

Planos de aula / História / 3º ano / As pessoas e os grupos que compõem a cidade e o município

A Culinária Tradicional Brasileira

Por: Ana Flávia Nazaré Vilhena / 18 de Março de 2019

Código: HIS3_03UND03

Sobre o Plano

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

Professor: Ana Flávia Vilhena

Mentor: Priscilla Paixão

Especialista: Danielle da Silva Ferreira

Assessor pedagógico: Oldimar Cardoso

Ano: **3º ano do Ensino Fundamental**



Unidade temática: **As pessoas e os grupos que compõem a cidade e o município**

Objeto (s) de conhecimento: **O “Eu”, o “Outro” e os diferentes grupos sociais e étnicos que compõem a cidade e os municípios: os desafios sociais, culturais e ambientais do lugar onde vive**

Habilidade(s) da BNCC: **(EF03HI03) Identificar e comparar pontos de vista em relação a eventos significativos do local em que vive, aspectos relacionados a condições sociais e à presença de diferentes grupos sociais e culturais, com especial destaque para as culturas africanas, indígenas e de migrantes.**

Palavras-Chave: **Culinária Brasileira; Populações Indígenas; Mandioca.**

Materiais complementares

-  **Documento**
Atividade de Problematização
<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/QGZwtHs4hJwHCr66h8KkpNCTegWsDXTZX6fqWmTVjUu2TGCrQdv45ke7tZzp/his3-03und03-atividade-de-problematizacao.pdf>
-  **Documento**
Atividade de Sistematização
<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/47bZy5gchZMVyx3X7KUUVybf3sH6KbpFq7JFTcDCJNhY9Vj9qfdvnA38FMsZ/his3-03und03-atividade-de-sistematizacao.pdf>
-  **Documento**
Receita de Tapioca Prestígio
<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/2CdwmxD7UeBzSvej7kRAsEzV49fDvHntqhxgkZK9dkN6PUhmXtaaKkmfV6md/his3-03und03-receita-de-tapioquina-prestigio.pdf>

A Culinária Tradicional Brasileira

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. Este plano está previsto para ser realizado em uma aula de 50 minutos. Serão abordados aspectos que fazem parte do trabalho com a habilidade (EF03HI03) de História, 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.

Materiais necessários: Lápis, borracha.

Material complementar:

Folha de atividade da problematização:

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/QGZwtHs4hJwHCr66h8K03und03-atividade-de-problematizacao.pdf>

Folha de atividade da Sistematização:

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/47bZy5gchZMVvx3X7KU03und03-atividade-de-sistematizacao.pdf>

Receita de tapióquinha prestígio:

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/2CdwmxD7UeBzSvej7kR03und03-receita-de-tapiocinha-prestigio.pdf>

Para você saber mais: Sugere-se o acesso aos links abaixo a título de informação sobre a temática da aula.

Artigo Uma cozinha à brasileira da autora Maria Eunice Maciel professora do Departamento e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFRGS. Neste artigo a autora traz um olhar sobre a importância social e cultural de se trabalhar o tema da alimentação.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, jun. 2004. Disponível em:

<<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/artic>>
Acesso em 20 dez. 2018.

Segue o link de um site com informações diversas sobre a cultura das populações indígenas brasileiras incluindo a alimentação.

Alimentação. Disponível em:

<<https://mirim.org/como-vivem/alimentacao>>.
Acesso em: 20 dez. 2018.

Artigo Alimentação e Seu Lugar Na História de Carlos Roberto Antunes dos Santos. Professor

A Culinária Tradicional Brasileira

Ano: **3º ano do Ensino Fundamental**

Unidade temática: **As pessoas e os grupos que compõem a cidade e o município**

Objeto (s) de conhecimento: **O “Eu”, o “Outro” e os diferentes grupos sociais e étnicos que compõem a cidade e os municípios: os desafios sociais, culturais e ambientais do lugar onde vive**

Habilidade(s) da BNCC: **(EF03HI03) Identificar e comparar pontos de vista em relação a eventos significativos do local em que vive, aspectos relacionados a condições sociais e à presença de diferentes grupos sociais e culturais, com especial destaque para as culturas africanas, indígenas e de migrantes.**

Palavras-Chave **Culinária Brasileira; Populações Indígenas; Mandioca.**

A Culinária Tradicional Brasileira

Titular em História do Brasil da UFPR. Neste artigo o autor apresenta as produções historiográficas nacionais e internacionais sobre a alimentação.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa.** *História: Questões e Debates*, Curitiba, n.42, pp.11- 31, 2005. Disponível em:

<<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643/3797>>.

