

Planos de aula / Geografia / 6º ano / Conexões e escalas

Os biomas e os alimentos típicos das áreas onde estão localizados

Por: Ana Paula Teixeira De Mello / 19 de Junho de 2019

Código: **GEO6_05UND07**

Sobre o Plano

Este plano de aula foi produzido pelo Time de Autores de Nova Escola

Professor: Ana Paula Mello

Mentor: Ana Paula Fernandes

Especialista: Murilo Rossi

Assessor pedagógico: Laercio Furquim

Ano: 6ºano

Unidade temática: Conexões e escalas

Objeto(s) de aprendizagem: Conhecer as características dos biomas brasileiros através dos pratos ou alimentos típicos.

Habilidade (s) da Base: (EF06GE05) Relacionar padrões climáticos, tipos de solo, relevo e formações vegetais.

Materiais complementares

Os biomas e os alimentos típicos das áreas onde estão localizados

Slide 1 Sobre este plano

Este *slide* em específico não deve ser apresentado para os alunos, ele apenas resume o conteúdo da aula para que você, professor, possa se planejar.

Sobre este plano: Ele está previsto para ser realizado em uma aula de 50 minutos. Serão abordados aspectos que fazem parte do trabalho com a habilidade EF06GE05 de Geografia, que consta na BNCC. Como a habilidade deve ser desenvolvida ao longo de todo o ano, você observará que ela não será contemplada em sua totalidade aqui e que as propostas podem ter continuidade em aulas subsequentes. Neste plano, será possível conhecer algumas características dos principais biomas brasileiros através da pesquisa e experimentação de algumas receitas ou alimentos típicos. Assim, teremos a oportunidade de refletir sobre aspectos referentes à interação entre clima, vegetação e cultura de uma região. Como atividade, montaremos um pequeno livro de receitas que deverá especificar além da receita, as características climáticas, a vegetação e alguma curiosidade sobre o prato escolhido.

Materiais necessários: Folha de papel A4, impressora, celular ou computador com acesso a internet, imagens dos alimentos ou pratos típicos dos biomas, lápis, caneta colorida, lápis de cor, canetas hidrocor e borracha.

Se a escola não tiver acesso à internet, sugiro que o professor divida a turma em 6 grupos, para que cada grupo corresponda a um bioma brasileiro, e peça para que eles façam uma pesquisa em casa sobre o bioma correspondente ao seu grupo. Esta pesquisa precisa conter informações sobre a região, clima, vegetação característica de cada bioma e a receita do prato ou alimento típico associado a uma curiosidade cultural (algum hábito associado à cultura local), por exemplo: a culinária da região Norte tem sua base na mandioca, devido a influência indígena que aprimorou suas técnicas de plantio e cultivo. A partir da mandioca são feitos beijus, farinha d'água, pirões e mingaus.

Para você saber mais:

BRASIL, Ministério da Cultura. **Guia gastronômico reúne os sabores da 5 regiões.** Disponível em:

<<http://www.brasil.gov.br/noticias/cultura/2014/02/guia-gastronomico-brasileiro-reune-sabores-das-5-regioes>>. Acesso em: 30 mar 2019.

Os biomas e os alimentos típicos das áreas onde estão localizados

Ano: **6º ano do Ensino Fundamental**

Objetivo(s) de aprendizagem: **Conhecer as características dos biomas brasileiros através dos pratos ou alimentos típicos.**

Habilidade(s) da BNCC: **(EF06GE05) Relacionar padrões climáticos, tipos de solo, relevo e formações vegetais.**

Os biomas e os alimentos típicos das áreas onde estão localizados

Receitas com espécies nativas do cerrado e da caatinga.

Disponível em:

<<http://www.cerratinga.org.br/receitas-com-especies-nativas-do-cerrado-e-da-caatinga/>>.

Acesso em: 30 mar 2019.

Contextos prévios: Seria interessante que os alunos tivessem conhecimento sobre o clima e a vegetação brasileira, compreendessem a relação entre clima e vegetação e fossem capazes de relacionar esses conhecimentos aos aspectos culturais da população.

Os biomas e os alimentos típicos das áreas onde estão localizados

Slide 2 Tema da aula

Tempo sugerido: 2 minutos

Orientações: Projete o tema da aula e comente que a turma estudará sobre as características do clima e da vegetação dos biomas brasileiros e fará uma associação com os alimentos ou pratos típicos da área em que cada bioma se estende. Como atividade, dividiremos a turma em 6 grupos, em que cada representará um bioma (Floresta Amazônica, Mata Atlântica, Caatinga, Cerrado, Campos e Pantanal, faremos uma pesquisa com celular ou na sala de informática sobre as principais características desses biomas considerando o clima, vegetação, prato ou alimento típico e curiosidade cultural sobre esse prato. Para finalizar, cada grupo terá que escrever a sua receita para a publicação de um livro de receitas da turma.

Como adequar à sua realidade: Você pode levar para sala de aula informações extras sobre o bioma característico da sua cidade e o seu principal prato típico.

Os alimentos típicos em cada bioma brasileiro

Os biomas e os alimentos típicos das áreas onde estão localizados

Slide 3 Contextualização

Tempo sugerido: 4 minutos

Orientações: Projete as imagens e instigue a turma a pensar sobre a interação entre clima e a vegetação de uma região.

Será que a vegetação e os animais de um lugar estão relacionados ao seu clima?

Será que as características climáticas e as formações vegetais interagem com o modo de vida/hábitos culturais da população?

E como podemos relacionar as características físicas e os costumes alimentares de uma população?

Cite um exemplo de um alimento típico da região que os alunos vivem e que possa ser relacionado ao bioma típico da região, como por exemplo o costume de comer açaí na região Norte, que vem da influência de costumes indígenas associados à riqueza dos recursos naturais da floresta amazônica.

