

4º bimestre – Plano de desenvolvimento

6. Fontes de pesquisa para o uso em sala de aula ou para apresentar aos estudantes

- **Sites**

Atlas Histórico do Brasil – Preliminares (antes de 1500) e Colônia (1500-1808). FGV-CPDOC. Disponível em: <<https://atlas.fgv.br/>>. Acesso em: 15 out. 2018.

Terras indígenas. Funai. Disponível em: <<http://www.funai.gov.br/index.php/indios-no-brasil/terras-indigenas>>. Acesso em: 15 out. 2018.

- **Artigo**

Irmandade da Boa Morte. Geledés. Disponível em: <www.funai.gov.br/index.php/indios-no-brasil/terras-indigenas>. Acesso em: 15 out. 2018.

- **Vídeo**

Índios no Brasil – Quem são eles? TV Escola, Brasil, 1999. Disponível em: <<https://tvescola.org.br/tve/video/indios-no-brasil-quem-sao-eles>>. Acesso em: 15 out. 2018.

7. Projeto integrador

Título: Por que este alimento está na minha mesa?

Tema	Diversidade étnico-cultural da alimentação brasileira.
Problema central enfrentado	Buscar compreender como ingredientes comuns da alimentação brasileira se tornaram importantes e se difundiram pelo país; conhecer os processos sócio-históricos que constituíram os hábitos alimentares brasileiros.
Produto final	Feira culinária.

Justificativa

A culinária de muitas sociedades é considerada patrimônio cultural e, por isso, pode ser de grande valia no desafio de tornar o ensino de História mais significativo para professores e alunos.

A alimentação faz parte do cotidiano de todas as pessoas. Trazer este elemento para as aulas de História pode aproximar os alunos dos conteúdos trabalhados neste bimestre, fazendo com que o ensino do passado se conecte com o seu dia a dia.

O projeto “Por que este alimento está na minha mesa?” busca levar os alunos a conhecer parte da diversidade cultural brasileira por meio de costumes alimentares e suas histórias.

4º bimestre – Plano de desenvolvimento

Outro ponto importante trabalhado neste projeto é a interdisciplinaridade latente quando se lança mão do estudo de um patrimônio cultural na prática do ensino de História. Neste sentido, para este projeto, os alunos desenvolverão habilidades relacionadas a diversas disciplinas, como Língua Portuguesa, devido à produção de receitas e textos informativos, e Geografia, no levantamento das regiões e condições da produção de alimentos. Em relação à disciplina de História, os alunos poderão entender os processos históricos que possibilitaram a difusão de alguns alimentos e receitas no cotidiano brasileiro.

Competências gerais desenvolvidas

As atividades previstas no projeto podem promover o desenvolvimento das seguintes competências gerais da BNCC:

- Exercitar a curiosidade intelectual e recorrer à abordagem própria das ciências, incluindo a investigação, a reflexão, a análise crítica, a imaginação e a criatividade, para investigar causas, elaborar e testar hipóteses, formular e resolver problemas e criar soluções (inclusive tecnológicas) com base nos conhecimentos das diferentes áreas.
- Utilizar diferentes linguagens – verbal (oral ou visuomotora, como Libras, e escrita), corporal, visual, sonora e digital –, bem como conhecimentos das linguagens artística, matemática e científica, para se expressar e partilhar informações, experiências, ideias e sentimentos em diferentes contextos e produzir sentidos que levem ao entendimento mútuo.
- Valorizar a diversidade de saberes e vivências culturais e apropriar-se de conhecimentos e experiências que lhe possibilitem entender as relações próprias do mundo do trabalho e fazer escolhas alinhadas ao exercício da cidadania e ao seu projeto de vida, com liberdade, autonomia, consciência crítica e responsabilidade.
- Agir pessoal e coletivamente com autonomia, responsabilidade, flexibilidade, resiliência e determinação, tomando decisões com base em princípios éticos, democráticos, inclusivos, sustentáveis e solidários.