Acesso em: 20 dez. 2018.

Slide 2 **Objetivo**

Tempo sugerido: 5 minutos

Orientações: O objetivo dessa aula deve ser apresentado aos alunos. Você poderá fazer isso projetando o *slide*, caso tenha o equipamento necessário, ou poderá escrever no quadro da sala e ainda produzir um cartaz.

**Conhecer a produção de
um alimento regional e a
sua relação com a
cultura do lugar**

Slide 3 Contexto

Tempo sugerido: 10 minutos

Orientações: Para iniciar a contextualização você poderá projetar o slide e convidar os alunos para interagir com as informações. Para isso leia com os eles o slide de forma dinâmica e permita que os mesmos façam suas considerações sobre as imagens projetadas. É provável que nem todos conheçam as comidas exemplificadas ou que alguns conheçam um tipo de comida enquanto outros não. O importante é aproveitar essa interação para que eles troquem informações e experiências sempre respeitando o colega e o momento de fala de cada um.

Nessa etapa usaremos dois *slides*. O primeiro com imagens de comidas a base de mandioca (farinha para farofa, goma ou massa para tapiocas, farinha de tapioca e, incluindo o tipo de alimento a ser abordado nessa aula, a farinha de mandioca). E o segundo com uma imagens da mandioca em natura. Para chegar ao segundo slide siga as etapas descritas abaixo:

Explique aos alunos que todas as comidas do primeiro *slides* são feitas do mesmo alimento, a mandioca. Nesse momento alguns podem estranhar o nome, ou podem conhecer.

Então pergunte se eles já viram a mandioca em feiras, mercados, supermercados, em casa? Provavelmente nem todos viram a mandioca em natura ou se viram não sabiam do que se tratava. Então convide-os para verem uma foto da mandioca e passe para o próximo slide.

Agora explique aos alunos que a mandioca é uma raiz assim como a batata e que é usada para feitura de muitos tipos de comidas em todo Brasil, sendo assim um dos alimentos mais presentes no nosso país. Explique, ainda, que inicialmente a mandioca era um alimento conhecido pelas populações indígenas que viviam nos territórios que formariam o Brasil, mas que hoje vários grupos populacionais conhecem e usam a mandioca e seus derivados como alimento.

Diga ainda que entre todos os tipos de alimentos que podem ser feitos com a mandioca um é o mais presente nas casas brasileiras, a farinha (volte aos *slide* das comidas e mostre mais uma vez a farinha de mandioca).

Agora convide os alunos para conhecerem como a farinha de mandioca é feita.

Conheça alimentos a base de mandioca



Fonte: acervo pessoal.

A Culinária Tradicional Brasileira

ACERVO PESSOAL: fotografia

Como adequar à sua realidade: Essa etapa da aula deve ser adequada a sua localidade e para isso pontua-se as seguintes sugestões:

Se você não tiver disponível um projetor consiga imagens de comidas a base de mandioca e da própria mandioca e cole em uma base de papel formando um cartaz ou mesmo com fita adesiva no quadro na sala. Essas imagens podem ser coletadas da internet incluindo as deste slide que pode ser impresso. Também podem ser retiradas de revistas, livros didáticos antigos e jornais. Você poderá optar por levar as comidas para a sala de aula, em vez de usar as imagens, e assim proporcionar uma experiência sensorial aos alunos, certifique-se que há tempo hábil para os alunos viverem esse momento de forma qualitativa.

A mandioca além de variar a forma como é manipulada, também varia de nome nas diversas regiões pelo Brasil, sendo mais comum macaxeira, aipim, castelinha, pão de pobre. Se a mandioca for conhecida com outro nome na sua região você deve adequar o plano de aula, mas explique aos alunos essa variedade de nomes.

