

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
CENTRO DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA EM REDE  
NACIONAL

Adriana Sassi de Oliveira

**A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO COMO FERRAMENTA DE ENSINO  
DE HISTÓRIA**

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

Santa Maria, RS  
2018



**PROFHISTÓRIA**

MESTRADO PROFISSIONAL  
EM ENSINO DE HISTÓRIA

---

ADRIANA SASSI DE OLIVEIRA

# A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO COMO FERRAMENTA DE ENSINO DE HISTÓRIA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

Dezembro / 2018



**Adriana Sassi de Oliveira**

**A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO COMO FERRAMENTA DE ENSINO DE  
HISTÓRIA**

Dissertação apresentada ao Mestrado Profissional em Ensino de História da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de **Mestre em Ensino de História**.

Orientador: Prof. Dr. José Martinho Rodrigues Remedi

Santa Maria, RS  
2018

Oliveira, Adriana Sassi de  
A História da Alimentação como ferramenta de Ensino de  
História / Adriana Sassi de Oliveira.- 2018.  
98 f.; 30 cm

Orientador: José Martinho Rodrigues Remedi  
Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa  
Maria, Centro de Educação, Programa de Pós-Graduação em  
História em Rede Nacional, RS, 2018

1. Introdução 2. Embasamento Teórico Percorrido 3. O  
Espaço Escolar: Descrição dos Contextos Públicos da  
Pesquisa 4. Trajetória Metodológica da Aplicação da  
Proposta 5. Análises da Aplicação I. Remedi, José  
Martinho Rodrigues II. Título.

**Adriana Sassi de Oliveira**

**A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO COMO FERRAMENTA DE ENSINO DE  
HISTÓRIA**

Dissertação apresentada ao Mestrado Profissional em Ensino de História da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de **Mestre em Ensino de História**.

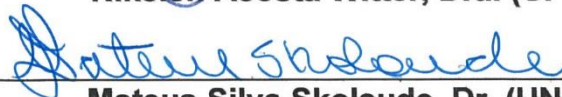
**Aprovado em 10 de dezembro de 2018:**



**José Martinho Rodrigues Remedi, Dr. (UFSM)**  
(Presidente/Orientador)



**Nikelen Acosta Witter, Dra. (UFSM)**



**Mateus Silva Skolaude, Dr. (UNISC)**

Santa Maria, RS  
2018

## AGRADECIMENTOS

Sou imensamente grata a todos que contribuíram para a concretização deste trabalho. Em especial:

- Ao Programa de Pós-Graduação em História em Rede Nacional e a Universidade Federal de Santa Maria/RS, pela oportunidade de realizar este Mestrado Profissionalizante em Ensino de História, público, gratuito e de qualidade.

- Ao meu orientador José Martinho Rodrigues Remedi, que com toda a sua serenidade e conhecimento conseguiu transmitir-me, nos momentos mais difíceis, o alento e a tranquilidade que tanto precisei.

- Ao meu esposo Rodrigo, pelo apoio, cuidado, compreensão e companheirismo. Ao meu filho Augusto que é meu maior tesouro, razão da minha vida. E, a minha cunhada, Carmen Maria, por todo amparo e incentivo, minha imensa gratidão.

- Aos Professores, Colegas e Funcionária do ProfHistória, pela atenção, pelo compartilhamento de conhecimentos, ideias e experiências.

- As duas Escolas envolvidas neste estudo: E.M.E.F. Castro Alves e E.E.E.M. Cilon Rosa, pelo espaço, confiança e credibilidade.

- Aos meus Alunos e Alunas, especialmente a turma 71, da E.M.E.F. Castro Alves, e a turma 108, da E.E.E.M. Cilon Rosa, sujeitos envolvidos nesta pesquisa, que contribuíram significativamente no processo de construção deste estudo.

- À minha avó Zilka Sassi (in memorian) por ter lançado a semente da História nas minhas veias.

- Aos meus pais Cléber e Sandra (in memorian), e irmãos Claiton e Rafael, que sempre acreditaram em mim.

- À Querida Professora Lenir Cassel Agostini (in memorian), um exemplo de ser humano e Profissional, com quem tive a oportunidade de conviver, ter sido aluna e orientanda, por ter me incentivado a trilhar caminhos além da Graduação, por ter me possibilitado desenvolver trabalhos 'de' e 'com' Pesquisa e, por ter despertado em mim o amor por esta prática.

- Às minhas colegas Etiene e Maria Cláudia pelas palavras de apoio e carinho em momentos tão necessários.

Enfim, a todos àqueles que fazem parte da minha vida e estiveram presentes nesta minha caminhada.

*Observar a história à luz dos hábitos alimentares tem a grande vantagem de permitir um contato direto com a realidade comum a qualquer educando, independentemente de sua classe social ou condição cultural. Afinal, todos nos alimentamos e levamos à boca mais que sabores, fatias generosas da história daquilo que comemos e bebemos diariamente.*

(RAMOS, 2010, p. 99).

## RESUMO

### A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO COMO FERRAMENTA DE ENSINO DE HISTÓRIA

AUTORA: Adriana Sassi de Oliveira  
ORIENTADOR: José Martinho Rodrigues Remedi

O presente estudo propõe o desenvolvimento de possibilidades de ensino através da História da Alimentação como proposta de aprendizagem histórica. A intenção de trabalhar essa temática reside no propósito de ser significativa e de contribuir para que os alunos compreendam a disciplina de História, a partir do enfoque da alimentação, elemento presente na história da humanidade, como um fio condutor capaz de provocar indagações, questionamentos e de identificar relações entre o passado e o presente, despertando interesse, compreensão e reflexão, propiciando o cruzamento entre o histórico, o social e o cultural. Para a realização deste estudo foram utilizados diversos referenciais teóricos que possibilitaram maior aprofundamento teórico acerca desta abordagem. A aplicação e investigação ocorreu em duas escolas públicas de Santa Maria/RS, uma de Ensino Fundamental e a outra de Ensino Médio, objetivando verificar como a mesma proposta de ensino e o mesmo conteúdo programático: “O Mundo Medieval”, poderia ser entendida e percebida nesses dois diferentes níveis de ensino. Fez-se uso de múltiplas fontes e recursos que propiciaram uma prática renovada, despertando nos educandos interesse pela disciplina, tornando-a prazerosa e significativa. Para a realização deste trabalho, foram utilizados vários instrumentos que viabilizaram a aproximação do conteúdo histórico ao educando. Partiu-se da exposição do contexto medieval investigado, utilizando diversos materiais iconográficos, para promover o debate em aula. Após, foi realizada a coleta de dados, entre alunos e seus familiares, que responderam questões pertinentes aos hábitos e costumes alimentares, com o objetivo de compará-los, a fim de perceber as relações de semelhanças e diferenças entre as gerações investigadas, para posteriormente relacioná-los ao contexto medieval. Para evidenciar esta percepção, os educandos prepararam uma Mesa Medieval, expondo alimentos ainda presentes na atualidade. A conclusão deste estudo se deu através de uma Memória de Aula, na qual os alunos registraram as suas apreensões adquiridas ao longo das abordagens propostas de aprendizagem histórica. Os resultados obtidos confirmaram que esse trabalho conseguiu cumprir seu papel, atendendo a todos os objetivos nele indicados. Conclui-se que, esta proposta de aprendizagem histórica, valorizando a memória e as experiências locais, conseguiu com êxito aproximar o conteúdo da disciplina de História à realidade dos alunos, além de facilitar a comparação com o passado, tornou o ensino e o conhecimento histórico construtivo e interessante.

Palavras-Chave: Alimentação. Aprendizagem histórica. Ensino de História. História da Alimentação. ProfHistória.



## **ABSTRACT**

### **THE HISTORY OF FOOD AS A HISTORY TEACHING TOOL**

**AUTHOR:** Adriana Sassi de Oliveira  
**ADVISOR:** José Martinho Rodrigues Remedi

The present study proposes the development of possibilities for teaching through the History of Food as a proposal of historical learning. Such theme was chosen for its relevance as well as its potential to contribute to students' understanding of History as a school subject, since food is an intrinsic element of humanity history, thus being a guiding thread capable of provoking inquiries, identifying relations between the past and the present, arousing interest, understanding and reflection, enhancing an intersection between historical, social and cultural elements. For the accomplishment of this study, several theoretical references were used, allowing a greater theoretical investigation regarding this approach. The application and investigation were conducted in two public schools, comprising an Elementary as well as a High School, both located in Santa Maria, in the state of Rio Grande do Sul, Brazil. One of the goals was to verify how the same teaching proposal and the same programmatic content: "The Medieval World", could be understood and perceived in these two different levels of education. Multiple sources and resources were used in order to favor an innovative practice, arousing students' interest in History, making it enjoyable and meaningful. For the accomplishment of this work, several instruments have been used to promote an interaction between students and the historical content. Firstly, an exposition of the medieval context investigated was proposed, using various iconographic materials to promote debates in class. Afterwards, data collection was carried out among students and their families, who answered questions related to eating habits and customs for comparison purposes, in order to perceive the relations of similarities and differences between the generations examined, with the final aim of relating them to the medieval context. To demonstrate this perception, students prepared a Medieval Table, exposing foods which are still present nowadays. The conclusion of this study was conducted through a Class Memory, in which students recorded their understandings acquired through the approaches proposed for historical learning. The results obtained confirmed that all the objectives initially indicated in the present work have been achieved. It is possible to conclude that the present proposal of historical learning, valuing local memory and experiences, besides facilitating comparisons with the past, was able to successfully approximate students' reality to History, making historical teaching and knowledge constructive and interesting.