Objetivos

- Ampliar o conhecimento dos alunos sobre a diversidade étnico-cultural brasileira.
- Ampliar a habilidade de interpretação de textos não verbais por intermédio da contextualização de documentos iconográficos.
- Ampliar as possibilidades de interação interlocutora por meio da linguagem.
- Contribuir para a formação de cidadãos com caráter solidário, democrático e crítico.
- Criar situações de aprendizagem significativas.
- Promover a interação entre a comunidade escolar e extraescolar.

4º bimestre – Plano de desenvolvimento

Habilidades em foco		
Disciplina	Objeto de aprendizagem	Habilidade
História	A estruturação dos vice-reinos nas Américas Resistências, invasões e expansão na América portuguesa	(EF07HI12) Identificar a distribuição territorial da população brasileira, em diferentes épocas, considerando a diversidade étnico-cultural (indígena, africana, europeia e asiática).
	As lógicas mercantis e o domínio europeu sobre os mares e o contraponto Oriental	(EF07HI14) Descrever as dinâmicas comerciais das sociedades americanas e africanas e analisar suas interações com outras sociedades do Ocidente e do Oriente.
Geografia	Produção, circulação e consumo de mercadorias	(EF07GE05) Analisar fatos e situações representativas das alterações ocorridas entre o período mercantilista e o advento do capitalismo. (EF07GE06) Discutir em que medida a produção, a circulação e o consumo de mercadorias provocam impactos ambientais, assim como influem na distribuição de riquezas, em diferentes lugares.
Língua Portuguesa	Textualização	(EF69LP07) Produzir textos em diferentes gêneros, considerando sua adequação ao contexto produção e circulação – os enunciadores envolvidos, os objetivos, o gênero, o suporte, a circulação –, ao modo (escrito ou oral; imagem estática ou em movimento etc.), à variedade linguística e/ou semiótica apropriada a esse contexto, à construção da textualidade relacionada às propriedades textuais e do gênero), utilizando estratégias de planejamento, elaboração, revisão, edição, reescrita/ <i>redesign</i> e avaliação de textos, para, com a ajuda do professor e a colaboração dos colegas, corrigir e aprimorar as produções realizadas, fazendo cortes, acréscimos, reformulações, correções de concordância, ortografia, pontuação em textos e editando imagens, arquivos sonoros, fazendo cortes, acréscimos, ajustes, acrescentando/alterando efeitos, ordenamentos etc.
	Participação em discussões orais de temas controversos de interesse da turma e/ou de relevância social	(EF69LP15) Apresentar argumentos e contra-argumentos coerentes, respeitando os turnos de fala, na participação em discussões sobre temas controversos e/ou polêmicos.

Duração

Cerca de 2 meses, dependendo da quantidade de etapas desenvolvidas semanalmente.

Material necessário

Lápis; papel sulfite; cartolina; lápis de cor; tesoura sem ponta; cola; fita adesiva; revistas, jornais e livros com imagens de alimentos consumidos no Brasil; computador com acesso à internet, se possível; impressora ou copiadora de imagens.

4º bimestre – Plano de desenvolvimento

Perfil do professor coordenador do projeto

Todas as atividades deverão ser coordenadas pelo professor de História e acompanhadas por um professor das disciplinas relacionadas aos demais objetos de conhecimento e habilidades previstas no projeto, especificamente os professores de Língua Portuguesa, Geografia e Ciências.

O professor coordenador deve planejar e organizar as ações de preparação do espaço onde serão desenvolvidas as atividades, promover encontros com os outros professores envolvidos no projeto e coordenar cada uma de suas etapas, conferindo se cumpriram o que foi proposto.

Desenvolvimento

Etapa 1 – Delimitação do problema a ser investigado

Para motivar os alunos no engajamento do projeto, é necessário formular um problema que os motive a investigar e ou a encontrar soluções evocando as habilidades desenvolvidas durante o ano letivo. Neste projeto, o problema a ser resolvido é: Por que este alimento está na minha mesa? A partir dessa pergunta, outras serão implicadas, como: Por que escolhemos comer determinados alimentos? Como formamos nossos hábitos alimentares?