Slide 4 Contexto

Orientações: Para iniciar a contextualização você poderá projetar o slide e convidar os alunos para interagir com as informações. Para isso leia com os eles o slide de forma dinâmica e permita que os mesmos façam suas considerações sobre as imagens projetadas. É provável que nem todos conheçam as comidas exemplificadas ou que alguns conheçam um tipo de comida enquanto outros não. O importante é aproveitar essa interação para que eles troquem informações e experiências sempre respeitando o colega e o momento de fala de cada um.

Nessa etapa usaremos dois *slides*. O primeiro com imagens de comidas a base de mandioca (farinha para farofa, goma ou massa para tapiocas, farinha de tapioca e, incluindo o tipo de alimento a ser abordado nessa aula, a farinha de mandioca). E o segundo com uma imagens da mandioca em natura. Para chegar ao segundo slide siga as etapas descritas abaixo:

Explique aos alunos que todas as comidas do primeiro *slides* são feitas do mesmo alimento, a mandioca. Nesse momento alguns podem estranhar o nome, ou podem conhecer.

Então pergunte se eles já viram a mandioca em feiras, mercados, supermercados, em casa?

Provavelmente nem todos viram a mandioca em natura ou se viram não sabiam do que se tratava. Então convide-os para verem uma foto da mandioca e passe para o próximo slide.

Agora explique aos alunos que a mandioca é uma raiz assim como a batata e que é usada para feitura de muitos tipos de comidas em todo Brasil, sendo assim um dos alimentos mais presentes no nosso país. Explique, ainda, que inicialmente a mandioca era um alimento conhecido pelas populações indígenas que viviam nos territórios que formariam o Brasil, mas que hoje vários grupos populacionais conhecem e usam a mandioca e seus derivados como alimento.

Diga ainda que entre todos os tipos de alimentos que podem ser feitos com a mandioca um é o mais presente nas casas brasileiras, a farinha (volte aos *slide* das comidas e mostre mais uma vez a farinha de mandioca).

Agora convide os alunos para conhecerem como a farinha de mandioca é feita.

ACERVO PESSOAL: fotografia.

Crianças, essa é a mandioca assim que colhida.



Fonte: acervo pessoal.

A Culinária Tradicional Brasileira

Como adequar à sua realidade: Essa etapa da aula deve ser adequada a sua localidade e para isso pontua-se as seguintes sugestões:
Se você não tiver disponível um projetor consiga imagens de comidas a base de mandioca e da própria mandioca e cole em uma base de papel formando um cartaz ou mesmo com fita adesiva no quadro na sala. Essas imagens podem ser coletadas da internet incluindo as deste slide que pode ser impresso. Também podem ser retiradas de revistas, livros didáticos antigos e jornais. Você poderá optar por levar as comidas para a sala de aula, em vez de usar as imagens, e assim proporcionar uma experiência sensorial aos alunos, certifique-se que há tempo hábil para os alunos viverem esse momento de forma qualitativa.

A mandioca além de variar a forma como é manipulada, também varia de nome nas diversas regiões pelo Brasil, sendo mais comum macaxeira, aipim, castelinha, pão de pobre. Se a mandioca for conhecida com outro nome na sua região você deve adequar o plano de aula, mas explique aos alunos essa variedade de nomes.

A Culinária Tradicional Brasileira

Slide 5 Problematização

Tempo sugerido: 25 minutos

Orientações: Na problematização você deve convidar os alunos a conhecerem como é feita a farinha de mandioca. Para isso será usado um vídeo que mostra a produção tradicional da farinha na região de Bragança no Estado do PA. Esse vídeo será a fonte histórica do plano de aula e para tanto deverá servir de base para a construção do conhecimento mediante o protagonismo dos alunos. Sendo assim, a atividade da problematização será o preenchimento de uma tabela com informações sobre a produção da farinha de mandioca. Para a realização da atividade siga as etapas descritas abaixo:

Organize os alunos em equipes de acordo com a quantidade de crianças na sala.

Distribua para cada equipe uma folha de atividade que está disponível para impressão no link abaixo.

Essa atividade será acompanhada de um texto didático com informações gerais sobre a mandioca. Explique aos alunos que a atividade consiste em assistir ao vídeo e através da análise, coletar informações sobre como a farinha de mandioca é produzida.

Leia com as crianças a folha de atividade e tire as dúvidas, quando necessário.

Coloque o vídeo para elas assistirem.

Após assistirem ao vídeo, leia com as crianças o texto da folha de atividade e em seguida peça para que os grupos iniciem a atividade.