**Keywords:** Food. Historical Learning. History Teaching. History of Food. ProfHistória.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Retrato de Carlos II, recebendo um abacaxi de John Rose.....	28
Figura 2 – O lugar de honra, sentado à esquerda da mesa.....	31
Figura 3 – Lugar de honra do anfitrião, sentado no centro da mesa.....	32
Figura 4 – Alimentação da nobreza medieval.....	53
Figura 5 – Alimentação Camponesa na Idade Média.....	54
Figura 6 – Refeição familiar no medievo.....	61

## LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1 – Frente do Prédio da E.M.E.F. Castro Alves.....	34
Fotografia 2 – Pátio e quadra da E.M.E.F. Castro Alves.....	35
Fotografia 3 – E.E.E.M. Cilon Rosa, acesso através da Rua Appel.....	38
Fotografia 4 – E.E.E.M. Cilon Rosa, acesso pela Avenida Presidente Vargas.....	38
Fotografia 5 – Maquete do Feudalismo confeccionada por um grupo de alunos da turma 71.....	47
Fotografia 6 – Maquete sobre o Feudalismo confeccionada por alunos da turma 71.....	47
Fotografia 7 – Apresentação do Feudalismo, através de Maquetes, pela turma 71, para os alunos da turma 72.....	48
Fotografia 8 – Apresentação e exposição das Maquetes, pela turma 71.....	49
Fotografia 9 – Apresentação da organização feudal, através de maquetes, por alunos do 7º Ano, da turma 71.....	49
Fotografia 10 – Mesa medieval preparada com a turma 71.....	57
Fotografia 11 – Atividade de Memória de Aula com a turma 71.....	58
Fotografia 12 – Mesa Medieval preparada pela turma 108.....	63
Fotografia 13 – Alunos da turma 108, apreciando os alimentos.....	64
Fotografia 14 – Registro da turma 108, em torno da Mesa Medieval, preparada por eles.....	65

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Questionamento ao educando, do 7º Ano, sobre a sua primeira refeição diária.....	70
Gráfico 2 – Com quem o aluno realiza as refeições?.....	71
Gráfico 3 – Local ou lugar que o aluno realiza as refeições.....	72
Gráfico 4 – Comparação entre os hábitos e costumes alimentares dos sujeitos envolvidos no questionário.....	73
Gráfico 5 – Relação de semelhanças e diferenças entre a alimentação do medievo com a atualidade, realizada pelo 7º Ano.....	74
Gráfico 6 – A primeira refeição do dia dos alunos do 1º Ano.....	78
Gráfico 7 – Com quem o aluno, da turma 108, realiza as suas refeições?.....	79
Gráfico 8 – Local ou lugar que o educando realiza as suas refeições.....	80
Gráfico 9 – Comparação entre os hábitos e os costumes alimentares dos educandos e de seus familiares entrevistados.....	81
Gráfico 10 – Relação de semelhança ou diferença entre a alimentação do medievo com a atualidade, realizada com a turma 108.....	82

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Dados do Calendário Letivo 2018, da E.M.E.F. Castro Alves.....	34
Quadro 2 – Conceitos Avaliativos da E.M.E.F. Castro Alves.....	36
Quadro 3 – Dados do Calendário Letivo 2017/2018 da E.E.E.M. Cilon Rosa.....	39
Quadro 4 – Conceitos de Avaliação da E.E.E.M. Cilon Rosa.....	40

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AEE	Atendimento Educacional Especializado
AHMSM	Arquivo Histórico Municipal de Santa Maria
CDM	Centro Desportivo Municipal de Santa Maria
CRA	Construção Restrita de Aprendizagem
CRE	Coordenadoria Regional de Educação
CSA	Construção Satisfatória de Aprendizagem
CPA	Construção Parcial de Aprendizagem
E.E.E.M.	Escola Estadual de Ensino Médio
E.M.E.F.	Escola Municipal de Ensino Fundamental
EJA	Educação de Jovens e Adultos
ENEM	Exame Nacional de Ensino Médio
MASM	Museu de Arte de Santa Maria
PCN	Parâmetros Curriculares Nacionais
PP	Progressão Parcial
PPDA	Plano Pedagógico de Apoio Didático
PROFHISTÓRIA	Programa de Mestrado Profissional em Ensino de História
RH	Recursos Humanos
RS	Rio Grande do Sul
UFSM	Universidade Federal de Santa Maria

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	14
<b>2</b>	<b>EMBASAMENTO TEÓRICO PERCORRIDO</b> .....	19
<b>3</b>	<b>O ESPAÇO ESCOLAR: DESCRIÇÃO DOS CONTEXTOS PÚBLICOS DA PESQUISA</b> .....	33
3.1	ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL CASTRO ALVES.....	33
3.2	ESCOLA ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO CILON ROSA.....	37
<b>4</b>	<b>TRAJETÓRICA METODOLÓGICA DA APLICAÇÃO DA PROPOSTA</b> .....	43
4.1	EXPERIÊNCIA NA E.M.E.F. CASTRO ALVES.....	45
4.2	EXPERIÊNCIA NA E.E.E.M. CILON ROSA.....	59
<b>5</b>	<b>ANÁLISES DA APLICAÇÃO</b> .....	68
5.1	ANÁLISE DAS EXPERIÊNCIAS NA E.M.E.F. CASTRO ALVES.....	68
5.2	ANÁLISE DAS EXPERIÊNCIAS NA E.E.E.M. CILON ROSA.....	75
<b>6</b>	<b>CONCLUSÃO</b> .....	85
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	87
	<b>APÊNDICES</b> .....	90
	<b>APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES</b> .....	91
	<b>APÊNDICE B – DIETA ALIMENTAR DA SEMANA (MODELO)</b> .....	92
	<b>ANEXOS</b> .....	93
	<b>ANEXO A – MEMÓRIA DE AULA REALIZADA POR ESTUDANTE DO 7º ANO</b> .....	94
	<b>ANEXO B – MEMÓRIA DE AULA REALIZADA POR ALUNA DO 7º ANO</b> ....	95
	<b>ANEXO C – MEMÓRIA DE AULA DE ESTUDANTE DO 7º ANO</b> .....	96
	<b>ANEXO D – QUESTIONÁRIO SOBRE HÁBITOS E COSTUMES ALIMENTARES APLICADO AOS ALUNOS DO 1º ANO</b> .....	97
	<b>ANEXO E – TABELA ALIMENTAR DA SEMANA, PREENCHIDA POR ESTUDANTE DO 1º ANO</b> .....	98

## 1 INTRODUÇÃO

Este estudo corresponde ao desenvolvimento do projeto de pesquisa do Mestrado Profissional em Ensino de História, da Universidade Federal de Santa Maria/RS, que está inserido na linha de pesquisa “Saberes Históricos e Espaço Escolar” e visa propiciar a aproximação da História e do ensino de História com a realidade social e cultural dos alunos, dando maior sentido ao exercício da prática docente. Pretende, através dele, averiguar o potencial com que a história da alimentação poderá contribuir no processo de construção do conhecimento histórico no cotidiano da sala de aula.

Busca-se, a partir do enfoque da alimentação, uma proposta renovada de aprendizagem histórica, servindo como uma ferramenta para auxiliar o ensino de História, capaz de despertar nos educandos interesse pela disciplina, tornando-a prazerosa e significativa.

Assim, a História da Alimentação será o fio condutor desse processo, de modo que seja capaz de provocar indagações, questionamentos e de identificar as rupturas e permanências, semelhanças e diferenças no tempo, despertando nos educandos interesse, compreensão e reflexão.

O propósito de trabalhar com essa temática surgiu da intenção de aproximar os diversos conteúdos da disciplina de História à realidade do aluno, de maneira que lhes permita construir relações entre o passado e o presente, percebendo as transformações da sociedade.

Acredito que a justificativa deste estudo se encontra respaldada nas inquietações que me acompanham desde a Educação Básica. Sou da geração da “decoreba”, sabia decorar, mas não éramos instigados a refletir, a comparar, a compreender, tão pouco a criticar. E, o pouco conhecimento histórico que adquiri nessa época, não veio da Escola, mas sim de casa, das relações familiares. Já em prática docente, busco dar sentido às aulas e a disciplina de História, proporcionando ao meu aluno, entender as razões de se conhecer os diversos conteúdos programáticos que se apresentam em cada ano escolar. Trabalhá-los de maneira que permita estabelecer conexões, que permita através deles perceber as continuidades ou rupturas relativas a humanidade no decorrer tempo e, que se possa acima de tudo e, na medida do possível, ressignificar esses conteúdos.



Para dar conta destas intenções, este trabalho trilhou alguns objetivos na tentativa de cumprir sua função, tais como:

- Sistematizar os debates bibliográficos acerca da aprendizagem de questões históricas, prioritariamente a História da Alimentação;
- Elaborar um diagnóstico participativo entre educandos e familiares acerca de hábitos e costumes alimentares;
- Construir um quadro comparativo entre as diferentes dietas identificadas no diagnóstico;
- Comparar as dietas, os hábitos e costumes alimentares apontados na entrevista com o contexto medieval;
- Entender as relações entre continuidade/permanência e/ou ruptura ou transformação da alimentação e da cultura alimentar, nos diferentes momentos da história;
- Expor e apreciar os alimentos indicados nas suas diversas formas de apresentação;
- Verificar, através de uma Memória de Aula, a aprendizagem histórica com base na História da Alimentação.

O contexto da aplicação e investigação desta atividade, ocorreu em duas escolas públicas do município de Santa Maria/RS. Na E.M.E.F. Castro Alves, com uma turma de 7º Ano do Ensino Fundamental e, na E.E.E.M. Cilon Rosa, com uma turma de 1º Ano do Ensino Médio, com o intuito de verificar como uma mesma proposta de ensino, com o mesmo conteúdo programático: “O Mundo Medieval”, poderia ser percebido nesses dois diferentes níveis de ensino.

Foram utilizadas diferentes fontes e linguagens para abordar o mesmo enfoque. O contexto trabalhado consiste na Idade Média, com a formação da Europa Feudal, as inovações nas técnicas agrícolas, o revigoramento do comércio, o crescimento das cidades, a falta de infraestrutura, a fome e as doenças (pestes). Procura-se, através desses conteúdos, conhecer a alimentação do medieval, a fim de contrapor a mesa medieval dos diferentes grupos sociais.