Etapa 2 – Apresentação do projeto e do objetivo a ser alcançado

Inicie a introdução ao projeto levantando com os alunos quais são os alimentos que eles estão acostumados a comer. Em seguida, apresente aos alunos alguns alimentos comuns nos hábitos alimentares do brasileiro, como mandioca, inhame, batata, arroz, feijão, banana etc.

Pergunte a eles se conhecem receitas com esses alimentos, ou outros de que se lembram, bem como modos de consumi-los. Após essa discussão, peça para os alunos que anotem suas observações no caderno. Seria interessante o professor construir conjuntamente essas observações ou dar exemplos de como fazê-las.

Etapa 3 – Levantamento de alimentos e receitas

O objetivo desta etapa é que os alunos percebam os seguintes pontos: os principais alimentos consumidos em cada região brasileira; as receitas produzidas com esses alimentos; como esses alimentos chegaram no ou se difundiram pelo Brasil; como o comércio pelo Atlântico e os trabalhadores escravizados indígenas, africanos e seus descendentes foram utilizados nesse processo.

4º bimestre – Plano de desenvolvimento

Utilize a ficha a seguir para auxiliar os alunos na coleta de dados dos alimentos e receitas.

Análise do alimento		Receita
Alimento		
Nome científico		
Região(ões) na(s) qual(is) é produzido		
Data em que chegou ao Brasil		
Receitas nas quais ele é utilizado		
Escolha uma das receitas e escreva suas instruções		
Este alimento é consumido com frequência na região onde você mora?		

Como tarefa para esta etapa, os alunos devem estar divididos em grupos de, no máximo, três pessoas, e cada grupo deve escolher um ingrediente que faça parte de uma receita da culinária brasileira. Eles devem pesquisar informações sobre os ingredientes em livros e páginas da internet. Essas informações serão apresentadas aos colegas posteriormente.

Etapa 4 – Pensando a feira culinária

Nesta etapa do projeto, os alunos devem apresentar as fichas com os dados do alimento pesquisado e da receita que escolheram e debater, em sala de aula, mediados pelo professor, a relação desses alimentos com a ocupação portuguesa no território americano e com o comércio de escravizados. O professor deve auxiliar os alunos a relacionar as informações trazidas pelos alunos com os textos do livro didático que abordam a relação entre a culinária brasileira e a diversidade étnico-cultural do país.

Após esta atividade, o professor deve organizar a turma em grupos, os quais irão desenvolver as tarefas para a realização do produto final deste projeto: uma feira culinária.

Etapa 5 – Organização da feira culinária

Os alunos devem desenvolver na sala de aula cartazes com fotografias ou desenhos dos alimentos pesquisados, apresentando a pesquisa sobre como esses alimentos se difundiram pelo Brasil.

Num ambiente preparado para receber a comunidade escolar e extraescolar, os alunos devem organizar o material desenvolvido para a feira e apresentar aos convidados a exposição e o resultado da discussão desenvolvida ao longo do projeto. É interessante que os alunos elaborem um convite sobre a mostra.

4º bimestre – Plano de desenvolvimento

Proposta de avaliação das aprendizagens

A avaliação deve estar alinhada aos objetivos propostos e ocorrer continuamente. É possível também mensurar o desempenho dos alunos por meio de uma autoavaliação, na qual os estudantes podem criar relatórios em que descrevam a experiência coletiva e individual que tiveram ao longo do desenvolvimento do projeto.

Para saber mais – aprofundamento para o professor

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011.

GIUSTINA, Adelina Padilha de Sousa Della; SELAU, Maurício da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial. *Cadernos do CEOM*, ano 23, n. 31. Disponível em: <<https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/view/535/357>>. Acesso em: 15 out. 2018.

RODRIGUES, Jaime. *Alimentação, vida material e privacidade: uma história social de trabalhadores em São Paulo nas décadas de 1920 a 1960*. São Paulo: Alameda, 2011.