Plano de desenvolvimento – orientações gerais

Este tópico fornece informações complementares ao **Manual do Professor Impresso**, com o objetivo de favorecer a organização de seu trabalho durante todo o ano letivo, sugerir práticas de sala de aula e contribuir com sua formação e atualização. A seguir, você encontrará orientações sobre:

- Quadro bimestral
- Projeto integrador

Plano de desenvolvimento – orientações gerais

Quadro bimestral

Este Material Digital, assim como o Manual do Professor Impresso, tem como principal objetivo fornecer ao professor elementos que favoreçam e enriqueçam seu trabalho em sala de aula. Pensando nisso, o quadro bimestral foi organizado de maneira simples e intuitiva, mas com subsídios suficientes para que o professor possa, a partir da identificação de cada um dos elementos que o compõem e das relações estabelecidas entre eles, organizar seu trabalho e refletir sobre os objetivos que pretende alcançar ao longo do ano. Esse quadro deve delinear as estratégias fundamentais para o desenvolvimento das diferentes habilidades, bem como os possíveis caminhos a serem traçados e as retomadas necessárias para impulsionar novos processos de aprendizagem, delineadas a partir de observações sistemáticas do caminhar de cada aluno e da turma como um todo.

Pensando nisso, o quadro bimestral será composto de:

- Objetos de conhecimento;
- Habilidades;
- Referências ao material didático;
- Propostas de atividade;
- Fontes de pesquisa;
- Avaliação.

Optou-se pela elaboração de um quadro que permitirá a visualização dos objetos de conhecimento a serem explorados em cada bimestre e as respectivas habilidades desenvolvidas a partir das explorações propostas no livro do aluno, no manual impresso e nas sequências didáticas deste manual digital. Atrelado a isso, são indicadas atividades e situações para que o professor revise e trabalhe os conteúdos em questão, além de diferentes fontes de pesquisa e leitura que podem permitir ampliações. Por último, são explicitadas as expectativas de aprendizagem relacionadas ao conteúdo e movimentos que podem favorecê-las.

A cada bimestre, o professor encontrará nas 6 colunas do quadro, elementos norteadores para o desenvolvimento do trabalho nos variados momentos de sua prática, como durante a elaboração do planejamento, do desenvolvimento das práticas em sala de aula e nos momentos destinados ao acompanhamento e à avaliação de todos os processos; portanto, sugere-se que o quadro seja observado com frequência.

Plano de desenvolvimento – orientações gerais

Projeto integrador

A interdisciplinaridade é um conceito fundamental na educação contemporânea que visa integrar os conteúdos e as habilidades de diversas áreas do conhecimento e, assim, tornar a aprendizagem mais significativa para os alunos.

A aplicação desse conceito em sala de aula exige um olhar atento para a atuação docente e para as práticas pedagógicas no cotidiano escolar. É preciso pensar e agir com enfoque interdisciplinar, o que incentiva os alunos a buscar novos conhecimentos com base na realidade em que estão inseridos.

Realizar projetos pode ser uma forma bastante interessante de integrar diversas disciplinas, pois proporciona ampliar o conhecimento a respeito dos assuntos abordados e conectar saberes, além de promover e incentivar o debate entre os alunos e auxiliar na formação de cidadãos críticos.

Considerada essa perspectiva, esta coleção propõe cinco projetos integradores (um em cada livro, do 1º ao 5º ano), com abordagem interdisciplinar. Cada projeto, além de mobilizar objetos de conhecimento e habilidades que constam no **Plano de desenvolvimento** das disciplinas Língua Portuguesa, Matemática, História, Geografia, Ciências e Arte, tem como objetivo favorecer o desenvolvimento das seguintes competências gerais da Base Nacional Comum Curricular (BNCC) – 3ª versão.

1. Valorizar e utilizar os conhecimentos historicamente construídos sobre o mundo físico, social e cultural para entender e explicar a realidade (fatos, informações, fenômenos e processos linguísticos, culturais, sociais, econômicos, científicos, tecnológicos e naturais), colaborando para a construção de uma sociedade solidária.

2. 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 inventar soluções com base nos conhecimentos das diferentes áreas.

3. Desenvolver o senso estético para reconhecer, valorizar e fruir as diversas manifestações artísticas e culturais, das locais às mundiais, e também para participar de práticas diversificadas da produção artístico-cultural.

4. Utilizar conhecimentos das linguagens verbal (oral e escrita) e/ou verbo-visual (como Libras), corporal, multimodal, artística, matemática, científica, tecnológica e digital para expressar-se e partilhar informações, experiências, ideias e sentimentos em diferentes contextos e, com eles, produzir sentidos que levem ao entendimento mútuo.

5. Utilizar tecnologias digitais de comunicação e informação de forma crítica, significativa, reflexiva e ética nas diversas práticas do cotidiano (incluindo as escolares) ao se comunicar, acessar e disseminar informações, produzir conhecimentos e resolver problemas.

Plano de desenvolvimento – orientações gerais

6. 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 seu projeto de vida pessoal, profissional e social, com liberdade, autonomia, consciência crítica e responsabilidade.

7. Argumentar com base em fatos, dados e informações confiáveis, para formular, negociar e defender ideias, pontos de vista e decisões comuns que respeitem e promovam os direitos humanos e a consciência socioambiental em âmbito local, regional e global, com posicionamento ético em relação ao cuidado de si mesmo, dos outros e do planeta.

8. Conhecer-se, apreciar-se e cuidar de sua saúde física e emocional, reconhecendo suas emoções e as dos outros, com autocrítica e capacidade para lidar com elas e com a pressão do grupo.

9. Exercitar a empatia, o diálogo, a resolução de conflitos e a cooperação, fazendo-se respeitar e promovendo o respeito ao outro, com acolhimento e valorização da diversidade de indivíduos e de grupos sociais, seus saberes, identidades, culturas e potencialidades, sem preconceitos de origem, etnia, gênero, idade, habilidade/necessidade, convicção religiosa ou de qualquer outra natureza, reconhecendo-se como parte de uma coletividade com a qual deve se comprometer.

10. Agir pessoal e coletivamente com autonomia, responsabilidade, flexibilidade, resiliência e determinação, tomando decisões, com base nos conhecimentos construídos na escola, segundo princípios éticos democráticos, inclusivos, sustentáveis e solidários.

BRASIL. Ministério da Educação. *Base Nacional Comum Curricular – 3ª versão*. p. 18-19. Disponível em: <http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCCpublicacao.pdf>. Acesso em: 13 dez. 2017.