Fez-se uso de livros didáticos, documentário, filme e slides com imagens que retratam a época investigada, visando aproximar o contexto histórico trabalhado ao imaginário do aluno. Ao mesmo tempo, os alunos responderam à questionários sobre dieta e hábitos alimentares, bem como realizaram entrevistas com seus familiares

sobre o mesmo questionamento, com o intuito de perceber as rupturas ou permanências dos costumes e hábitos alimentares nas gerações investigadas.

A partir desta percepção, busca-se relacionar as dietas e os hábitos alimentares atuais, intencionando valorizar a memória e as experiências locais de todos os sujeitos envolvidos. Assim como, compará-las ao período histórico trabalhado na disciplina. Neste contexto, considera-se que “para descobrir e criar é preciso primeiro questionar”. (DEMO, 2011, p. 35).

Após a comparação, foram expostos e apreciados os alimentos indicados, tanto na coleta, através dos questionários, como também os alimentos consumidos no período medieval, objetivando perceber com maior clareza as rupturas e/ou permanências dos mesmos, ao longo do tempo.

Para concluir, foi proposta uma “Memória de Aula”, na qual os alunos deveriam registrar todas as suas percepções desta atividade, contemplando suas interpretações, desde os debates decorrentes da leitura dos textos e imagens, a execução e os resultados dos questionários até a exposição dos alimentos consumidos, alusivo ao contexto medieval e suas comparações com atualidade.

Esta proposta de aprendizagem histórica busca aproximar o conteúdo da disciplina de História a realidade dos alunos, a fim de despertar o interesse pela História da Alimentação e possibilitar a leitura das diferentes épocas investigadas para propiciar o cruzamento entre o histórico, o social e o cultural viabilizando uma reflexão comparativa com a atualidade e com a própria transformação da sociedade.

Sendo assim, acredita-se que,

Aprender é um processo dinâmico em que a pessoa que aprende é transformada. Algo é ganho, algo é adquirido – conhecimento, habilidade ou uma mistura de ambos. Na aprendizagem histórica, “história” é adquirida: os fatos objetivos, coisas que aconteceram no tempo, tornaram-se um assunto do conhecimento consciente – tornaram-se subjetivos. Eles começam a desempenhar um papel na construção mental de um sujeito. A aprendizagem histórica é um processo de fatos colocados conscientemente entre dois polos, ou seja, por um lado, um pretexto objetivo das mudanças que as pessoas e seu mundo sofreram em tempos passados e, por outro, o ser subjetivo e a compreensão de si mesmo assim como a sua orientação no tempo. (SCHMIDT, BARCA e MARTINS, 2011, p. 82).

Deste modo, foi oportunizada ao educando a possibilidade de, através da coleta de dados, instrumentalizar suas relações entre o passado e o presente, de modo que consiga interpretá-las, apreendê-las.

Para isso, entende-se que,

o professor precisa investir na ideia de chegar a motivar o aluno a fazer elaboração própria, colocando isso como meta da formação. Caso contrário, não mudamos a condição de analfabeto no aluno, que apenas lê, sem interpretar com propriedade. (DEMO, 2011, p. 90).

Considerando que a alimentação e o ato de comer são fatores essenciais na vida humana, busca-se *com* e *através* da História da Alimentação, tornar o ensino de História significativo e prazeroso, de modo que, sirva de instrumento que possibilite perceber o seu significado nos diferentes momentos da história, assim como a sua relevância na vida e no cotidiano dos diversos agentes históricos.

Deste modo, observa-se que,

O tema da alimentação, por ser uma característica vital de todo ser humano, a todos interessa e todos com ele se identificam. Por esse motivo, o assunto caracteriza-se como um importante caminho para a compreensão de um determinado tempo histórico, como também para pesquisa e divulgação histórica. O assunto apresenta uma infinidade de fontes que estão a nossa volta, mesmo quando é um simples prato de comida, técnicas de preparo, combinação de ingredientes, pois revela muito sobre a cultura e mentalidade de um povo. O estudo da alimentação pode motivar o aluno a saber, falar ou pesquisar sobre determinado povo ou sociedade (MEDEIROS, 2005, p.69).

Considerando que,

Desde que nasce o homem precisa obter sua alimentação, hidratos de carbônio, gorduras, proteínas, sais, água. Deve retirar esses elementos das carnes, dos vegetais e minerais. A química orgânica encarrega-se da transformação e distribuição úteis. Há, naturalmente, uma informação clássica sobre a marcha da alimentação, informação baseada em deduções e simpatias. Começara pelos frutos e raízes sob a imitação animal. Passara à carne crua, moluscos *in natura*. Depois aprendera, não se sabe com quem, a assar, cozinhar, descobrindo a cerâmica, e viera, de escalão em escalão, até nossos complicados dias da ciência nutricionista (CASCUDO, 2011, p.18).

Em vista disso, a alimentação faz parte da existência humana, desde sua gênese. Com ela e através dela a humanidade descobriu diferentes e diversas técnicas para melhor lhe servir.

Para a aplicação, coleta de dados, entrevista e análise de todas as informações, fez-se uso de diversos referenciais teóricos que contribuíram para corroborar a importância do estudo desta temática, assim como sugeriram maneiras, através de variados recursos, para melhor explorar o tema.

O desenvolvimento desta dissertação, expõe em seu segundo capítulo os argumentos e ideias dos diversos autores que compõem as referências bibliográficas desta Dissertação de Mestrado, de modo que permita conduzir-nos ao problema da pesquisa e justificar o estudo da História da Alimentação como uma ferramenta de Ensino de História e de aprendizagem histórica.

O terceiro capítulo, visa apresentar ao leitor a localização das Escolas e dos espaços físicos em que os sujeitos envolvidos se encontram inseridos, fornecendo dados que permitam maior compreensão a respeito dos mesmos.

O quarto capítulo, objetiva evidenciar cada etapa da aplicação deste estudo, descrevendo e demonstrando, através de imagens, os caminhos percorridos desde a primeira até a última proposta sugerida. Apresentando dados e detalhando as experiências vivenciadas nas escolas da rede pública de Santa Maria/RS: na Escola Municipal de Ensino Fundamental Castro Alves e na Escola Estadual de Ensino Médio Cilon Rosa.

O quinto capítulo, relata as repercussões das experiências deste estudo, em cada uma das duas escolas em questão, apresentando os resultados obtidos através do levantamento e análise de informações, proporcionada pela coleta de dados sobre a dieta, os hábitos e costumes alimentares dos educandos e de seus familiares, resultante da comparação entre o passado e o presente e, da elaboração de uma Memória de Aula, que registrou as impressões e apreensões do aluno, adquiridas ao longo das propostas de aprendizagem histórica.

Por fim, expõem-se as considerações finais, decorrentes da interpretação e da análise dos resultados alcançados em cada etapa dessa proposta de aprendizagem histórica, através da temática da alimentação, procurando evidenciar em que medidas os objetivos indicados conseguiram ser atingidos.

## 2 EMBASAMENTO TEÓRICO PERCORRIDO

O diálogo entre os documentos e os referenciais teóricos reforçam em nós a crença em que a história como disciplina essencialmente formativa possui um forte componente ético, político e cultural. Nesse sentido, a práxis do professor de história no desenvolvimento curricular na sala de aula pode favorecer a construção da consciência histórica, a compreensão da realidade, potencializando a formação e a participação cidadã na sociedade. (GUIMARÃES, 2016, p. 98).

A citação acima evidencia a importância das leituras e da fundamentação teórica, ligadas à pesquisa e a busca pelo conhecimento, capaz de instruir e (re)construir, pois através do referencial teórico somos capazes de compreender, interpretar e explicar a realidade, possibilitando-nos dialogar com ela e, promover ao educando, aprendizados que instigue a construção da consciência histórica e “o despertar da curiosidade, da inquietude, do desejo de descoberta e criação”. (DEMO, 2011, p.84).

Este estudo encontrou-se ancorado, na pesquisa empírica e qualitativa, de modo que produz e analisa dados, assim como permite uma leitura e interpretação das ações dos sujeitos nela envolvidos.

Para tanto, a temática da alimentação foi o fio condutor deste processo, pois através dela pôde-se pensar em ferramentas que possibilitassem uma melhor compreensão da História e dos agentes históricos, a partir da História da Alimentação.

Uma das preocupações norteadoras fora desenvolver práticas que aproximassem o conteúdo de à realidade dos alunos, tornando o ensino da História prazeroso e instigante. Para isso, algumas tarefas motivadoras foram utilizadas, tais como:

[...] exercícios de própria mão; discussão em grupo, para testar a compreensão; busca do conteúdo em outros livros; questionamento em aula para despertar a dúvida investigadora; sobretudo reconstrução pela pesquisa fora do ambiente de aula. (DEMO, 2011, p. 90).

O levantamento de dados, a partir da leitura das obras e artigos indicados nas referências bibliográficas desta Dissertação, sugerem e apontam caminhos que possibilitaram a execução da mesma.

Na obra, *Pesquisa: princípio científico e educativo*, Pedro Demo (2011) nos ressalta, de forma constante, a importância da pesquisa e do ato de pesquisar, consistindo numa ferramenta emancipatória para a formação da consciência crítica.

Este texto remete a ideia de que a pesquisa é necessária para a estruturação e organização do planejamento de objetivos a serem alcançados no decorrer de cada etapa, assim como também para buscar propostas diferenciadas que viabilizem um processo de construção, não só por parte do educador, mas também por parte dos educandos, que devem sair da posição de ouvintes e copiadore, para agentes. A fim que consigam descobrir, construir, estimular a criatividade e o espírito de criticidade, tornando-os sujeitos ativos e participantes, efetivamente engajados no processo de aprender, compreender e perceber a realidade que os cerca, pois a pesquisa, segundo este autor “é questionar e dialogar com a realidade”.