As imagens do *slide* referem-se a diversidade ambiental que reflete nos hábitos alimentares brasileiros como as uvas adaptadas ao clima da região Sul, tradicional na produção de vinho, e o doce de compota muito comum no interior do nosso país, podendo ser feito da fruta característica da região

Como adequar à sua realidade: Você pode levar para sala de aula um prato ou alimento típico da região que você mora para utilizar como exemplo e relaciona-lo ao bioma da região considerando os aspectos naturais e culturais.

Produção de uva vermelha na região Sul



Fonte: SANTOS, Luis M. Pixabay. Disponível em: <<https://www.pexels.com/pt-br/foto/agricultura-bagas-chacara-cores-760281/>>. Acesso em: 30 mai 2019.

Compota de frutas



Gettyimages

Os biomas e os alimentos típicos das áreas onde estão localizados

Slide 4 Contextualização

Orientações: Projete as imagens e instigue a turma a pensar sobre a interação entre clima e a vegetação de uma região.

Será que a vegetação e os animais de um lugar estão relacionados ao seu clima?

Será que as características climáticas e as formações vegetais interagem com o modo de vida/hábitos culturais da população?

E como podemos relacionar as características físicas e os costumes alimentares de uma população?

Cite um exemplo de um alimento típico da região que os alunos vivem e que possa ser relacionado ao bioma típico da região, como por exemplo o costume de comer açaí na região Norte, que vem da influência de costumes indígenas associados à riqueza dos recursos naturais da floresta amazônica.

As imagens do *slide* referem-se a diversidade ambiental que reflete nos hábitos alimentares brasileiros como as uvas adaptadas ao clima da região Sul, tradicional na produção de vinho, e o doce de compota muito comum no interior do nosso país, podendo ser feito da fruta característica da região

Como adequar à sua realidade: Você pode levar para sala de aula um prato ou alimento típico da região que você mora para utilizar como exemplo e relaciona-lo ao bioma da região considerando os aspectos naturais e culturais.

Açaizeiro comum na região Norte



Gettyimages

Fruta Bacaba, comum na região Norte



Gettyimages

Bioma Cerrado



Gettyimages

Maracujá do cerrado



Gettyimages

Os biomas e os alimentos típicos das áreas onde estão localizados

Slide 5 Problematização

Tempo sugerido: 5 minutos

Orientações: Explique à turma que assim como cada bioma apresenta diferentes características seja referente ao clima, relevo, biodiversidade e ao modo de vida da população, os problemas ambientais, a interferência humana e a exploração desregulada dos recursos naturais também ocorrem de forma distintas e causam consequências graves à vida de cada bioma, podendo interferir diretamente nos hábitos culturais locais, como os relacionados à alimentação. Pergunte à turma o que vem a memória deles quando falamos sobre extinção. A extinção está relacionada à fauna e à flora de um bioma?

Como a extinção de uma espécie poderia interferir no hábito alimentar de uma população?

A extinção de uma espécie, seja da fauna ou flora também refere-se a recursos utilizados como alimentos, portanto, mais que nunca devemos pensar no manejo e consumo sustentável dos recursos naturais.

Como adequar à sua realidade: Leve para a sala de aula exemplos de alimentos que estão em risco de extinção e interferirão nos hábitos alimentares das populações, como o palmito Jussara presente no bioma mata atlântica.



Gettyimages



Fonte: JOVANOVIC, Nicola. *Unsplash*. Disponível em: <<https://unsplash.com/photos/OBok3F8buKY>>. Acesso em: 30 mai 2019.

Os biomas e os alimentos típicos das áreas onde estão localizados

Slide 6 Ação Propositiva

Tempo sugerido: 25 minutos

Orientações: Diga a turma que este será o momento de pesquisar uma receita ou alimento típico que seja característico a um dos biomas brasileiros. Os alunos poderão realizar essa atividade individualmente ou em grupo e não há problema caso algum bioma se repita, no entanto, você deverá orientar a turma para que o alimento ou prato típico não seja repetido. Neste momento, os alunos poderão fazer uso do celular ou computador com acesso à internet e impressora para imprimir as imagens dos alimentos, mas caso esses recursos não estejam disponíveis, a sugestão é que seja pedida uma pesquisa prévia sobre os alimentos ou pratos típicos de cada bioma, com informações sobre: região, clima, vegetação e curiosidade cultural sobre o prato ou alimento escolhido e imagem para ilustrar o livro de receitas.

As informações sobre os alimentos e pratos típicos de cada bioma deverão ser escritas pelos alunos na folha de papel A4, e poderão ser decoradas por eles.

Como adequar à sua realidade: Seria interessante levar para a sala de aula alguma amostra de alimentos típicos de alguns biomas para que os alunos pudessem experimentar.

Vamos fazer nosso livro de receitas!

Os biomas e os alimentos típicos das áreas onde estão localizados

Slide 7 Sistematização

Tempo sugerido: 10 minutos

Orientações: Neste momento da aula os alunos trabalharão em grupo. Peça para que se juntem aos colegas que escolheram o mesmo bioma e troquem as receitas. Eles deverão observar se cada trabalho apresenta, além da receita, as características climáticas, a região, a vegetação, a curiosidade sobre o alimento e a imagem.

Assim que os grupos terminarem a avaliação final, reúna os trabalhos para a montagem do livro de receitas.

Desdobramentos para as aulas seguintes: Peça para que os alunos façam uma ilustração para a capa do livro de receitas e organize na sala de aula um dia de degustação com os alimentos possíveis de serem encontrados e que façam parte das receitas do livro.

Chegou a hora de conhecer as receitas!