Todos os cinco projetos desta coleção foram norteados pelo tema **Identidade**. Além de articular diferentes áreas do conhecimento e oferecer aos alunos a possibilidade de desenvolver habilidades e conceitos diversificados, a escolha desse tema visa ampliar a autonomia deles e as percepções sobre o mundo em que vivem.

Conheça a seguir o projeto integrador proposto para este ano escolar.

Título: Alimentação multicultural – as influências de diferentes povos na alimentação brasileira

Tema	Identidade
Problema central enfrentado	Como a cultura de outros povos influenciaram e influenciam na nossa alimentação?
Produto final	Exposição e visita guiada com degustação

Plano de desenvolvimento – orientações gerais

Justificativa

A culinária de um povo reflete não apenas os hábitos alimentares, mas também a cultura construída no decorrer da história dele. A comida se relaciona com o tema central desse projeto: identidade, na medida em que revela muito sobre as características de determinado espaço geográfico e da organização social, política e econômica das pessoas que vivem ali. Em geral, a comida carrega consigo memórias e indícios das relações afetivas. Os migrantes têm profundamente arraigada essa relação entre comida e memória. Estejam onde estiverem, agregam aos hábitos alimentares locais as próprias experiências gastronômicas.

Nesse projeto, os alunos terão a oportunidade de tomar contato com a influência de outras culturas na alimentação brasileira, explorar a origem de alguns dos alimentos favoritos e tomar contato com a história de uma receita da própria família e da família dos colegas.

Objetivos gerais

- Identificar a influência de diversas culturas na alimentação brasileira.
- Conhecer alimentos e receitas de diversas regiões do Brasil.
- Reconhecer semelhanças e diferenças na alimentação dos alunos e dos familiares.

Habilidades em foco		
Disciplina	Objeto de aprendizagem	Habilidade
Língua Portuguesa	Constituição da identidade psicossocial, em sala de aula, por meio da oralidade	(EF04LP01) Participar das interações orais em sala de aula, com liberdade, desenvoltura e respeito aos interlocutores, para resolver conflitos e criar soluções.
	Regras de convivência em sala de aula	(EF04LP02) Argumentar sobre acontecimentos de interesse social, com base em conhecimentos sobre fatos divulgados em TV, rádio, mídia impressa e digital, com cordialidade e respeito a pontos de vista diferentes. (EF04LP03) Escutar com atenção apresentações de trabalhos por colegas, formulando perguntas pertinentes ao tema e solicitando esclarecimentos sobre dados apresentados em imagens, tabelas, textos.
	Localização de informações em textos	(EF04LP08) Localizar e comparar informações explícitas em textos.
	Seleção de informações	(EF04LP09) Buscar e selecionar informações sobre temas de interesse pessoal ou escolar em textos que circulam em meios digitais ou impressos.
	Reflexão sobre o conteúdo temático do texto	(EF04LP12) Inferir o tema e assunto, demonstrando compreensão global do texto.
	Reflexão sobre os procedimentos estilístico-enunciativos do texto	(EF04LP14) Diferenciar fatos de opiniões em textos informativos, reportagens e notícias.
	Recuperação da intertextualidade e estabelecimento de relações entre textos	(EF04LP18) Comparar informações apresentadas em gráficos ou tabelas.
	Texto expositivo-informativo	(EF04LP19) Produzir textos sobre temas de interesse, com base em resultados de observações e pesquisas em fontes de informações

Plano de desenvolvimento – orientações gerais

		impressas ou eletrônicas, incluindo, quando pertinente, imagens e gráficos ou tabelas simples, considerando a situação comunicativa e o tema/assunto do texto.
	Procedimentos linguístico-gramaticais e ortográficos	(EF04LP21) Utilizar, ao produzir o texto, conhecimentos linguísticos e gramaticais: regras sintáticas de concordância nominal e verbal, convenções de escrita de diálogos (discurso direto), pontuação (ponto final, ponto de exclamação, ponto de interrogação, dois-pontos, vírgulas em enumerações), regras ortográficas.
Matemática	Medidas de tempo: leitura de horas em relógios digitais e analógicos, duração de eventos e relações entre unidades de medida de tempo	(EF04MA22) Ler e registrar medidas e intervalos de tempo em horas, minutos e segundos em situações relacionadas ao seu cotidiano, como informar os horários de início e término de realização de uma tarefa e sua duração.
	Medidas de temperatura em grau Celsius: construção de gráficos para indicar a variação da temperatura (mínima e máxima) medida em um dado dia ou em uma semana	(EF04MA23) Reconhecer temperatura como grandeza e o grau Celsius como unidade de medida a ela associada e utilizá-lo em comparações de temperaturas em diferentes regiões do Brasil ou no exterior ou, ainda, em discussões que envolvam problemas relacionados ao aquecimento global.
	Leitura, interpretação e representação de dados em tabelas de dupla entrada, gráficos de colunas simples e agrupadas, gráficos de barras e colunas e gráficos pictóricos	(EF04MA27) Analisar dados apresentados em tabelas simples ou de dupla entrada e em gráficos de colunas ou pictóricos, com base em informações das diferentes áreas do conhecimento, e produzir texto com a síntese de sua análise.
	Diferenciação entre variáveis categóricas e variáveis numéricas Coleta, classificação e representação de dados de pesquisa realizada	(EF04MA28) Realizar pesquisa envolvendo variáveis categóricas e numéricas e organizar dados coletados por meio de tabelas e gráficos de colunas simples ou agrupadas, com e sem uso de tecnologias digitais.
História	O surgimento da espécie humana na África e sua expansão pelo mundo	(EF04HI09) Identificar as motivações dos processos migratórios em diferentes tempos e espaços e avaliar o papel desempenhado pela migração nas regiões de destino.
	Os processos migratórios para a formação do Brasil: os grupos indígenas, a presença portuguesa e a diáspora forçada dos africanos Os processos migratórios do final do século XIX e início do século XX no Brasil As dinâmicas internas de migração no Brasil, a partir dos anos 1960	(EF04HI10) Analisar diferentes fluxos populacionais e suas contribuições para a formação da sociedade brasileira. (EF04HI11) Identificar, em seus lugares de vivência e em suas histórias familiares, elementos de distintas culturas (europeias, latino-americanas, afro-brasileiras, indígenas, ciganas, mestiças etc.), valorizando o que é próprio em cada uma delas e sua contribuição para a formação da cultura local e brasileira. (EF04HI12) Analisar, na sociedade em que vive, a existência ou não de mudanças associadas à migração (interna e internacional).
Geografia	Território e diversidade cultural	(EF04GE01) Selecionar, em seus lugares de vivência e em suas histórias familiares, componentes de culturas afro-brasileiras, indígenas, mestiças e migrantes.
	Processos migratórios no Brasil	(EF04GE02) Descrever processos migratórios e suas contribuições para a formação da sociedade brasileira.
	Relação campo e cidade	(EF04GE04) Reconhecer especificidades e analisar a interdependência do campo e da cidade, considerando fluxos econômicos, de informações, de ideias e de pessoas.
	Produção, circulação e consumo	(EF04GE08) Descrever e discutir o processo de produção (transformação de matérias-primas), circulação e consumo de diferentes produtos.