Foi com esta percepção de proposta de descoberta, entendimento e construção do conhecimento, exposta por Demo, através da pesquisa, que se pensou atingir os objetivos específicos pontuados neste estudo. Como, por exemplo, elaborar um diagnóstico participativo entre educandos e familiares a respeito dos hábitos e costumes alimentares. Esta atividade oportuniza o aluno a pesquisar e a descobrir.

Em outro momento, quando foi proposta a tarefa de comparar as dietas identificadas no diagnóstico, como também com o contexto histórico estudado, intencionou-se que, além de pesquisar e descobrir, o aluno fosse capaz de entender para construir e/ou ressignificar seus conhecimentos.

Desta forma,

[...] é fundamental que, ao estudar determinado fato, o aluno entenda como examiná-lo, historicamente, cabendo-lhe também produzir um conhecimento autônomo sobre aquele objeto em análise, tornando-se assim sujeito da produção de seu próprio conhecimento. (HORN e GERMINARI, 2006, p. 108)

Em *O Ensino de História e seu currículo: teoria e método*, Gerado Horn e Geyso Germinari (2006), ao abordar diferentes propostas no currículo de história, atentam para a valorização dos documentos históricos produzidos pela ação humana. Indica-se aqui, por exemplo, um livro de culinária, com receitas de família, passados de geração em geração. Estes, segundo a visão dos autores, deveriam ser apreciados pelos professores de História, pois além de valorizar a realidade vivida pelo aluno, relacionando as experiências de vida deles e de outros sujeitos, também consideram a história local.

Esta referência de leitura, corroborou a ideia da construção e aplicação do questionário e das entrevistas, aplicados aos alunos e seus familiares, visando aproximar o conteúdo de história à realidade do educando, assim como também

propiciar o resgate da memória, oportunizando “a possibilidade de resgatar o conhecimento que vem através do aluno, a partir de sua inserção na e pelas relações sociais”. (HORN e GERMINARI, 2006, p. 79).

Cabe ressaltar que no final da década de 1930, Gilberto Freyre (2007) publicou a obra *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, nela o autor apresenta receitas caseiras as quais considerava uma arte, capaz de resistir ao tempo, repetindo-se e reinventando-se, legitimando assim, a importância de uma simples receita culinária enquanto fonte histórica e fenômeno de cultura.

Observou-se que os *Parâmetros Curriculares Nacionais* (1988) sugerem mudanças no currículo formal, tentando aproximá-las de um currículo real, pois consideram que a evolução da tecnologia e o acesso aos mais diversos e diferentes canais de informação exigem tal renovação.

Neste sentido, percebendo tamanhas transformações tecnológicas, Elisabeth Medeiros (2005), em seu artigo *Ensino de História: fontes e linguagens para uma prática renovada*, salienta que estas exigiram da Escola maior reflexão sobre suas tradicionais práticas. A autora aponta para a ampliação de novas fontes e linguagens a serviço da pesquisa histórica, de modo que possibilite ao professor de História diversificar suas práticas, tornando-a renovada, com o intuito de tornar o ensino um processo mais dinâmico e participativo. Acrescenta ainda que:

O uso de diferentes fontes e linguagens no ensino de História tem contribuído não só para ampliar o campo de estudo da disciplina, como também estabelecer um novo conceito de ensino-aprendizagem, tornando o processo mais dinâmico, significativo e prazeroso. (MEDEIROS, p.60-61, 2005).

Assim, a alimentação consiste em uma fonte, entre outras fontes e linguagens alternativas a serem utilizadas no ensino de História.

Ideia semelhante encontramos na leitura do artigo *Panorama das Pesquisas no Ensino de História*, de Ernesta Zamboni, em que evidencia a importância da multiplicidade de linguagens usadas no ensino de História. A autora também ressalta que “o ensino de História assentado em eixos temáticos tem a função de criar condutos lógicos que organizam conteúdos, dando-lhes significado”. (ZAMBONI, 2000/2001, p. 7).

Muitos são os autores que destacam a importância do estudo da História da Alimentação como um instrumento capaz de viabilizar conhecimento, entendimento e

compreensão das mais diversas sociedades ao longo da história, pois a alimentação carrega consigo uma pluralidade de informações sobre os mais variados aspectos da existência humana, tais como: o alimento como definidor de identidades e trocas culturais; enquanto mediador de diferentes culturas; como símbolo de poder, de status e amizade; com ele, pôde-se perceber a história do cotidiano e das mentalidades, os aspectos sociais, econômicos, culturais e religiosos dos mais diversos agentes históricos.

Convém evidenciar que:

A história também pode ser entendida através da evolução dos hábitos e costumes alimentares. Além de ser parte importantíssima da sobrevivência material da espécie, a alimentação está ligada a questões culturais e religiosas, a distinções sociais, étnicas, regionais e até de gênero, a problemas ambientais, ao desenvolvimento econômico, às relações de poder e a tantos outros assuntos que demandam a atenção dos historiadores. (RAMOS, 2010, p. 95).

No artigo *Alimentação*, Fábio Ramos (2010) sinaliza para a vantagem de se trabalhar com a alimentação em sala de aula, pois ela permite um contato direto com a realidade de qualquer aluno, independentemente de sua condição social ou cultural.

Percebe-se que a história da alimentação pode ser considerada um subsídio para o entendimento e valorização da própria história, no sentido que através dela é possível interpretá-la e compreendê-la, tornando-se uma ferramenta capaz de aproximar os mais diversos conteúdos da história com a realidade social e cultural dos educandos.

Assim, foi a partir desta compreensão que se planejou e projetou as atividades que seriam executadas, no decorrer de cada etapa da aplicação desta proposta de estudo.

Também, através das leituras, constatou-se a forte ligação da História com a Antropologia. De acordo com esta colocação, importa ressaltar o artigo *Comida e Antropologia: uma breve revisão*, em que Sidney Mintz (2001), procura aproximar a antropologia com temas da história natural, tais como o interesse pela comida e o modo de comer (como se come, o quê, onde e com que frequência comemos e, como nos sentimos com relação a comida). Este autor destaca que o comportamento é capaz de revelar a cultura em que cada um está inserido e, também salienta que os hábitos alimentares podem mudar inteiramente com o passar dos anos, mas que a



memória do primeiro aprendizado alimentar, provavelmente permanece para sempre na consciência.

A partir destes enfoques apontados por Mintz, em que o comportamento, os hábitos alimentares, a comida e o ato de comer são relevantes para se compreender as transformações, as relações sociais e culturais é que se pensou na estruturação das questões que integrariam o questionário, aplicado aos educandos e seus familiares, com o objetivo de aclarar a percepção de rupturas e/ou permanências às quais a sociedade humana encontra-se exposta.

Somando a esta ideia, observa-se que:

A história da alimentação faz parte da história do cotidiano e pode abranger, além da história dos alimentos, a sua produção, distribuição, preparo e consumo. O consumo é importante, mas também o quando, onde, como e com quem se consomem os alimentos (MEDEIROS, 2005, p. 69).

Desta forma, através destas abrangências indicadas, foi possível pensar e esquematizar a estrutura da aplicação deste estudo junto aos alunos, pois os autores fornecem-nos diferentes possibilidades de como trabalhar e explorar este tema, a fim de despertar o interesse e a participação de todos.

Acrescenta-se ainda que a aproximação da História com a Antropologia e com as demais Ciências Humanas, não apenas contribui para expandir o conhecimento histórico, como também é capaz de redimensionar o papel histórico. É pertinaz acrescentar que “o aprofundamento de estudos culturais, principalmente no diálogo da História com a Antropologia, tem contribuído, ainda, para um debate sobre os conceitos de cultura e de civilização”. (PCN, 1988, p. 32).

Observa-se que, atualmente um grande número de historiadores trabalha com temáticas associadas à Nova História Cultural, pois esta vem agregando ao estudo da História novos temas, tais como o cotidiano, as mentalidades, o vestuário, etc. E é dentro deste contexto que a história da alimentação está inserida, vista não apenas como parte da cultura, mas também como parte de uma dinâmica social.

Somando a esta assertiva, Burke (2008, p. 10) indica que:

O terreno comum dos historiadores culturais pode ser descrito como a preocupação com o simbólico e suas interpretações. Símbolos, conscientes ou não, podem ser encontrados em todos os lugares, da arte à vida cotidiana, mas a abordagem do passado em termos de simbolismo é apenas uma entre outras.

Convém salientar que a proposta de trabalhar o contexto medieval, utilizando a alimentação como uma ferramenta de aproximação do conteúdo histórico, também busca evidenciar os desdobramentos socioculturais presentes nas sociedades.

Na leitura do artigo “Uma história palatável: A invenção da identidade Goiana por meio da alimentação”, Sônia Maria de Magalhães (2009, p. 2) salienta que “o alimento compõe uma categoria histórica, pois os padrões de duração e alterações dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social”. Este aspecto, pontuado pela autora, foi observado nos debates realizados em sala de aula, após a efetivação da coleta de dados pelos educandos.

Soube-se, a partir da leitura do artigo *O lugar da alimentação nos estudos históricos da escola dos Annales*, de Rafaela Basso (2015), que o estudo da História da Alimentação veio se desenvolvendo desde o início do século XX, mas foi com Lucien Febvre e Fernand Braudel que este tema ganhou lugar de destaque na formação de uma tradição historiográfica, e que através da escola dos Annales, a temática da alimentação abriu espaço e campo de trabalho para os historiadores.

A autora analisa o lugar da alimentação nos estudos históricos desta escola historiográfica, ao longo de suas primeiras três gerações, centrando sua análise nos trabalhos de Lucien Febvre, Fernand Braudel e Jean-Louis Flandrin, buscando entender como esta abordagem foi adquirindo contornos e preocupações nos diferentes momentos apontados.

