondagem), composto por 7 questões predominantemente objetivas, teve como propósito mapear os conhecimentos prévios dos estudantes sobre a Pré-História geral e a ocupação pré-colonial do Vale do Rio Branco, além de identificar suas representações iniciais acerca dos hábitos alimentares daquele período.

Em um segundo momento, após a culminância da oficina sensorial e exposição itinerante, aplicou-se o questionário de pós-avaliação, constituído por 9 questões de caráter misto (objetivas e dissertativas). Este instrumento visou mensurar a consolidação da aprendizagem significativa, a superação de visões fragmentadas do conteúdo histórico e o nível de satisfação dos discentes com a metodologia de ensino não

formal adotada. Ambos os formulários eletrônicos encontram-se disponíveis para consulta pública e replicação didática¹.

Figura 3. Culminância do projeto, com palestra da especialista Denise Rohnelt. Peças do MIRR no primeiro plano.



Fonte: Autoral, 2025.

¹ Link de acesso ao Questionário de Pré-Avaliação: <https://forms.gle/4NqBNBY2kcSATVgGA>; Link de acesso ao Questionário de Pós-Avaliação: <https://forms.gle/jF2mA3Vky8bGjyox8>.

Figura 4. Tucupi negro no beiju para degustação.



Fonte: Autoral, 2025.

4 Resultados e discussão

Com a falta de transporte imprevista e o projeto já em andamento, foram necessárias adaptações que acabaram por alterar profundamente a ideia inicial, de levar os alunos para o MIRR. Apesar do imprevisto, com o apoio do corpo técnico e da direção do museu, foi possível pensar em uma alternativa em que a experiência sensorial não foi perdida, ao contrário do espaço não formal que foi parcialmente comprometido - substituído por uma sala de aula na Escola Estadual Ana Libória.

Os resultados da intervenção pedagógica na Escola Estadual Ana Libória revelam a eficácia do método utilizado, com a alimentação como meio para a construção de uma aprendizagem significativa. A sequência de ensino, dividida em momentos teóricos e práticos, permitiu observar diferentes níveis de engajamento e a consolidação do conhecimento histórico através da experiência sensorial.

4.1 Percepções sobre a Pré-História e Engajamento Discente

Nas aulas teóricas ministradas em julho e agosto de 2025, focadas na Pré-História geral e da Amazônia, notou-se um comportamento diverso entre as turmas 101, 102, 103, 104 e 105 (totalizando cerca de 100 estudantes). Enquanto alguns estudantes demonstraram curiosidade por meio de perguntas, outros mantiveram uma postura mais observadora. A aplicação de questionários de sondagem revelou que, embora muitos alunos convivessem com hábitos alimentares indígenas, raramente os associavam a um passado distante ou a vestígios arqueológicos da bacia do Rio Branco, associação que foi criada com a aula - conforme o objetivo estipulado.

Essa desconexão inicial confirma o que Lourenço (2010) aponta sobre o "esquecimento" dos sítios arqueológicos de Roraima no currículo escolar tradicional. No entanto, ao introduzir a alimentação como tema gerador, houve um aumento perceptível no interesse, confirmando a ideia de que a leitura do mundo e a experiência cotidiana são portas de entrada fundamentais para o saber acadêmico para uma aprendizagem significativa.

A aplicação de questionários elaborados no Google Forms foi fundamental para mensurar o impacto da intervenção pedagógica e a evolução do conhecimento histórico dos alunos. No questionário de pré-avaliação, ficou evidente que a maioria dos estudantes possuía apenas noções genéricas sobre a Pré-História, associando-a à ausência de escrita ou mesmo à existência de dinossauros, e grande parte afirmou nunca ter ouvido falar sobre a ocupação pré-colonial do Vale do Rio Branco. Em contraste, os resultados do questionário de pós-avaliação revelaram um salto qualitativo na compreensão do tema: os discentes passaram a definir a Pré-História como um período de civilizações organizadas com tecnologias próprias, destacando o aprendizado sobre o processamento da mandioca, o tucupi negro e o beiju.

Essa mudança pode ser ilustrada por trechos das próprias respostas dos estudantes registradas no formulário de pós-avaliação. Um aluno da turma 102, ao ser questionado sobre o que havia aprendido, escreveu: "Aprendi que muitos alimentos típicos vêm de tradições indígenas, como mandioca, peixe, frutas regionais e preparos naturais, mostrando como a cultura local valoriza os recursos da natureza.". Outro estudante, também da turma 102, respondeu objetivamente o que aprendeu na aula, mostrando que os objetivos do projeto foram cumpridos: "Tipos de alimentos consumidos na época, Como os seres humanos viviam e se organizavam, A importância da arqueologia e dos museus". Esses registros contribuem com a leitura de que a experiência sensorial, e o projeto como um todo, funcionou como organizador prévio, ancorando os novos conceitos históricos em referências alimentares conhecidas pelos estudantes.