Plano de desenvolvimento – orientações gerais

	Elementos constitutivos dos mapas	(EF04GE10) Comparar tipos variados de mapas, identificando suas características, elaboradores, finalidades, diferenças e semelhanças.
Ciências	Transformações reversíveis e não reversíveis	(EF04CI03) Concluir que algumas mudanças causadas por aquecimento ou resfriamento são reversíveis (como as mudanças de estado físico da água) e outras não (como o cozimento do ovo, a queima do papel etc.).
	Microrganismos	(EF04CI07) Verificar a participação de microrganismos na produção de alimentos, combustíveis, medicamentos, entre outros.
Arte	Contextos e práticas	(EF15AR01) Identificar e apreciar formas distintas das artes visuais tradicionais e contemporâneas, cultivando a percepção, o imaginário, a capacidade de simbolizar e o repertório imagético.
	Contextos e práticas	(EF15AR13) Identificar e apreciar diversas formas e gêneros de expressão musical, tanto tradicionais quanto contemporâneos, reconhecendo e analisando os usos e as funções da música em diversos contextos de circulação, em especial, aqueles da vida cotidiana.

Objetivos específicos

- Investigar e descrever os hábitos gastronômicos da região onde vive, identificando as influências deles.
- Produzir conteúdo sobre o tema a fim de manter, divulgar e valorizar os pratos típicos da comunidade.
- Ler e organizar informações pesquisadas em forma de listas, tabelas (simples e de dupla entrada) e gráficos (de colunas simples ou agrupadas).
- Analisar o processo de produção de alguns alimentos.
- Aprender os procedimentos básicos da organização de uma exposição.

Duração

Aproximadamente dois ou três meses, considerando a realização de duas ou três etapas por semana, por um período de 50 minutos.

Organização do espaço

A sala de aula, inicialmente, deve manter o arranjo habitual. Após a apresentação do projeto, os alunos podem ser organizados em duplas, trios ou quartetos e em roda para as atividades coletivas, conforme se fizer necessário e considerando as condições dos espaços escolares internos e externos.

Plano de desenvolvimento – orientações gerais

Material necessário

Folhas de papel *kraft*, canetões, lápis preto e lápis de cor; livros, enciclopédias, mapa do Brasil, mapa-múndi, computador conectado à rede e, se possível, um retroprojetor ou projetor multimídia à disposição dos alunos.

Questões enfrentadas etapa por etapa

- Como a cultura de outros povos influenciou na nossa alimentação?
- Como era a alimentação no Brasil colonial?
- Como são os hábitos alimentares dos indígenas amazônicos?
- Como é a culinária brasileira das diversas regiões do país?
- Quais são as influências indígena, portuguesa e africana na culinária brasileira?
- Quais são os alimentos mais consumidos no Brasil?
- Como é o processo de produção do pão de sal?
- Como é o consumo de arroz e feijão no Brasil e no mundo?
- Quais povos foram responsáveis por trazer o arroz e o feijão ao Brasil?
- Quais são minhas comidas preferidas? E as comidas preferidas dos colegas?
- Qual é a origem de [determinado alimento] que gosto de comer?
- Qual é a origem de uma receita de família que gosto de comer?
- Quais são as influências da gastronomia de outros países na alimentação brasileira?
- Quais músicas brasileiras fazem referência à comida? O que elas expressam?
- Como podemos apresentar o trabalho que fizemos e as nossas ideias?
- O que aprendi?

Desenvolvimento

Etapa 1 – Apresentação do projeto

Nesta etapa os alunos começarão a refletir sobre: “Como a cultura de outros povos influenciou na nossa alimentação?”.

Organize a turma em roda e proponha uma conversa para iniciar o trabalho com o projeto. Faça perguntas para levantar conhecimentos prévios e despertar o interesse deles pelo tema. Por exemplo:

- O que vocês mais gostam de comer? Vocês sabem a origem desse prato?

- Qual é um prato típico da nossa região? Será que ele é um prato inspirado na cultura de outros povos?
- Como vocês acham que a cultura de outros povos influencia em nossa alimentação?

Na sequência, proponha a leitura do texto "Alimentação no Brasil, do descobrimento à República". Disponível em: <http://grupoexecutivodenutricao.blogspot.com.br/2013/11/alimentacao-no-brasil-do-descobrimento.html>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Após a leitura, converse com os alunos sobre ele:

- De que trata o texto?
- Quais são as principais informações apresentadas no texto?
- Vocês já tinham conhecimento de alguma delas? Qual(is)?

Durante a conversa, é fundamental incentivar os alunos a localizar no texto trechos que os ajudem a fundamentar, justificar e exemplificar as ideias compartilhadas com os colegas. Pergunte também se conhecem alguma contribuição à culinária brasileira trazida por povos migrantes. Liste em uma folha de papel *kraft* as respostas da turma e guarde o papel para posterior consulta. Na sequência, apresente a proposta do projeto e do produto final.

Etapa 2 – Alimentos que faziam parte da dieta alimentar no Brasil colonial

Nesta etapa os alunos vão investigar: "Como era a alimentação no Brasil colonial?".

Convide-os a apreciar as obras do holandês Albert Eckhout, que retrata a fauna, a flora e a sociedade do Brasil colonial. As informações sobre o artista e as obras dele podem ser facilmente encontradas na internet. Entretanto, sugerimos como possibilidade a consulta ao *site* da *Enciclopédia Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileiras*, que reúne diversos verbetes sobre o assunto, por exemplo:

- **Albert Eckhout**. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileiras. São Paulo: Itaú Cultural, 2018. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoa10299/albert-eckhout>. Acesso em: 8 jan. 2018.
- **Mandioca**. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileiras. São Paulo: Itaú Cultural, 2018. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra14531/mandioca>. Acesso em: 8 jan. 2018.
- **Abacaxi, mamão e outras frutas**. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileiras. São Paulo: Itaú Cultural, 2018. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra24499/abacaxi-mamao-e-outras-frutas>. Acesso em: 8 jan. 2018.
- **Abacaxi, melancias e outras frutas**. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileiras. São Paulo: Itaú Cultural, 2018. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra24492/abacaxi-melancias-e-outras-frutas>. Acesso em: 8 jan. 2018.
- **Abóboras e melões**. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileiras. São Paulo: Itaú Cultural, 2018. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra24497/aboboras-e-meloes>. Acesso em: 8 jan. 2018.