Neste mesmo artigo, Basso faz referência a um artigo de Sidney Watts, intitulado *Food and the Annales School*, em que analisa os três momentos desta corrente historiográfica, salientando que a primeira geração da escola dos Annales deu destaque para os padrões de agricultura das sociedades pré-modernas, enquanto os autores da segunda geração priorizam à produção alimentar e o consumo enquanto fundamentos da vida econômica e social. E, a terceira geração, interpretou o papel e a história da cozinha como instrumento definidor de identidade cultural e do gosto.

Com esta leitura, constatou-se que foi de grande valia, para a História da Alimentação, a sua inserção na escola dos Annales, pois essa além de consolidar a alimentação enquanto campo de estudo, possibilitou em seus diferentes momentos, destacar os diversos e amplos enfoques a serem percebidos e estudados sobre o tema. Basso, ao citar Febvre, salienta que este autor destacou a importância do estudo do passado para compreender a perenização de uma determinada tradição alimentar.

Outro aspecto presente no artigo de Basso, que merece ser destacado, centra-se na terceira geração dos Annales e na culturalização da alimentação. Aponta Jean-Louis Flandrin, expoente desta geração, que aborda a alimentação enquanto categoria cultural e, a questão do gosto, para poder compreender a dinâmica social da sociedade, as relações estabelecidas entre comida e vida social.

Acrescentando a este conjunto de informações, é apropriado citar a obra *História da Alimentação*, de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, a qual contém numerosas informações sobre esta temática, e constitui uma das principais fontes deste estudo. Nela nos é pontuado o papel da alimentação, que não apenas serve para satisfazer uma necessidade fisiológica, mas também de exprimir e revelar diversos elementos intrínsecos nos inúmeros agrupamentos humanos. Fornece-nos múltiplas contribuições sobre o tema, pois propõe um percurso da história, desde os primórdios da história da humanidade e das primeiras civilizações até a atualidade.

Além de importante fonte bibliográfica, este livro trata das estruturas do cotidiano, como também das questões de subsistência, abastecimento e mercado, até aspectos culturais e simbólicos, preocupando-se “com as estruturas do cotidiano, suas historicidades explicadas pela comida e inseridas na longa duração Braudeliana” (SANTOS, 2005, p. 7).

Outra leitura relevante, trata do artigo *A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa*, de Carlos Roberto dos Santos (2005). Nela, este autor constata que a História da Alimentação foi por muito tempo ignorada, principalmente na historiografia brasileira, mas atualmente este campo vem se projetando e apresentando diversos estudos que referendam esta abordagem. Destaca que com a globalização, novas formas de consumo alimentar vêm se impondo e com elas novos padrões, costumes, hábitos e práticas alimentares se delineiam. Acrescenta “que as refeições feitas em conjunto, em casa, com horário determinado e um cardápio planejado estão se tornando cada vez mais raras” (SANTOS, 2005, p. 12).

Cabe realçar que esta mudança nos padrões alimentares e de consumo alimentar, sinalizada por Santos (2005) no início do século XXI, já havia sido evidenciada por Luís da Câmara Cascudo, no final da década de 1960.

O signo da velocidade anula e desmoraliza as demoradas preparações que orgulhavam os antigos *gourmets*. A industrialização dos alimentos reduz a cozinha a um armário de latas. A técnica essencial limita-se a saber abrir uma lata sem ferir os dedinhos. Um jantar egresso de latas é ato de comer, mas não no nível de uma refeição. (CASCUDO, 2011, p. 36-37).

Mesmo não estando relacionada diretamente com o fenômeno da globalização e a aceleração das trocas de cultura alimentar, acompanhadas de grandes padronizações no consumo via indústria alimentícia, já se percebe no texto de Cascudo (2011) que a chegada e o uso dos enlatados alterava os costumes alimentares ao ponto do autor não reconhecer nessas refeições mais que o ato biológico de comer, não como ato de cultura.

Este aspecto, salientado por Santos (2005), de que novas preferências e formas de consumo alimentar vem se impondo na atualidade, foi observado através da leitura e análise dos dados, manifestados nos questionários aplicados aos sujeitos envolvidos e será evidenciado no quarto capítulo.

Acrescenta-se que, “quando a mudança social acelera ou transforma a sociedade para além de um certo ponto, o passado deve cessar de ser o padrão do presente, e pode, no máximo, tornar-se modelo para o mesmo”. (HOBBSAWM 2013, p. 29)

De acordo com estas considerações, Santos (2005) aponta para a expansão e preferências dos *fast-food* em detrimento a dieta tradicional, sendo aquelas muito influenciadas pela publicidade. Indica que atualmente existe um movimento contrário aos *fast-foods*, é o *slow-food*, apesar de irrisório no Brasil, é um movimento internacional que visa a educação do gosto e a biodiversidade alimentar. Em prol dele, diversos especialistas, através de trabalhos científicos, buscam defender a apreciação de uma alimentação de qualidade.

Somando a tais ideias, ressalta-se que:

o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referência na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações (SANTOS, 2005, p. 12)

Os enfoques apontados neste artigo, permitiram instrumentalizar o resultado do entrecruzamento das pesquisas desenvolvidas junto aos educandos e seus familiares, pois nelas foram questionadas as dietas, os hábitos e os costumes alimentares de todos os sujeitos envolvidos.

Em *Delícias do Descobrimento*, Sheila Hue (2008) enfatiza que alguns alimentos, em determinadas ocasiões, eram consumidos por extrema necessidade, tempos depois eram tidos como deliciosas iguarias a serem apreciadas no mesmo

espaço territorial. Este mesmo aspecto também é evidenciado nas obras de Massimo Montanari (2009) e (2013), de que a cultura e os hábitos alimentares podem se modificar e se redefinir.

De acordo com essa evidência, buscou-se esta demonstração, através da coleta de dados, aplicada entre os alunos e seus familiares, sobre a dieta, os hábitos e os costumes alimentares.

Em *O Mundo na Cozinha*, Montanari (2009) salienta que as identidades culturais, no tocante a cultura alimentar, não estão impressas no patrimônio genético de uma sociedade, sendo capazes de se modificar e recombinar, adaptando-se a novas situações através do contato com culturas e identidades diversas. Como exemplo, o autor cita uma espécie de sincretismo cultural alimentar; isto é, um entrecruzamento cultural da tradição romana com a germânica que resulta num novo signo alimentar. E, em contrapartida, num espaço geográfico próximo a este, a cultura islâmica rejeita muitos dos alimentos desta nova fusão cultural europeia. Aqui, nos é apontada a noção de que a cultura alimentar é capaz de se modificar, ou se ajustar, agregando elementos de culturas diversas. Esta proposição, enfatizada pelo autor, encontra-se presente e pujante no nosso cotidiano e contribuiu para aclarar o entendimento dos alunos.

Este mesmo autor, em *Comida como cultura* (2013), nos indica que comida é cultura quando é produzida, pois o ser humano cria a sua própria comida; é cultura quando é preparada, pois somos capazes de transformar o alimento e, também é cultura quando é consumida, pois é possível escolher a própria comida, fazendo uso de múltiplos critérios. Acrescenta-se que “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”. (MONTANARI, 2013, p. 16).

Na obra *Uma História Comestível da Humanidade*, Tom Standage (2010) aborda as múltiplas transformações causadas e influenciadas pela comida. Enfatiza que os alimentos, mais do que proporcionar sustento, atuaram como dispositivo de transformação da organização social, política, econômica e cultural da história humana. O texto remete a ideia de que a comida pode ser encarada como símbolo de riqueza, poder, trocas comerciais, status social, desde a aurora da humanidade até os dias atuais, sendo capaz de conectar diferentes civilizações, seja através do gosto, dos ritos ou até mesmo da propaganda que a envolve.

Um exemplo do alimento enquanto símbolo de status é apresentado por Standage, com informações a respeito de um retrato, do rei inglês Carlos II, no século XVII, em que este é apresentado com um abacaxi. A fruta por ser rara na Inglaterra, pois era importada das Índias Ocidentais, tornou-se um símbolo de poder e status, sendo conhecida como a “fruta dos reis”.

Apesar do exemplo citado não pertencer ao contexto medieval, ele se apresenta aqui, com o objetivo de ilustrar a relação entre o alimento e os valores simbólicos que o envolvem.

De acordo com Standage (2010, p. 119),

[...] o abacaxi da pintura é mais que simplesmente um símbolo de status; é também um lembrete da ascensão da Inglaterra como uma potência comercial marítima, bem como de sua ascendência nas Índias Ocidentais em particular.

Tal menção pode ser observada na Figura 1:

Figura 1 – Retrato de Carlos II, recebendo um abacaxi de John Rose.



Fonte: STANDAGE, 2010, p. 120.

O envolvimento dos valores simbólicos agregados aos alimentos também se faz presente na atualidade, conforme salienta Santos (2005, p. 22),

A sociedade de consumo em massa faz com que desestruturem os sistemas normativos e os controles sociais que regiam tradicionalmente as práticas e as representações alimentares. Essas novas preferências alimentares, isto é, o hambúrguer, a pizza, a batata frita e a Coca-Cola, fazem com que haja a ascensão e a queda dos alimentos. Hoje, no imaginário de muitos jovens, estar num Mac Donald's é se sentir no centro do mundo.

Percebe-se aqui, o simbolismo presente nos alimentos. Este simbolismo, associado a propaganda é tão impactante, que é capaz de se mostrar maior que o próprio alimento; isto é, o símbolo e o lugar em que se consome são mais considerados que os valores nutritivos oferecidos pelos alimentos. O autor considera estes alimentos expressões simbólicas de uma nova cultura, imprimindo com eles novos padrões culturais.