No que tange à satisfação com a aula não convencional, a maioria dos alunos classificou a experiência como "muito melhor" que uma aula rotineira, atribuindo notas 4 e 5 (em uma escala de 1 a 5) para a satisfação com essa forma de aprender - 91,2% do total de 52 respondentes. Esse diagnóstico confirma que o uso de temas transversais e experiências em espaços não formais não apenas desperta o interesse, mas promove a aprendizagem significativa ao ancorar novos saberes em elementos do cotidiano dos estudantes.

4.2 O Museu na Escola: Diálogo com a Materialidade

A culminância do projeto, ocorrida em 02 de setembro de 2025, representou o momento de maior impacto. Devido a limitações logísticas, as salas de aula foram transformadas em espaços de educação não formal com a estratégia de levar o acervo do Museu Integrado de Roraima (MIRR) até a escola. Os alunos tiveram a oportunidade de manusear réplicas e artefatos arqueológicos, como machadinhas líticas, pilões e cestarias, o que, segundo a perspectiva de Vygotsky, atua como mediação necessária entre o objeto concreto e o pensamento abstrato.

A observação direta de objetos, como o tipiti e as panelas de barro, permitiu que os estudantes reconhecessem tecnologias pré-históricas que ainda persistem na culinária contemporânea de Boa Vista e de Roraima como um todo, como destacam Moreira, Plese e Sanches (2024), o contato prático direto com o conteúdo desperta elementos cruciais para que o aprendizado se torne duradouro.

4.3 Experiência Sensorial e o Patrimônio Alimentar

A oficina conduzida pela especialista Denise Rohnelt Araujo proporcionou uma imersão na cultura alimentar indígena. A palestra sobre ingredientes tradicionais e a subsequente degustação de tucupi negro com beiju foram muito bem recebidas e despertaram muito interesse dos alunos. A discussão sobre a damurida e o processamento da mandioca reforçou a ideia de que a alimentação indígena é um patrimônio vivo, que estabelece um diálogo contínuo entre natureza e cultura.

5 Considerações finais

A realização da sequência de ensino "Farinha, Tucupi e Beiju" permite retomar a questão problematizadora que orientou este estudo: a culinária regional pode funcionar como organizador prévio para a aprendizagem de conteúdos pré-históricos regionais? Os dados apresentados indicam que sim. Os estudantes das turmas 101, 102, 103, 104 e 105 partiram, no questionário de pré-avaliação, de noções genéricas sobre a Pré-História - por vezes associada à ausência de escrita ou à existência de dinossauros - e, após a intervenção, passaram a descrevê-la como um período de civilizações organizadas com tecnologias próprias, referenciando diretamente o processamento da mandioca, o tucupi negro e o beiju, apresentando assim um aprendizado real para além das noções básicas ou equivocadas. A maioria dos respondentes atribuiu notas 4 e 5, em uma escala de 1 a 5, à satisfação com essa forma de aprender, o que reforça a eficácia da culinária regional e do uso de espaços não formais como ferramenta pedagógica.

A observação e o manuseio de artefatos do acervo do MIRR - machadinhas líticas, pilões, tipitis e cestarias -, somados à oficina sensorial conduzida pela especialista Denise Rohnelt Araujo, foram os momentos de maior impacto relatados, conforme discutido na seção de resultados. Tal achado confirma, no caso específico do Vale do Rio Branco, o potencial dos espaços não formais - e da sua extensão para dentro da própria escola, quando a ida ao museu não é possível - como ferramentas valiosas para o ensino de história regional, retomando a discussão apresentada na fundamentação teórica sobre o papel do MIRR como espaço não formal institucionalizado (JACOBUECCI, 2008) e sobre a necessidade de contrapor essa abordagem a currículos de matriz eurocêntrica que historicamente marginalizam a arqueologia e a história indígena regionais.

A principal conclusão deste relato de experiência é que a alimentação, no caso a mandioca e seus derivados como o tucupi negro e o beiju, podem funcionar como um potente "objeto gerador" de aprendizagem significativa. Conectando o conhecimento prévio dos alunos sobre seus hábitos alimentares cotidianos aos vestígios arqueológicos da Pré-História do Vale do Rio Branco, o aprendizado deixa de ser uma simples memorização e passa a ser um conhecimento consolidado.

Apesar do desafio logístico que impediu o transporte dos alunos ao museu, a estratégia de levar o "museu à escola" mostrou-se, frente aos dados de pré e pós-avaliação apresentados, uma solução eficiente diante das limitações de infraestrutura de transporte escolar enfrentadas junto à Secretaria de Educação e Desporto (SEED). Essa adaptação, tal como planejada pelos bolsistas do PIBID desde a fase de curadoria no museu, confirma a relevância do intercâmbio entre universidade e escola básica - já apontado na introdução deste artigo - como caminho para uma prática educativa que valorize a história e o patrimônio local.