- **Cocos**. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileiras. São Paulo: Itaú Cultural, 2018. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra24498/cocos>. Acesso em: 8 jan. 2018.

Para complementar a apreciação das imagens de Eckhout e o levantamento de alimentos consumidos no Brasil no período indicado, proponha aos alunos que pesquisem ainda imagens de outros artistas da época (por exemplo, do francês Jean-Baptiste Debret) que tenham retratado no país mesas postas para a refeição. Esclareça que, no decorrer do projeto, o uso das imagens pesquisadas vai enriquecer o trabalho.

Por fim, proponha a leitura do texto "Debret e os hábitos alimentares na corte brasileira", de Joelza Ester Domingues. Disponível em: <www.ensinarhistoriajoelza.com.br/debret-e-os-habitos-alimentares-na-corte-brasileira/>. Acesso em: 17 jan. 2018. Pergunte aos alunos o que acharam mais interessante no texto e anote o que eles disserem em uma folha de papel *kraft* para posterior consulta.

Etapa 3 – A origem da feijoada

Nesta etapa, os alunos continuarão a investigar "Como era a alimentação no Brasil colonial?" por meio do estudo da origem da feijoada.

Proponha o trabalho com o texto "A feijoada foi criada pelos escravos", publicado na revista *Superinteressante*, de 31 out. 2016. Disponível em: <http://super.abril.com.br/saude/a-feijoada-foi-criada-pelos-escravos/>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Solicite à turma que faça uma leitura silenciosa do texto. Em seguida, retome o trecho que faz referência à origem da feijoada, leia-o em voz alta e, na sequência, pergunte:

- Após a leitura desse texto a que conclusão se pode chegar sobre a possível origem da feijoada?

Proponha aos alunos a comparação entre as receitas do cozido português, do *cassoulet* e da feijoada. Assim, poderão analisar as semelhanças e as diferenças entre elas e, talvez, até destacar algumas variantes regionais. Há muitas dessas receitas disponíveis em inúmeros *sites* da internet, entretanto, sugerimos algumas possibilidades:

- **Cozido português**. Disponível em: <www.ideiasereceitas.com/o-verdadeiro-e-original-cozido-a-portuguesa/>. Acesso em: 17 jan. 2018.
- ***Cassoulet***. Disponível em: <www.conexaoparis.com.br/2016/02/03/cassoulet-tradicional-receita-francesa/>. Acesso em: 17 jan. 2018.
- **Feijoada**. Disponível em: <www.comidaereceitas.com.br/legumes-e-verduras/feijoada-tradicional.html>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Para facilitar a comparação entre as receitas, preencha o quadro com os alunos, conforme modelo a seguir:

Características das receitas

	Cozido português	*Cassoulet* (França)	Feijoada (Brasil)
Ingredientes			
Modo de preparo			
Modo de servir			

Dados coletados pelos alunos em *sites* culinários.

Etapa 4 – Os hábitos alimentares indígenas da região do Alto Rio Negro

Nesta etapa, os alunos vão explorar: "Como são os hábitos alimentares dos indígenas amazônicos?".

Para trazer informação e subsidiar a conversa, sugerimos que seja compartilhada com a turma a reportagem "Na cozinha com os índios", publicada na revista *Ciência Hoje das Crianças*, de 28 jan. 2010. Disponível em: <http://chc.cienciahoje.uol.com.br/na-cozinha-com-os-indios/>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Antes de ler a reportagem, localize a região amazônica retratada no texto (Alto Rio Negro) com os alunos. Para isso, utilize um mapa político do Brasil ou da região Norte do país. Outra ideia para explorar a região com os alunos é utilizar algum aplicativo que tenha o mapeamento da área. Nesse caso, você vai precisar de um computador com acesso à internet e de um projetor multimídia na sala de aula. Durante o trabalho com os mapas, converse com a turma sobre a finalidade deles. Procure mostrar uma gama diversa de mapas, por exemplo, um político e um físico, para abordar aspectos distintos.

Finalizado o trabalho de localização, leia a reportagem em voz alta para os alunos e abra espaço para que conversem sobre o conteúdo do texto, com perguntas elementares, como:

- Quais alimentos fazem parte das refeições dos indígenas da região do Alto Rio Negro?
- Quais desses alimentos vocês conhecem e já tiveram oportunidade de provar? O que acharam deles?
- Como são preparadas e servidas as refeições nas aldeias?
- Por que as tradições alimentares dos povos indígenas estão se transformando?

Para finalizar, ajude-os a elaborar uma síntese da leitura e das conversas.

Etapa 5 – As características regionais da culinária brasileira

Nesta etapa os alunos vão começar a investigar: "Como é a culinária brasileira das diversas regiões do país?". Para isso, devem ter um mapa político do Brasil.

Proponha a eles que formem uma roda, sentados no chão. Se a sala de aula não for adequada para isso, utilize outro espaço da escola (quadra, refeitório, pátio, etc.). A ideia é que os alunos fiquem bem acomodados para manusear o mapa.

Para garantir uma leitura eficiente, o mapa deve ser disposto na horizontal (na carteira ou no chão) e com a parte superior apontada para o norte. Assim, o observador pode se situar de maneira adequada em relação aos pontos explorados.

Entregue a cada aluno uma cópia da reportagem "O mapa da cozinha brasileira", de Guta Chaves. Disponível em: <http://comida.ig.com.br/colunistas/gutachaves/o-mapa-da-cozinha-brasileira/c1596814587802.html#>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Solicite à turma que leia silenciosamente o texto e, após a leitura, abra espaço para a conversa sobre o conteúdo que ele oferece. Você pode perguntar, por exemplo:

- De que trata o texto?
- As regiões do mapa "Brasil a gosto" são iguais ou diferentes das cinco regiões políticas do Brasil? Por quê?

Solicite aos alunos que, antes de responder, retomem o texto e procurem as respostas, grifando-as a lápis, e utilizem o mapa político do Brasil para fazer a comparação com o mapa "Brasil a gosto". Para finalizar, ajude-os a elaborar uma síntese da leitura e das conversas.

Etapa 6 – Preparação para a produção do texto sobre as influências na culinária brasileira

Nesta etapa os alunos vão planejar a produção coletiva de um texto sobre o tema: "Quais são as influências indígena, portuguesa e africana na culinária brasileira?".