Cabe considerar que, além do alimento cumprir um papel simbólico,

[...], a história da alimentação pode nos revelar importantes aspectos da sociedade. Vimos que os alimentos podem motivar guerras, descobertas e colonizações, promover encontros e trocas culturais e demarcar importantes rituais sociais (ERNANDES, 2013, p. 23).

É importante salientar que tanto na obra de Hue (2008), quanto nas obras de Flandrin e Montanari (2015), Montanari (2009) e Standage (2010), vários conceitos e ideias comungam entre si, principalmente no que se refere ao gosto, como uma questão cultural e identitária, alterando-se no tempo e ou *não* no mesmo espaço geográfico. E, também de que o alimento carrega consigo diferentes funções, tais como a de sanar a fome; a de suprir as necessidades calóricas; de propiciar prazer ou status; a de diferenciar indivíduos numa dada sociedade; entre outras.

Na obra *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*, Roy Strong (2004), analisa algumas refeições cerimoniais, desde a antiguidade greco-romana até os primeiros decênios do século XX, com o intuito de demonstrar como os costumes que cercam os grandes banquetes refletem de forma marcante a estrutura social. Percebe-se o papel da alimentação, através dos banquetes, como algo simbólico e ritualístico.

Segundo Flandrin e Montanari (2015, p. 302), muitas “[...] refeições e banquetes funcionavam como rituais criadores de confiança no momento em que se firmava a aliança.”

É pertinente acrescentar que:

Essa breve descrição revela-nos outras características que marcavam o desenrolar de um banquete solene na Idade Média. Com efeito, o importante era demonstrar sua classe, ostentar riqueza dando mostras de consideração recíproca, o que basicamente se concretizava pela troca de presentes. (FLANDRIN, 2015, p. 302).

Deste modo, percebe-se o valor simbólico, com seus rituais, que envolviam os banquetes medievais, sendo também identificados como momentos para selar alianças.

Com relação ao simbolismo relativo a troca de presentes, Standage (2010, p. 51), ressalta que:

[...]. Dando presentes a outros ele os transforma em seus devedores, e os põe na obrigação de retribuir com presentes mais generosos no futuro. Tais presentes muitas vezes vinham em forma de comida. Para manter esse ciclo ativo, um grande homem deve persuadir sua família a produzir comida excedente, que depois será dada a outros; em contrapartida, ele recebe mais comida, que pode distribuir entre seus parentes e também dar a outros, gerando assim mais obrigações. Esse processo pode ser observado ainda hoje, pois a cultura do grande homem ainda existe em algumas partes do mundo.

Esta citação, evidenciada por Standage (2010), revela o aparecimento de “grandes homens”, que ao obter o controle dos excedentes de alimentos, passaram a reunir a sua volta um grupo de indivíduos, na condição de seus dependentes.

Inclui-se ainda, com relação ao simbolismo presente nos banquetes, que:

[...], era quase impensável passar vários dias não fazendo outra coisa senão comer, beber e trocar presentes, mesmo que se atribua aos participantes um apetite e uma inclinação para a bebida fora do comum. Isso explica que nossas fontes mencionem às vezes várias atividades paralelas que se poderiam agrupar sob a denominação de “divertimentos mundanos”, entre as quais os espetáculos dados durante os *convivia*<sup>1</sup>, em que dançarinos (ou dançarinas), músicos ambulantes, menestréis e poetas distraiam os convivas. A sucessão de pratos e bebidas interrompia-se também para permitir aos participantes fazer um pouco de exercício. Tratava-se de jogos ou, às vezes, de animadas caçadas. Certamente esses elementos do *convivium*<sup>2</sup> tinham também um valor simbólico. Viver algum tempo juntos em paz e partilhar certas atividades criava entre as pessoas o clima de confiança necessário: assegurava-se ao novo parceiro que se desejava a paz e que se estava disposto a respeitá-la – e firmava-se o compromisso de continuar assim no futuro. (FLANDRIN, 2015, p. 303).

Uma representação simbólica, presente e marcante no contexto medieval, que provocou mudanças com relação ao passado, foi que:

---

<sup>1</sup> Indivíduo que participa de banquete, como convidado.

<sup>2</sup> Significa um banquete.



Por volta de 1100 a mesa retangular tornou-se universal. Uma miniatura datada de algum momento entre os anos 1285 e 1291 mostra o arranjo que, seguindo o costume do refeitório monástico, viria a ser a norma na festa medieval: uma longa mesa sobre cavaletes atrás da qual os convidados sentam-se num banco. As vantagens da mesa sobre os cavaletes eram óbvias – podia ser armada ou desmontada e guardada com facilidade, deixando lugar para outras atividades no grande salão, que era o centro da vida cortesã medieval. (STRONG, 2004, p. 59).

Outra alteração que assinalou rupturas com o passado, dá-se com relação à posição na mesa. De acordo com Strong (2004, p. 59-60),

Outra mudança aconteceu por volta de 1300 e refere-se ao lugar de honra. Na Antiguidade essa posição no *stibadium*<sup>3</sup> era inicialmente no centro, mas ao final do período imperial deslocou-se para a extremidade esquerda do divã, [...]. Em *As bodas de Caná*, de Duccio, pintada no começo do século XIV, o Cristo e a Virgem estão sentados à esquerda, de acordo com a prática antiga. Já na *Última Ceia*, o Cristo está no centro. Ambas as posições manteriam sua dignidade até o século XVI, e isso só foi resolvido quando o centro finalmente venceu, com a adoção universal da perspectiva como meio de ordenar o espaço.

Tal abordagem pode ser evidenciada na Figura 2 e na Figura 3.

Figura 2 – O lugar de honra, sentado à esquerda da mesa.



Fonte: *As bodas de Caná*, por Duccio di Buoninsegna, 1308-11. Apud: STRONG, 2004, p. 60.

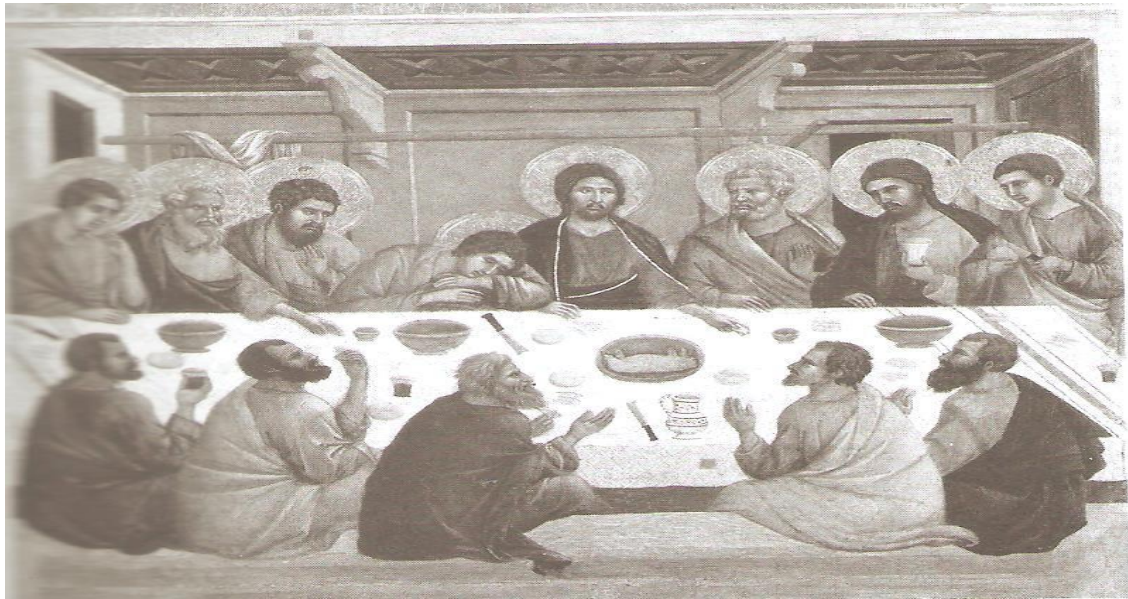
Observa-se, o que foi indicado na citação, a respeito das mudanças referentes a posição na mesa, o lugar de honra do anfitrião, sentado à esquerda, juntamente com

<sup>3</sup> Refere-se ao anfitrião.

seus convidados, que estavam no entorno da mesa medieval, retangular, assentada sobre cavaletes. Tal ilustração data o século XIV.

A imagem, a seguir, assinala a mudança na posição do lugar à mesa.

Figura 3 – Lugar de honra do anfitrião, sentado no centro da mesa.



Fonte: *Última Ceia*, de Duccio di Buoninsegna, 1308-11. Apud: STRONG, 2004, p. 61.

Deste modo, através do aporte proporcionado com a leitura das diversas fontes que integram as referências deste estudo e das citações aqui enfatizadas, entende-se que através da História da Alimentação, o ensino de História poderá ser percebido sob um novo prisma, capaz de proporcionar um suporte fundamental que confira informação, reflexão, compreensão, comparação, propiciando o cruzamento entre o histórico, o social e o cultural, projetando novas perspectivas.

Assim sendo, de acordo com esta percepção, acredita-se que:

Incluir a História da Alimentação nas aulas de História se apresenta como uma forma diferenciada de compreensão das sociedades, pois nos permite identificar traços culturais, hierarquias sociais e as peculiaridades de uma época ou de um local. Possibilitar que os alunos tenham uma experiência sensorial com alimentos, onde as receitas são a referência cultural de uma sociedade, é materializar o conhecimento teórico, permitindo inovações em sala de aula, possibilitando novas formas de aprendizagem, tornando a busca pelo conhecimento algo instigante e saboroso. O diferencial em usar alimentos que são referência de uma cultura, é possibilitar que o paladar e o olfato sejam utilizados no processo de construção do conhecimento histórico (SCHMITT, 2009, p. 7).