O evento realizado na Escola Ana Libória, reforçou a formação dos bolsistas do PIBID, pois reforçou a importância de uma prática educativa que valorize a história, o patrimônio local e as narrativas tradicionais. Ou seja, ao dialogar a teoria com a realidade regional dos estudantes, é possível contribuir para a construção da identidade e pertencimento da região e cultura. Mas sem dúvidas, para que ocorra essa conversa entre teoria e patrimônios é necessário superar limitações, como a precariedade da infraestrutura de transporte escolar, o que demanda maior articulação entre as políticas de cultura e educação no estado.

Em futuras pesquisas, seria de grande valia a expansão dessa metodologia para outras escolas da rede estadual de ensino, com produção de material didático que dialogue com os conteúdos curriculares de história da Amazônia e com os patrimônios do Estado, seja o MIRR ou outros. Em suma, o projeto reafirmou

que o ensino de história ganha vida quando o aluno se percebe como sujeito da memória e fazendo parte de um processo de longa duração das tecnologias ancestrais que ainda compõem a mesa roraimense.

Referências

- ALMEIDA, A. S. et al. Percepções dos povos indígenas Macuxi e Wapichana - Roraima sobre mudanças alimentares em suas comunidades. In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 4., 2019, Goiânia. Anais eletrônicos... Goiânia: Galoá, 2019.
- AUSUBEL, D. P. Aquisição e retenção de conhecimentos: uma perspectiva cognitiva. Lisboa: Plátano, 2003.
- COSTA JÚNIOR, J. F. et al. Um olhar pedagógico sobre a Aprendizagem Significativa de David Ausubel. REBENA - Revista Brasileira de Ensino e Aprendizagem, [S.l.], v. 5, p. 51-68, 2023.
- DIAS, E. P. Estudo sobre o Sítio Arqueológico Pedra Pintada (RR-UR-01), para fins de tombamento. 2014. 158 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Cultural) - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Rio de Janeiro, 2014.
- FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
- JACOBUCCI, D. F. C. Contribuições dos espaços não-formais de educação para a formação da cultura científica. Revista em Extensão, Uberlândia, v. 7, p. 55-66, 2008.
- LEAL, R. R. P. A arqueologia em Roraima nos últimos 40 anos. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, Belém, v. 19, n. 2, p. e20230019, 2024.
- LOURENÇO, Alessandra S. G. Alcofora. Roraima: a última fronteira da arqueologia brasileira. In: MINISTÉRIO DA CULTURA. Patrimônio: Práticas e Reflexões. Rio de Janeiro: Iphan, 2010.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza. Ciência, Técnica e arte: O desafio da Pesquisa Social. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade. Petrópolis: Vozes, 199
- MOREIRA, J. C.; PLESE, L. P. M.; SANCHES, K. L. Espaços não formais de educação: importância e contribuições para Educação Profissional e Tecnológica. Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica, [S.l.], v. 3, n. 24, e15211, nov. 2024.
- PELIZZARI, A. et al. Teoria da aprendizagem significativa segundo Ausubel. Revista PEC, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 37-42, jul. 2001/jun. 2002.

REIS, N. J.; SCHOBENHAUS, C.; COSTA, F. Pedra Pintada, RR: ícone do Lago Parimé. In: WINGE, M. et al (ed.). Sítios Geológicos e Paleontológicos do Brasil. Brasília: CPRM, 2009. v. 2.

RIBEIRO, P. A. M. et al. Projeto de salvamento na região de Boa Vista, território federal de Roraima, Brasil – Primeira etapa de campo (1985). Revista do CEPA, Santa Cruz do Sul, v. 14, n. 17, p. 1-82, 1987.

RIBEIRO, P. A. M. et al. Levantamentos arqueológicos no território federal de Roraima – Terceira etapa de campo (1987). Revista do CEPA, Santa Cruz do Sul, v. 16, n. 19, p. 5-48, 1989.

ROCHA, E. F.; MUELLER, E. R.; ALMEIDA, E. R. Explorando um museu de pré-história como espaço não formal para o ensino e aprendizagem de ciências. Revista Prática Docente, Confresa, v. 3, n. 2, p. 461-476, jul./dez. 2018.

SANTOS, A. C. V. et al. A produção e o consumo de alimentos dos povos indígenas Macuxi e Wapichana no estado de Roraima. In: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 4., 2019, Goiânia. Anais eletrônicos... Goiânia: Galoá, 2019.

SILVA, A. T. M.; MEIRA, R. B. O patrimônio alimentar e as memórias afetivas na literatura de Carmezia Emiliano Macuxi e do Povo Zo'é: a mandioca na mesa ancestral dos povos indígenas. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, Belém, v. 19, n. 2, p. e20230019, 2024.

VYGOTSKY, L. S. A formação social da mente: o desenvolvimento dos processos psicológicos superiores. 6. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1998.