Para começar, esclareça para a turma que o texto a ser produzido se destina a todos os alunos da escola e que fará parte da exposição final. Em seguida, solicite aos alunos uma lista dos conteúdos que desejam debater no texto e anote na lousa as contribuições na ordem em que forem expressas.

O texto pode ser organizado em diversas partes, por exemplo:

- **Parte 1:** Introdução
- **Parte 2:** Culinária indígena e portuguesa
- **Parte 3:** Influências da alimentação indígena na alimentação dos portugueses
- **Parte 4:** Influências da alimentação dos africanos escravizados na alimentação dos habitantes do Brasil colonial
- **Parte 5:** Hábitos alimentares de hoje que foram influenciados pelos três povos

Escreva esse roteiro mínimo na lousa e, posteriormente, transcreva-o em uma folha de papel *kraft* para ser afixada na sala de aula, a fim de guiar os alunos durante a produção do texto. Explique a eles que as anotações elaboradas no decorrer das últimas etapas também podem ser úteis na elaboração dessa síntese.

Etapa 7 – Produção de texto sobre as influências na culinária brasileira

Nesta etapa os alunos vão escrever um texto sobre o tema: "Quais são as influências indígena, portuguesa e africana na culinária brasileira?".

Comece a atividade revendo com eles o planejamento do conteúdo do texto. Depois, solicite que retomem os textos expositivos lidos até o momento e as anotações feitas por eles, buscando informações para o desenvolvimento de cada parte proposta para o texto. Lembre-os de que essa é uma escrita coletiva em que os alunos expressam as intenções oralmente, enquanto você anota as sugestões na lousa. Combine que, depois de escrever as frases completas na lousa, você vai lê-las em voz alta para que todos verifiquem se há alguma necessidade de mudança. Se houver, deverão ditar uma nova versão revisada.

Antes de iniciar cada nova parte, releia com os alunos o texto consolidado das etapas anteriores e solicite que observem se ainda há necessidade de alguma modificação de modo que se possa garantir, além da coerência entre as partes, que o texto fique bem escrito. Terminada a escrita das partes, solicite aos alunos que definam o título do texto, tendo em vista que ele deve resumir o conteúdo exposto e sinalizar para o leitor de que trata o texto que vai ler.

Etapa 8 – Revisão do texto produzido coletivamente

Nesta etapa os alunos vão revisar o texto produzido sobre o tema: “Quais são as influências indígena, portuguesa e africana da culinária brasileira?”.

Combine com os alunos que vocês vão fazer a revisão do texto produzido coletivamente na etapa anterior. Isso significa que vão analisar todos os trechos que compõem o texto e verificar a necessidade de reescrever um ou outro de modo que todos fiquem bem escritos e coesos. Proceda à revisão coletiva lendo em voz alta todas as partes do texto. Em seguida, pergunte aos alunos se todas elas estão suficientemente claras, considerando a quem o texto se destina. Se houver alguma informação a ser alterada ou inserida, eles devem ditá-la, como se estivessem lendo. Converse com os alunos sobre todas as sugestões e proceda às alterações pertinentes. Releia e reescreva quantas vezes for necessário até que a turma considere que o texto está bom.

Uma vez completada a revisão, retome com os alunos a questão do título e solicite que verifiquem se ele é de fato adequado ao texto produzido.

Etapa 9 – As regiões do país também dão forma à identidade gastronômica brasileira

Nesta etapa os alunos vão continuar a investigar: “Como é a culinária brasileira nas diversas regiões do país?”. Para isso, devem ter um mapa político do Brasil. Busque também na internet um texto para subsidiar a conversa. Sugerimos “Gastronomia Brasileira – Cultura Nacional”, publicado em *Gastronomia no Brasil*. Disponível em: <http://gastronomianobrasil.com.br/gastronomia-brasileira-cultura-nacional/>. Acesso em: 17 jan. 2018.

O objetivo é conversar com os alunos sobre as diferenças regionais da alimentação no Brasil. Para começar, pergunte por que será que elas ocorreram e o que sabem sobre essas diferenças. Anote na lousa todas as hipóteses levantadas e depois leia com a turma o texto. Utilize também o mapa político do Brasil para localizar as regiões citadas.

Por fim, oriente os alunos na elaboração coletiva de um texto que contenha uma síntese do que foi conversado. Você pode sugerir também a elaboração de um infográfico, em que eles insiram sobre um mapa do Brasil pequenos boxes de informações relacionadas com os locais a que se referem.

Etapa 10 – Os alimentos mais consumidos de norte a sul do Brasil

Nesta etapa os alunos vão identificar "Quais são os alimentos mais consumidos no Brasil?" e analisar "Como é o processo de produção do pão de sal?".

Para iniciar a atividade proposta para esta etapa, pergunte se conhecem algum alimento que seja consumido em todas as regiões brasileiras e escreva na lousa as sugestões que fizerem. Depois, apresente o resultado da pesquisa realizada entre 2008 e 2009, pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), sobre o consumo alimentar de jovens e adultos.

Na tabela a seguir, apresentamos alguns dados sobre os alimentos mais consumidos, mas outros podem ser obtidos em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50063.pdf>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Os dez alimentos mais consumidos pelos brasileiros (dados de 2008-2009)

Alimento	Prevalência de consumo alimentar
Arroz	84%
Café	79%
Feijão	73%
Pão de sal	63%
Carne bovina	49%
Sucos/refrescos/sucos em pó reconstituídos	40%
Óleos e gorduras	38%
Aves	27%
Refrigerantes	23%
Macarrão e preparações à base de macarrão	19%

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009.

Depois de apresentar os dados aos alunos, proponha uma conversa sobre o assunto. Formule algumas questões para fomentar a conversa, como:

- Vocês imaginavam que seriam esses os alimentos mais consumidos pelos brasileiros?
- Na casa onde vocês moram, esses alimentos são consumidos? Com que regularidade e de que maneira?
- Quais desses alimentos são extraídos direto da natureza e quais são produzidos pelo ser humano através da transformação de produtos da natureza?
- Por quais transformações esses alimentos podem passar na cozinha? Essas mudanças são reversíveis ou não?

Na sequência, pergunte aos alunos se conhecem o processo de fabricação do pão de sal (também conhecido por cacetinho, pão careca, média, filão, pão jacó, pão carioquinha, pão de trigo, pão francês) e se já ajudaram um adulto a fazer um pão. Pergunte também se alguém sabe que ingrediente

faz a massa do pão "crescer". Esclareça que é o fermento biológico, constituído de seres vivos microscópicos, as leveduras, que, usando substâncias presentes na massa, fazem o pão "crescer". Complemente a informação dizendo que uma das grandes conquistas e invenções da humanidade foi aprender a usar certos microrganismos a seu favor. Foi assim que se desenvolveu a fabricação do pão e também das bebidas fermentadas. Acredita-se que muitos povos da Antiguidade já dominavam essas tecnologias.