### 3 O ESPAÇO ESCOLAR: DESCRIÇÃO DOS CONTEXTOS PÚBLICOS DA PESQUISA

Este capítulo busca descrever e apresentar os dois espaços que serviram de contextos desta pesquisa. Esta atividade foi desenvolvida em duas escolas públicas do município de Santa Maria/RS. Na Escola Municipal de Ensino Fundamental Castro Alves, em uma turma de 7º Ano, do Ensino Fundamental, e na Escola Estadual de Ensino Médio Cilon Rosa, numa turma de 1º Ano, do Ensino Médio.

A escolha por desenvolver este trabalho, nestas duas escolas públicas, enquanto contextos desta pesquisa, reside no propósito de que em ambas exercia minhas atividades como regente de classe, na disciplina de História, nos respectivos calendários letivos, dos contextos de aplicação deste estudo.

Optou-se por desenvolver esta atividade, não em uma, mas sim nas duas escolas de atuação, pelo fato de acreditar que *com* ela e *a partir* dela, muitos conteúdos poderiam ser ressignificados, sob o prisma da alimentação e, a disciplina de História ser percebida com mais proximidade. Além da possibilidade comparativa entre faixas etárias diferentes, do Ensino Fundamental e do Médio.

A seguir, serão apresentados estes dois espaços anunciados.

#### 3.1 ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL CASTRO ALVES

A Escola Municipal Castro Alves compreende uma das 89 escolas da Rede Municipal de Ensino de Santa Maria/RS. Encontra-se localizada na região oeste da cidade, na rua Maximiliano, nº 218, Vila Oliveira, no Bairro Passo da Areia.

Atende estudantes das duas etapas do Ensino Fundamental, desde os Anos Iniciais (1º Ano ao 5º Ano) até os Anos Finais (6º Ano ao 9º Ano). Contabiliza, no ano de 2018, um total de 387 estudantes matriculados, sendo que 235 encontram-se nas 7 turmas dos Anos Iniciais e 152 alunos, estão distribuídos nas 7 turmas dos Anos Finais, do Ensino Fundamental. Possui 11 alunos com necessidades educativas especiais, incluídos na classe regular.

Os dados revelados encontram-se a seguir (Quadro 1):



Quadro 1 – Dados do Calendário Letivo 2018, da E.M.E.F. Castro Alves.

Calendário Letivo 2018	
Número total de alunos matriculados:	387
Nº total de turmas na Escola:	14
Nº de turmas no Ensino Fundamental:	7
Nº de alunos no Ensino Fundamental:	152
Nº de turmas nos Anos Iniciais:	7
Nº de alunos nos Anos Iniciais:	236
Nº de alunos acompanhados pelo AEE:	11

Fonte: Autora, 2018.

Na Fotografia 1, observamos a entrada de acesso da Escola Castro Alves.

Fotografia 1 – Frente do Prédio da E.M.E.F. Castro Alves.



Fonte: Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018.

A Escola dispõe de 24 professores efetivos e 5 funcionários. A equipe diretiva é composta por uma professora no exercício da função de direção, e uma no exercício da função de vice-direção. Ambas desempenham seus trabalhos nos turnos manhã e tarde. Conta com duas Supervisoras, uma para cada nível; uma Educadora Especial e três Monitores que acompanham os alunos incluídos.

O espaço físico da escola é relativamente amplo, possui sala de recursos e Atendimento Educacional Especializado (AEE), sala de informática, biblioteca, sala de direção, sala de supervisão, secretaria, sala dos professores, cozinha e refeitório, uma quadra de esporte e uma pracinha.

Observamos, na Fotografia 2, o pátio e a quadra da escola.

Fotografia 2 – Pátio e quadra da E.M.E.F. Castro Alves



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018.

A escola conta com recursos tecnológicos que atendem bem as suas necessidades. Das dez salas de aula da escola, cinco estão equipadas com aparelhos de televisão e recursos de multimídia. Apesar de possuir um número considerável de recursos tecnológicos e de apresentar bom espaço físico, a escola não possui auditório e/ou salão que possibilite reunir um número expressivo de pessoas num

espaço amplo e fechado, assim como também não possui cobertura na sua quadra esportiva.

O horário do início das aulas, no turno da manhã, dá-se a partir das 7h45min estendendo-se até as 11h45min e, no período da tarde, das 13h30min até as 17h30min.

No período da manhã, são atendidas as sete turmas dos Anos Finais do Ensino Fundamental e as duas turmas de 5º Anos dos Anos Iniciais e, as demais dos Anos Iniciais, no período da tarde. Para as turmas dos Anos Finais; isto é, do 6º ao 9º Ano, as aulas durante o turno da manhã encontram-se divididas em quatro módulos, com duração de uma hora, cada um.

O ano letivo escolar, encontra-se organizado em três trimestres. Os alunos são avaliados, obedecendo critérios qualitativos e quantitativos, que resultam nos seguintes conceitos: Ótimo (90% a 100%), Muito Bom (80% a 89%), Bom (70% a 79%), Regular (50% a 69%) e, Insuficiente (0% até 49%).

Vale ressaltar, que o conceito mínimo para aprovação equivale ao conceito Regular.

Ao longo dos três trimestres, são proporcionadas recuperações paralelas, para os alunos que apresentam dificuldades de aprendizagem. Os conceitos avaliativos, utilizados na escola, encontram-se demonstrados no Quadro 2.

Quadro 2 – Conceitos Avaliativos da E.M.E.F. Castro Alves

<b>Tabela de Conceitos</b>	<b>Equivalências</b>
ÓT – Ótimo	90 a 100%
MB – Muito Bom	80 a 89%
B – Bom	70 a 79%
R – Regular	50% a 69%
I – Insuficiente	0 a 49%

Fonte: Autora, 2018.

A Escola absorve uma clientela bastante participativa, que prima pela qualidade e organização da mesma. Apresenta bons índices de desempenho em avaliações, como na Prova Brasil. Os educandos e a comunidade escolar, cientes das regras da

Escola, encontram-se nela engajados, colaborando para a boa harmonia do ambiente escolar.

Acrescentando a estes dados, convém salientar que a Escola atende alunos de diferentes localidades, a maioria deles são oriundos, principalmente do Bairro Passo D'Areia, na Vila Oliveira; também apresenta um número bastante expressivo de educandos do Bairro Divina Providência, da Vila Brenner e da Vila São João Batista; do Bairro Bonfim; do Bairro Carolina; do Bairro Patronato, da Vila Natal; do Bairro Vila Conceição; do Bairro Perpétuo Socorro; entre outras localidades.

Alguns destes educandos necessitam fazer uso do transporte coletivo para se deslocar até a escola. Poderiam optar por escolas mais próximas as suas residências, mas assim o fazem porque eles e/ou seus responsáveis apreciam a qualidade de ensino oferecida na escola, sua organização, clientela e as amizades cultivadas neste educandário.

É pertinente ressaltar que o índice de reprovação na Escola é considerado baixo, assim como também os problemas relativos à evasão escolar.

### 3.2 ESCOLA ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO CILON ROSA

A Escola Estadual de Ensino Médio Cilon Rosa, foi criada no ano de 1946, possuindo 72 anos. Compreende uma das 39 escolas estaduais do município e atende turmas de Ensino Médio e de Educação de Jovens e Adultos (EJA).

Encontra-se situada na região central da cidade. Possui um prédio de esquina, localizado e com acesso através da Rua Appel, nº. 805, no Bairro Nossa Senhora de Fátima, ou ainda o acesso poderá ser mediante a Avenida Presidente Vargas, s/n, no mesmo bairro.

O ingresso à escola, através da rua Appel, disponibiliza o acesso aos dois pavilhões ou anexos, deste educandário. Esta entrada, localiza-se em frente ao Arquivo Histórico Municipal de Santa Maria (AHMSM). Próximo a este, está o Museu de Arte de Santa Maria (MASM) e, aos fundos da Escola, está o Centro Desportivo Municipal (CDM).

Nas Fotografia 3 e Fotografia 4, observa-se os dois acessos a E.E.E.M. Cilon Rosa.



Fotografia 3 – E.E.E.M. Cilon Rosa, acesso através da Rua Appel.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018.

O outro portão de acesso à escola, localizado na Avenida Presidente Vargas, possibilita o ingresso ao primeiro pavilhão, denominado de Anexo I, conforme mostra a Fotografia 4. À sua direita está, o prédio que abriga a 8ª Coordenadoria Regional de Educação (CRE), do Rio Grande do Sul.

Fotografia 4 – E.E.E.M Cilon Rosa, acesso pela Avenida Presidente Vargas.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018.



O calendário 2017/2018, contou com 989 alunos, distribuídos nos turnos manhã, tarde e noite. O turno da manhã possuía 542 alunos sendo que destes, 202 cursavam o 2º Ano, e 340 cursavam o 3º Ano do Ensino Médio. Já o turno da tarde, contabilizou 303 educandos, distribuídos nas 10 turmas de 1º Ano do Ensino Médio. E, o turno da noite contou com 80 alunos matriculados no Ensino Médio Regular, e 64 no Educação de Jovens e Adultos (EJA).

Durante este calendário, a Escola possuía 15 alunos com necessidades educativas especiais, incluídos na classe regular.

Alguns desses dados se apresentam, no Quadro 3.

Quadro 3 – Dados do Calendário Letivo 2017/2018 da E.E.E.M. Cilon Rosa.

Calendário Letivo 2017/2018	
Número total de alunos matriculados:	989
Nº de alunos matriculados no turno da manhã:	542
Nº de alunos matriculados no turno da tarde:	303
Nº de alunos matriculados no turno da noite:	144
Nº de alunos com acompanhamento pelo AEE:	15

Fonte: Autora, 2018.

No referido ano letivo, a escola dispunha de 70 professores efetivos, 6 professores contratados e 17 funcionários. A equipe diretiva é composta por uma professora no exercício de direção, e três professoras no exercício de vice-direção; cada uma das três desempenha sua função no seu respectivo turno; isto é, uma no turno da manhã, outra no turno da tarde e a terceira no turno da noite. A escola conta com uma coordenadora pedagógica e duas assistentes de coordenação; uma educadora especial e dois monitores.