Esclareça que caso elas precisem, você poderá tirar as dúvidas e até colocar o trecho novamente do vídeo.

Entregar a folha de atividade da problematização.

Folha de atividade da problematização:

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/OGZwtHs4hJwHCr66h8K03und03-atividade-de-problematizacao.pdf>

YOUTUBE: vídeo. Disponível em

<https://www.youtube.com/watch?v=qF1CaJ9z1eU>

Acesso em 16. Fev.2019

Como adequar à sua realidade: Para adequar essa etapa da aula siga as sugestões abaixo:
Se na sua cidade/localidade a farinha de mandioca não for o alimento a base de mandioca mais popular, adeque ao que for mais tradicional e assim estará de acordo com as orientações da BNCC proporcionando aos alunos um aprendizado

Vamos conhecer como a farinha de mandioca é feita.



FONTE: Youtube

A Culinária Tradicional Brasileira

significativo.

Para este modelo de plano de aula orientou-se que seja explicado aos alunos que a mandioca é um alimento tradicionalmente usado por diversas populações indígenas no Brasil, mas que atualmente outros grupos populacionais dominam o manejo da mandioca. Se esse for o caso da sua localidade adequa a essa etapa a forma de manejo da mandioca por esse grupo local.

Se você optar por seguir com o exemplo da farinha de mandioca, mas não tiver como exibir o vídeo, use outros tipos de fonte como o relato oral ou escrito de alguém da localidade que produz a farinha, imagens das etapas de produção e se a escola tiver condições uma visita a uma casa de farinha local. As mesmas sugestões citadas servem para outros exemplos de comidas a base de mandioca e que podem ser mais tradicionais da sua cidade/localidade do que a farinha.

Com relação a folha de atividade se não for possível imprimir uma cópia para cada grupo, você poderá fotocopiar ou escrever no quadro da sala e pedir que cada grupo copie em uma folha sulfite ou do próprio caderno.

O texto que acompanha a folha de atividade traz informações gerais sobre a mandioca, logo pode ser usado mesmo que você opte por outro tipo de comida a base mandioca.

A Culinária Tradicional Brasileira

Slide 6 Sistematização

Tempo sugerido: 10 minutos

Orientações: Propõe-se a seguinte atividade: a produção de uma receita a base de mandioca, no caso a criação de suas próprias versões de tapióquinha. Os alunos criarão a receita e levarão para casa para ser feita junto com seus responsáveis. Para dar suporte a essa atividade está disponibilizado um modelo de receita de tapióquinha em documento, mas atenção, oriente suas crianças para não copiarem a receita e sim, explique que é um modelo para que elas vejam como deve ser a estrutura de uma receita culinária e para lhes inspirarem.

Mostre o *slide* e convide-os a realização da atividade.

Entregue para cada aluno uma cópia da folha de atividade da sistematização.

Leia a atividade proposta e tire suas dúvidas.

Folha de atividade da sistematização:

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/47bZy5gchZMVvx3X7KU/03und03-atividade-de-sistematizacao.pdf>

Modelo de receita de Tapióquinha:

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/2CdwmxD7UeBzSvej7kR/03und03-receita-de-tapiocinha-prestigio.pdf>

Como adequar à sua realidade:

Se não for possível imprimir ou fotocopiar a folha de atividade para cada um, copie os comandos da atividade no quadro e peça que os alunos copiem no caderno.

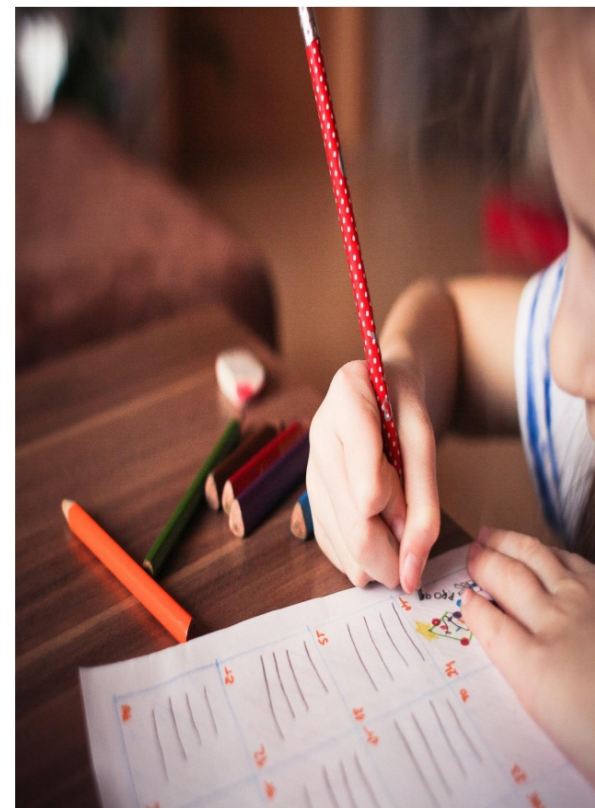
Se não for possível projetar o *slide*, copie no quadro da sala o conteúdo ou produza um cartaz.