Se possível, leve os alunos até a cozinha da escola para observar e ajudar na preparação de um pão de sal. Assim eles poderão verificar na prática como as leveduras atuam na produção do pão. Caso não seja possível, seria interessante apresentar um vídeo que mostre esse preparo.

Por fim, converse com a turma sobre a origem do pão de sal no Brasil por meio do texto "Por que no Brasil a gente come 'pão francês'?", escrito por Raquel Lima para a revista *Superinteressante*. Disponível em: <https://super.abril.com.br/saude/por-que-no-brasil-a-gente-come-pao-frances/>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Etapa 11 – O arroz e o feijão no Brasil e no mundo

Nesta etapa os alunos vão explorar as questões: "Como é o consumo de arroz e feijão no Brasil e no mundo?" e "Quais povos foram responsáveis por trazer o arroz e o feijão ao Brasil?". Para isso, devem ter um mapa-múndi.

Organize-os em trios e compartilhe com eles os textos citados a seguir. Sugerimos que metade da turma comente o primeiro texto e, a outra metade, o segundo texto:

- "Por que arroz e feijão são a base da dieta brasileira", publicado em *Mundo Estranho*. Disponível em: <http://mundoestranho.abril.com.br/alimentacao/por-que-arroz-e-feijao-sao-a-base-da-dieta-brasileira/>. Acesso em: 17 jan. 2018.
- "Arroz com feijão: veja outros lugares onde a famosa combinação faz sucesso", de Anna Fagundes. Disponível em: <http://comidasebebidas.uol.com.br/listas/feijao-com-arroz-veja-outros-lugares-onde-a-famosa-combinacao-faz-sucesso.htm>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Solicite aos alunos que leiam os textos silenciosamente e, após a leitura, proponha que conversem sobre o conteúdo abordado por ambos os textos. Pergunte, por exemplo:

- Quem já sabia que esses alimentos também fazem parte da dieta alimentar de pessoas que vivem em outros lugares do mundo?
- O que há em comum entre as receitas, além de arroz e feijão?

Peça aos alunos que localizem em um mapa-múndi as regiões citadas nos textos e que registrem as informações que julgarem mais interessantes.

Depois, esclareça que você vai ler o texto "História gastronômica brasileira. Arroz e feijão, uma surpreendente viagem", de Fabiano Dalla Bona (disponível em: <www.cozinhasincera.com/historia-

gastronomica-brasileira-arroz-e-feijao-uma-surpreendente-viagem/>; acesso em: 17 jan. 2018), e que, durante a leitura, eles devem fazer anotações que contenham as principais informações do texto.

Após a leitura, utilize um mapa-múndi para localizar as regiões citadas no texto e depois pergunte aos alunos:

- Qual é a origem do arroz? Que caminho ele percorreu até chegar ao Brasil?
- Como foi descrito no texto o percurso do feijão?

Na sequência, trace com os alunos uma linha do tempo para organizar os acontecimentos históricos relacionados com a origem e o caminho percorrido pelo arroz e pelo feijão para chegar à mesa dos brasileiros. Nesse momento não caberá trazer informações detalhadas para aprofundar o tema, mas apenas assinalar e comentar os principais eventos históricos que marcaram esse caminho. Inicialmente, a linha do tempo pode ser construída na lousa, mas a versão final dela deve ser realizada em papel *kraft* a fim de ser utilizada para a mostra final.

Etapa 12 – Os alimentos preferidos da turma

Nesta etapa os alunos vão refletir sobre: "Quais são minhas comidas preferidas? E as comidas preferidas dos colegas?". O objetivo é abrir espaço para o conteúdo que será introduzido a partir das próximas etapas. Ao mesmo tempo, porém, pretende-se valorizar a afetividade, que está muito relacionada com a comida e o ato de se alimentar.

Para começar a pesquisa, pergunte aos alunos:

- Se você pudesse escolher o que comer em cada refeição do dia, o que seria?

Peça que respondam a essa pergunta por escrito, em uma folha avulsa, preenchendo individualmente o quadro sugerido na sequência:

Meus alimentos preferidos em cada refeição

Café da manhã	Almoço	Lanche/Merenda	Jantar
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Terminado o preenchimento, solicite a eles que se organizem em trios e comparem os quadros apontando quais são as semelhanças e as diferenças entre os alimentos listados em cada refeição.

Em seguida, promova uma conversa coletiva sobre os pontos em comum da alimentação da turma. Peça aos alunos que analisem quais são as influências alimentares presentes nas escolhas deles, considerando o que estudaram até o momento e também as experiências pessoais. Oriente cuidadosamente essa análise. Lembre-se de que essas escolhas envolvem fatores culturais e regionais, hábitos

familiares, gostos pessoais desenvolvidos na primeira infância, entre outros fatores. Assim, cuide para que não haja julgamentos sobre as escolhas de cada um.

Por fim, organize com os alunos um gráfico de colunas (simples ou agrupadas) sobre os alimentos preferidos da turma e a quantidade de alunos que citaram cada alimento na pesquisa, com ou sem uso de tecnologia digital, para compor a exposição.

Etapa 13 – A origem dos alimentos consumidos em nossas refeições

Nesta etapa os alunos vão começar a investigar: "Qual é a origem de [determinado alimento] que gosto de comer?".

Organize-os nos mesmos trios da etapa 12 e explique que eles vão ler o texto "Viagens dos alimentos", publicado em *Ciência Hoje das Crianças*. Disponível em: <http://chc.cienciahoje.uol.com.br/viagens-dos-alimentos/>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Antes de começar a leitura, pergunte aos alunos o que podem antecipar sobre o texto, ou seja, quais são as informações que esperam encontrar ali. Em seguida, peça que leiam silenciosamente o texto. Terminada a leitura, solicite que retomem o quadro "Meus alimentos preferidos em cada refeição", construído na etapa 12, e verifiquem se, com base nas informações do texto, é possível saber a origem dos alimentos que indicaram. À medida que eles forem fornecendo as informações, você pode anotá-las na lousa.

Por fim, diga aos alunos que eles ainda vão estudar mais sobre a influência de outras culturas na alimentação brasileira. Assim, caso a origem de algum alimento de que gostam não tenha sido descoberta, eles ainda terão a oportunidade de investigar o assunto.

Etapa 14 – Comida com afeto: as receitas de família

Nesta etapa os alunos vão explorar: "Qual é a origem de uma receita de família que gosto de comer?".

Para a realização dessa etapa, solicite com antecedência aos alunos que levem para a sala de aula uma receita de família por escrito e que perguntem a um familiar sobre a origem da receita. Esclareça que, necessariamente, essa receita deve ser de uma comida muito apreciada na casa deles e que tenha sido ensinada por um familiar ou um amigo da família.

Para garantir a colaboração da família, escreva com os alunos um bilhete aos adultos responsáveis por eles a fim de explicar que a receita será usada em um projeto escolar. Se, em geral, ela é feita "de memória", diga aos alunos que eles deverão pedir ao responsável pela preparação da receita que dite os ingredientes e descreva o modo de fazer a fim de que a informação possa ser compartilhada com os colegas.

No momento de compartilhar os resultados, solicite a cada aluno que apresente a receita que levou, começando pelo nome, e que conte também a história da chegada dessa receita à casa dele. Caso o aluno apresente uma receita que necessite de forno para ser feita, peça a ele que cite também

a medida da temperatura sugerida no modo de preparo. Explore também o tempo de preparo da receita.

Por fim, organize grupos que tenham trazido receitas afins e proponha que as analisem e observem as semelhanças e as diferenças entre elas.

Você também pode sugerir à turma que organize as receitas em um livro ou caderno de receitas coletivo, cujo nome poderia fazer referência à comunidade.

Etapa 15 – Influências de outros países na alimentação brasileira

Nesta etapa os alunos vão seguir com a conversa sobre: "Quais são as influências da gastronomia de outros países na alimentação brasileira?".

Organize-os em pelo menos sete grupos e explique que cada grupo vai pesquisar a influência de um país específico na alimentação brasileira. Na internet há muitas opções, mas aqui oferecemos algumas possibilidades, que não pretendem esgotar o assunto nem contemplar todas as influências:

- **Grupo 1:** "A influência da gastronomia italiana no Brasil", de Brisa Araújo e Leonardo Almeida. Disponível em: <http://brisaraujo.blogspot.com.br/2011/02/influencia-da-gastronomia-italiana-no.html>. Acesso em: 17 jan. 2018.
- **Grupo 2:** "A influência da gastronomia portuguesa no Brasil", de Uiara Martins. Disponível em: <www.projetosapoti.com.br/?p=159>. Acesso em: 17 jan. 2018.
- **Grupo 3:** "Culinária dos imigrantes alemães faz parte da gastronomia brasileira", de Heiko Grabolle. Disponível em: <http://heikograbolle.wordpress.com/2012/06/09/culinaria-dos-imigrantes-alemas/>. Acesso em: 17 jan. 2018.
- **Grupo 4:** "A influência francesa sobre a gastronomia brasileira", de Olga Maria Chaves Cardoso. Disponível em: <http://olgachaves.blogspot.com.br/2008/04/influncia-francesa-sobre-gastronomia.html>. Acesso em: 17 jan. 2018.
- **Grupo 5:** "A esfiha é nossa", de Isabela Barros. Disponível em: <http://anba.com.br/noticia_especiais.kmf?cod=11070245&indice=20>. Acesso em: 17 jan. 2018.
- **Grupo 6:** "Culturas japonesa e brasileira se unem na culinária e nos costumes", do Portal G1. Disponível em: <http://g1.globo.com/Sites/Especiais/Noticias/0,,MUL604256-9980,00-CULTURAS+JAPONESA+E+BRASILEIRA+SE+UNEM+NA+CULINARIA+E+NOS+COSTUMES.html>. Acesso em: 17 jan. 2018.
- **Grupo 7:** "Africanos foram forçados a reinventar sua culinária", de Sylvia Colombo. Disponível em: <www1.folha.uol.com.br/fol/brasil500/comida6.htm>. Acesso em: 17 jan. 2018.

Terminada a leitura, organize com os alunos as informações colhidas nos textos em um grande painel, de acordo com o modelo a seguir, e guarde-o para a exposição final:

A alimentação no Brasil e suas influências

Comida – origem	Ingrediente – origem
Molho de tomate – Itália	Tomate – região andina (Peru, norte do Chile e Equador)
Batata frita	
Pizza	
Esfirra	

Etapa 16 – A comida nas canções brasileiras

Nesta etapa os alunos vão explorar: "Quais músicas brasileiras fazem referência à comida? O que elas expressam?".

Para a realização dessa etapa é necessário providenciar com antecedência as letras das músicas e, se possível, a gravação em áudio ou o vídeo para a exibição.

Comece a atividade comentando com os alunos que existem muitas músicas que falam de comida. Pergunte se conhecem alguma delas e anote as contribuições na lousa.

Na continuação, organize-os em duplas e explore as letras de música sugeridas a seguir (ou outras que preferir e sejam acessíveis). Além da letra, você pode agregar informações sobre os compositores, os intérpretes e a época em que a música foi composta, por exemplo:

- *Farinha*, composição de Djavan.
- *Vatapá*, composição de Dorival Caymmi e interpretação de Gal Costa.
- *Feijoada completa*, composição de Chico Buarque.
- *Não é proibido*, composição de Marisa Monte, Seu Jorge e Dadi.

Comente com os alunos que as letras de *Vatapá* e *Feijoada completa* ensinam como fazer a comida. Sugira, então, que escrevam essas receitas (listando os ingredientes e descrevendo o modo de fazer), tendo a letra da canção como referência. Desse modo, vão transformar o gênero escrito letra de música no gênero instrucional receita culinária.

Etapa 17 – Planejamento da exposição

Nesta etapa os alunos vão escolher como compartilhar o trabalho e as reflexões que fizeram durante o projeto com pessoas de fora da turma: "Como apresentar o trabalho que fizemos e as nossas ideias?".

Defina com os alunos como será a apresentação do projeto. Você pode, por exemplo, oferecer uma lista de possibilidades e acrescentar a ela as sugestões que eles derem. Na sequência, debata todas as sugestões e, por fim, proponha uma votação para decidir quais delas serão mantidas e quais delas devem ser excluídas.

Plano de desenvolvimento – orientações gerais

Segue uma possibilidade de roteiro para oferecer aos alunos. Você pode utilizá-la ou não, de acordo com a conveniência ou ajustá-la às atividades realizadas, caso não tenha posto todas elas em prática.