Se você achar pertinente, use outra receita como modelo e a forma como você apresentará essa receita modelo fica a seu critério, mas sugere-se que produza um cartaz, que copie no quadro ou que tire fotocópias e entregue aos alunos.

Sugere-se a ampliação dessa atividade no caso de você dispor de mais tempo. Sendo assim, as crianças poderão desenvolver a produção das receitas em parceria com o professor de matemática que trará contribuição quanto às medidas.

Também poderá ampliar o alcance dessa atividade adicionando mais etapas como, realizando uma roda de conversa onde os alunos possam relatar como foi colocar suas receitas em prática tanto o

Hum!!! Que vontade de comer mandioca! Vamos criar uma receita bem gostosa usando a mandioca e seus derivados?



Pixabay

A Culinária Tradicional Brasileira

processo de produção como avaliar o resultado (ficou gostoso?), uma etapa de ajuste das receitas que tal vez não deram certo e isso pode até ser feito em casa com os familiares ou com a equipe de merenda da escola (oportunidade de valorização desses profissionais). E por fim a realização de uma feira da mandioca onde os alunos poderão expor o conhecimento construído sobre a mandioca e as suas receitas para degustação.

Para você saber mais: Seguindo o proposto pela BNCC (Base Nacional Comum Curricular) a proposta desse plano objetiva proporcionar aos alunos conhecer, através da alimentação, a influência de grupos étnicos na construção das culturas locais. O cultivo e manejo da mandioca está presente no Brasil todo e se desdobra na produção de uma série de comidas típicas entre doces e salgados. Embora tenha como base os conhecimentos históricos das populações indígenas, cada qual a sua maneira, pois os povos indígenas não podem ser generalizados, outros segmentos da população brasileira também fizeram suas apropriações desse alimento. Sendo assim, cada localidade vivencia à sua maneira as tradições com a mandioca. Contemplar essas particularidades tornará o aprendizado dos alunos eficaz, pois haverá significado.

Escola: _____

Equipe: _____

Data: _____

Crianças, a mandioca é uma raiz e cresce debaixo da terra, assim como a batata. Antes mesmo do Brasil ser formado, os vários povos que viviam aqui, conhecidos hoje como indígenas, aprenderam a plantar a mandioca e a fazer comidas com ela. Os povos que chegaram depois, europeus e africanos, aprenderam a usar a mandioca e hoje ela é apreciada em todo o Brasil. Você com certeza já comeu uma farofa não é? Saiba que a farofa, a farinha, muitos outros doces e salgados são feitos de mandioca.

- Preencha a tabela abaixo com o que você aprendeu sobre a produção da nossa comida típica a base da mandioca.

Qual o nome da comida?	Suas Descobertas
Você poderia dizer o local onde é feita a comida típica?	
Esse tipo de comida é feito em grupo?	