Roteiro da exposição

Tipo de atividade	Sim	Não
Mapa do Brasil com divisão por estados e regiões, com informações sobre os alimentos consumidos em cada localidade – devidamente nomeados.		
Painel de alimentos indígenas e explicações extraídas do texto elaborado coletivamente.		
Painel de alimentos da culinária portuguesa no Brasil colonial e explicações extraídas do texto elaborado coletivamente.		
Painel da influência da culinária trazida pelos africanos escravizados e explicações extraídas do texto elaborado coletivamente.		
Gráfico com os alimentos preferidos dos alunos		
Livro ou caderno de receitas em que foram reunidas todas as receitas de família transcritas pelos alunos e as explicações da origem das receitas.		
Degustação de comidas típicas da região. Definir pratos e convidar adultos da comunidade para auxiliar na elaboração. Definir também quem serão os adultos que vão ajudar.		
Degustação de comidas trazidas ao Brasil por imigrantes. Definir pratos e convidar adultos da comunidade para auxiliar na elaboração. Definir também quem serão os adultos que vão ajudar.		
Mural das principais receitas trazidas pelos imigrantes de várias nacionalidades.		
Apresentação das canções relacionadas à comida que foram estudadas, acompanhadas das receitas a que deram origem.		
Linha do tempo ilustrada, com informações sobre o caminho percorrido pelo arroz e pelo feijão até formar o arroz-com-feijão da mesa dos brasileiros.		

Em seguida, organize os grupos de trabalho e proponha que formem trios ou quartetos, de acordo com o número de atividades do roteiro e o tipo de tarefas a ser desempenhadas. Esclareça que cada grupo será responsável por organizar, sob a sua supervisão, todo o material necessário para a exposição.

Retome com os alunos os registros e as produções elaboradas nas etapas do projeto e esclareça que eles serão necessários para a organização da parte escrita da exposição. Peça que selecionem essas produções de acordo com o roteiro que definiram e utilizem-nas para finalizar os materiais (painéis, murais, etc.) que vão compor a mostra.

Proponha à turma a elaboração coletiva de um convite para o evento. Comente que é recomendável que ele seja encaminhado aos convidados com antecedência, para que os familiares, a comunidade escolar e a comunidade externa possam se organizar.

Depois de reunido e montado todo o material que vai compor a mostra, faça o ensaio com os alunos e os colaboradores da equipe escolar. Converse com eles sobre os ajustes necessários.

Etapa 18 – Dia do evento "Exposição com visita guiada"

Nesta etapa os alunos vão compartilhar o que foi construído durante o projeto com pessoas de fora da escola, de modo que se possa explorar a questão: "Como apresentar o trabalho que fizemos e as nossas ideias?".

No dia do evento, peça aos alunos que cheguem à escola com pelo menos 1 hora de antecedência para verificar se tudo está de acordo com o combinado e fazer os retoques finais.

Sugerimos também um curto período de concentração, poucos minutos antes da abertura do evento, em que você pode organizar uma roda para dar as últimas recomendações, verificar se alguém quer se expressar e desejar um bom trabalho a todos.

Etapa 19 – Avaliação e autoavaliação

Nesta etapa os alunos vão fazer uma reflexão individual sobre as aprendizagens. É o momento de pensar sobre: "O que aprendi?".

Anuncie que eles vão fazer a avaliação de todo o trabalho realizado durante o projeto. Recorde cada etapa e incentive-os a comentar as atividades. Recomende que façam as observações de acordo com o roteiro sugerido a seguir, que você pode alterar conforme o perfil da turma.

Relação de itens que podem ser abordados na avaliação:

- conteúdo proposto pelo professor;
- atividades sugeridas pelo professor;
- textos apresentados como sugestão de leitura;
- dedicação e participação individual do aluno;
- envolvimento e participação da turma coletivamente;
- colaboração dos colegas nas atividades em grupos;
- cumprimento das tarefas coletivas e individuais.

Se achar conveniente, empregue o modelo de avaliação indicado abaixo, a fim de registrar por escrito as opiniões e as sugestões dos alunos.

Confeccione, em uma folha de papel *kraft*, um quadro como o do modelo, em tamanho grande. Afixe-o na sala de aula e peça aos alunos que preencham as colunas com os conteúdos comentados.

Plano de desenvolvimento – orientações gerais

Avaliação e autoavaliação do projeto “Alimentação multicultural – as influências de diferentes povos na alimentação brasileira” Data: _____/_____/_____		
Eu elogio	Eu critico	Eu sugiro
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Essa avaliação pode ser guardada e utilizada cada vez que a turma for iniciar um novo projeto. Dessa maneira, poderão ser feitos os ajustes necessários tomando como base os comentários anteriores.

Proponha aos alunos que comecem a avaliação com um elogio. Em seguida, eles devem tecer uma crítica a algum aspecto que precise ser modificado ou melhorado. E, por fim, incentive-os a sugerir uma solução, se já tiverem pensado em alguma.

Lembre a turma de que a crítica é uma ação construtiva, que visa ao aprimoramento do trabalho, ou seja, à melhoria daquilo que precisa ser alterado. Por isso, deve ser seguida de uma sugestão de mudança ou, pelo menos, da sinalização da necessidade de mudança.

Esclareça que você participa da avaliação não só como avaliador, mas também como avaliado – portanto, os alunos também podem elogiar e criticar sua atuação. Por outro lado, você, como professor, também será o responsável pela coordenação das atividades.

Para saber mais – aprofundamento para o professor

Alimentação e cultura. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf >. Acesso em: 17 jan. 2018

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

Como trabalhar a noção de tempo em História. *Revista Nova Escola*. Disponível em: <http://novaescola.org.br/conteudo/2370/como-trabalhar-a-nocao-de-tempo-em-historia>. Acesso em: 17 jan. 2018.

DOLZ, J. et al. *Gêneros orais e escritos na escola*. Campinas: Mercado de Letras, 2004.

MEDEIROS, M.; Chaves, V.; LIMA, C. et al. Atlas culinário da literatura brasileira: alimentação e cultura. *Revista Ciência Plural*, 2(3): 72-81, 2016. Disponível em: <http://periodicos.ufrn.br/rcp/article/view/11056>. Acesso em: 17 jan. 2018.

PANEGASI, R. Alimentação no Brasil colonial: economia, sociedade e cultura. In: *Revista de Economia Política e História Econômica*, 14 ago. 2008.

SECRETARIA da Educação do Estado de São Paulo. *Orientações didáticas fundamentais sobre as expectativas de aprendizagem de Língua Portuguesa*, 2013. p. 42 a 92. Disponível em: <www.educacao.sp.gov.br/a2sitebox/arquivos/documentos/963.pdf>. Acesso em: 17 jan. 2018.

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C. Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas. In: *Qualidade de vida e cultura alimentar*, v. 1, cap. 14: 137-147, 2009.