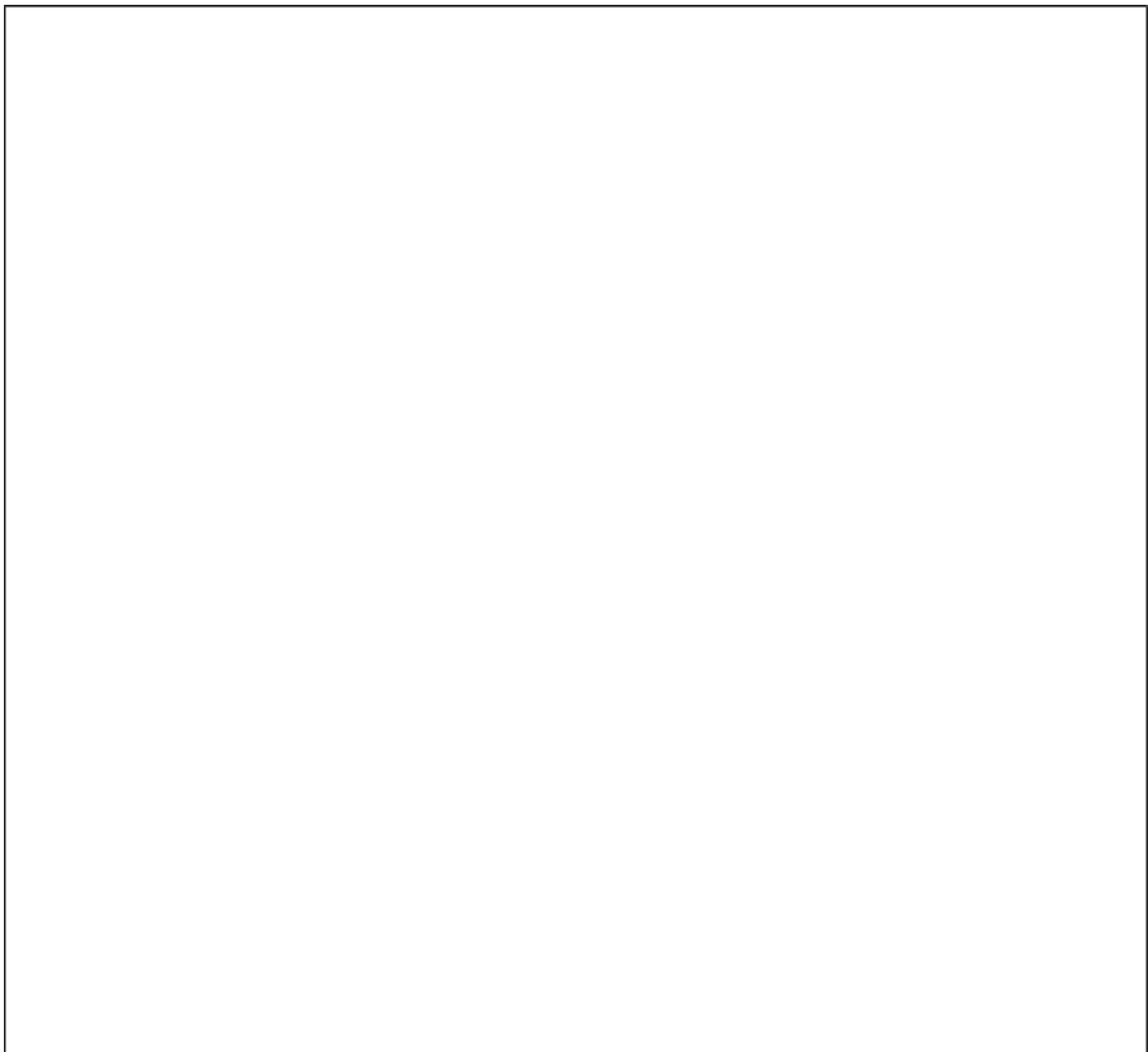
Descreva como a comida típica é feita.

--	--

Escola: _____
Nome: _____
Data: _____

A mandioca, também conhecida como macaxeira, aipim, pão de pobre e outros nomes é um super alimento conhecido em todo o Brasil. Dela se faz tanto doces como salgados, e como exemplo temos a tapioquinha feita da goma ou massa da mandioca.

Que tal você criar sua própria receita de tapioquinha e colocar como recheio o que você mais gosta? Use sua imaginação!



Receita de Tapiquinha Prestígio

Ingredientes:

- Goma ou massa para tapioca
- 1 coco ralado natural ou de pacotinho de supermercado
- 200 gramas de chocolate ao leite

Modo de Preparo:

- Faça a tapioca colocando a goma em uma frigideira, reserve
- Corte o chocolate em pedaços pequenos e misture aos coco ralado
- Recheie a tapiquinha com o coco e o chocolate.
- Sirva quente.

Tempo de Preparo

- De 10 a 20 minutos.