O espaço físico da escola é bastante amplo, possui laboratório de Biologia; de Informática; sala de recurso e AEE; quatro salas de multimídias; auditório; biblioteca; sala de direção; sala de vice-direção; de coordenação pedagógica; secretaria; sala dos professores; sala de recursos humanos (RH); quadra de esporte e um salão de festas desativado.

Apesar de contar com um espaço relativamente amplo, composto por dois prédios em anexo, enfrenta alguns problemas de infraestrutura, tais como: não possui

rampas de acesso à cadeirantes; não há cozinha, nem refeitório; possui apenas uma quadra de esporte pequena e descoberta; apresenta problemas com goteiras e inundações de salas de aulas, devido ao acúmulo de folhas das árvores que provocam o entupimento das calhas, principalmente no segundo pavilhão. Isto ocorre em dias de chuva intensa, pois não possui vasão suficiente.

O horário do início das aulas, no turno da manhã, dá-se a partir das 7h30min estendendo-se até as 12h45min e, no período da tarde, das 13h:10 até as 18h:25 e, no período da noite, dá-se das 18h:15 até as 23h. As aulas encontram-se distribuídos em seis períodos de, cerca de 50 minutos cada um.

Uma característica interessante da escola é de que ela recebe alunos das diferentes regiões de Santa Maria/RS e até mesmo de outros municípios. Muitos deles, se deslocam por meio de transporte coletivo, pois buscam na Escola Cilon Rosa um diferencial, acreditando que ela oferece um ensino de qualidade, preparando-os para o ENEM e Vestibular, comprovado através dos bons índices estatísticos de aprovação que a Escola apresenta.

O Ano letivo em questão, encontrava-se organizado em três trimestres. Os alunos eram avaliados utilizando critérios qualitativos e quantitativos, sendo utilizados três conceitos diferentes: Construção Satisfatória de Aprendizagem (CSA), Construção Parcial de Aprendizagem (CPA) e Construção Restrita de Aprendizagem (CRA).

Na E.E.E.M. Cilon Rosa, o conceito CSA, possui equivalência de 60% a 100% da nota do aluno, o CPA varia de 40% a 59%, e o CRA de 0% a 39%. Demonstrados no Quadro 4.

Quadro 4 – Conceitos de Avaliação da E.E.E.M. Cilon Rosa

<b>Tabela de Conceitos</b>	<b>Equivalências</b>
CSA – Construção Satisfatória de Aprendizagem	60 a 100%
CPA – Construção Parcial de Aprendizagem	40 a 59%
CRA – Construção Restrita de Aprendizagem	0 a 39%

Fonte: Autora, 2018.

No final de cada trimestre os alunos realizam as Provas Integradas, também chamadas de Provas de Área. Estas são em número de quatro (4): Linguagem,

códigos e suas Tecnologias e Redação; Matemática e suas Tecnologias; Ciências Humanas e suas Tecnologias; Ciências da Natureza e suas Tecnologias. A disciplina de Ensino Religioso, devido a sua obrigatoriedade, passou a compor, no ano de 2017, o quadro dos componentes curriculares e, neste mesmo ano esteve inserida na Área das Ciências Humanas.

Segundo os Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio, os componentes curriculares que integram a Área de Linguagem, códigos e suas Tecnologias e Redação corresponde a Língua Portuguesa (Redação), Língua Estrangeira Moderna, Arte e Educação Física; a Área de Matemática e suas Tecnologias compreende o componente curricular Matemática; a Área de Ciências Humanas e suas Tecnologias compreende os seguintes componentes curriculares: História, Geografia, Filosofia e Sociologia; e a Área de Ciências da Natureza e suas Tecnologias compreende os seguintes componentes curriculares: Química, Física e Biologia.

Na E.E.E.M. Cilon Rosa, no ano de 2017, as disciplinas de Literatura Brasileira, Língua Inglesa e Língua Espanhola encontravam-se incorporadas aos componentes curriculares da Área de Linguagem, códigos e suas Tecnologias e Redação corresponde a Língua Portuguesa (Redação), assim como a disciplina de Ensino Religioso, que neste mesmo ano, foi “alojada” na Área de Ciências Humanas e suas Tecnologias. Discutia-se se ela seria ou não um componente curricular e em qual área compreenderia ou, se possuiria a sua própria área.

No final do terceiro trimestre, para os alunos que não atingem o conceito mínimo de aprovação, é oferecida duas novas oportunidades, chamadas de Plano Pedagógico de Apoio Didático; isto é, o PPDA 1 e o PPDA 2.

No PPDA 1, o educando realiza a(s) avaliação(ões) da(s) Área(s) que não fora aprovado no respectivo ano letivo e, o percentual mínimo para aprovação passa a ser considerado 50%. O PPDA 2 é ofertado como segunda oportunidade, consiste em uma nova avaliação de Área, para os alunos que conseguiram aprovação parcial ou não conseguiram aprovação no PPDA 1, em uma ou mais áreas do conhecimento, sendo considerado apto para aprovação atingir 50% da avaliação.

O aluno é reprovado quando obtém CRA em duas ou mais áreas de conhecimento. Se ficar com CRA em apenas uma das áreas, é aprovado de ano e acompanhado por Progressão Parcial (PP). Porém, suas dificuldades devem ser

descritas para que o aluno consiga corrigi-las no ano seguinte, com a ajuda do(s) professor(es).

Constata-se que, a reprovação ocorre em maior proporção, no 1º Ano do Ensino Médio do que nos demais anos. Talvez por ser o início de um novo ciclo, as dificuldades e estranhezas se acentuam. Muitos destes alunos não conseguem superar estas variáveis ao se deparar com o recomeço de uma nova etapa, em uma nova escola, com componentes curriculares, professores e propostas diferentes as quais estavam mais acostumados no Ensino Fundamental. Outro grande problema enfrentado pela escola é a evasão escolar, mais acentuada no turno da noite.

#### 4 TRAJETÓRICA METODOLÓGICA DA APLICAÇÃO DA PROPOSTA

A proposta deste estudo foi aplicada nas duas escolas citadas no contexto da pesquisa e descritas no capítulo anterior, assim como os motivos pela escolha das mesmas. As atividades sugestionadas para a aplicação desta, foram distribuídas em vários módulos e períodos, totalizando cerca de cinco semanas, entre apresentação e debates de textos; visualização de imagens; coleta de dados; exposição de alimentos e registro das percepções das atividades desenvolvidas, em cada uma das instituições de ensino. Foram aplicadas em diferentes momentos; isto é, meses e anos distintos. E, o principal fator considerado foi o conteúdo programático.

Na E.M.E.F. Castro Alves a atividade foi desenvolvida em uma, das duas turmas de 7º Anos da escola, a turma 71, e ocorreu ao longo do segundo semestre de 2017. Durante este período, foram trabalhados diversos conteúdos programáticos do contexto medieval, mas a aplicação da proposta sugerida se deu durante o mês de novembro e na primeira semana de dezembro de 2017, totalizando cinco semanas.

Já na E.E.E.M. Cilon Rosa, a proposta foi aplicada e desenvolvida, em uma, das dez (10) turmas de 1º Ano do Ensino Médio, a turma 108, mas devido à greve da rede estadual que transcorreu por mais de três meses no ano escolar de 2017, o espaço temporal entre a distribuição, o desenvolvimento dos conteúdos e a aplicação da proposta, se deu por um período de um mês, sendo desenvolvida durante as quatro semanas de fevereiro de 2018, correspondendo ao terceiro trimestre do calendário letivo de 2017.

O desenvolvimento das atividades em uma turma de 7º Ano do Ensino Fundamental e, numa de 1º Ano do Ensino Médio, teve como intento constatar, como uma mesma proposta de ensino, com o mesmo conteúdo programático: “O Mundo Medieval”, poderia ser entendida e percebida pelos educandos, nesses dois diferentes níveis de ensino, sendo utilizadas diferentes fontes e linguagens para abordar o mesmo enfoque.

Os conteúdos programáticos contribuíram enquanto alicerce desta atividade; isto é, partiu-se deles para subsidiar a proposta desta aplicação. Procurou-se, através dos quais conhecer a alimentação do medievo, a fim de contrapor a mesa medieval dos diferentes grupos sociais e, perceber que o alimento, neste contexto, consistia num importante elemento de distinção social.

Diversas fontes bibliográficas contribuíram para dar embasamento e suporte teórico à pesquisa, fontes que fornecem plena compreensão a respeito da temática da alimentação.

A aplicação desta proposta, se fez também por meio da coleta de dados, através de questionários aplicados aos educandos e seus familiares sobre as dietas, os hábitos e costumes alimentares, objetivando construir um quadro comparativo de todas as informações alimentares sugeridas na pesquisa. Para, posteriormente, comparar as dietas atuais com as do contexto e período histórico trabalhado na disciplina, visando valorizar a memória e as experiências locais de todos os sujeitos envolvidos.

Para isso, fez-se uso do livro didático utilizado pela turma, documentário<sup>4</sup>, fragmento de filme<sup>5</sup>, slides com imagens de alimentos apreciados ou consumidos na época investigada, visando aproximar o contexto histórico trabalhado ao imaginário do aluno. Ao mesmo tempo, eles responderem questionários sobre dieta, hábitos e costumes alimentares, assim como também realizaram entrevistas com seus familiares sobre o mesmo questionamento, com o intuito de perceber as rupturas ou permanências destes dispositivos alimentares nas gerações investigadas.

Após a percepção e comparação das dietas de todas as gerações envolvidas na coleta, buscou-se expor e apreciar os alimentos indicados, tanto na coleta, através dos questionários, como também com os alimentos consumidos no período medieval, através da reprodução de uma Mesa Medieval, objetivando aclarar as semelhanças ou diferenças que o alimento sofreu no decorrer do tempo.

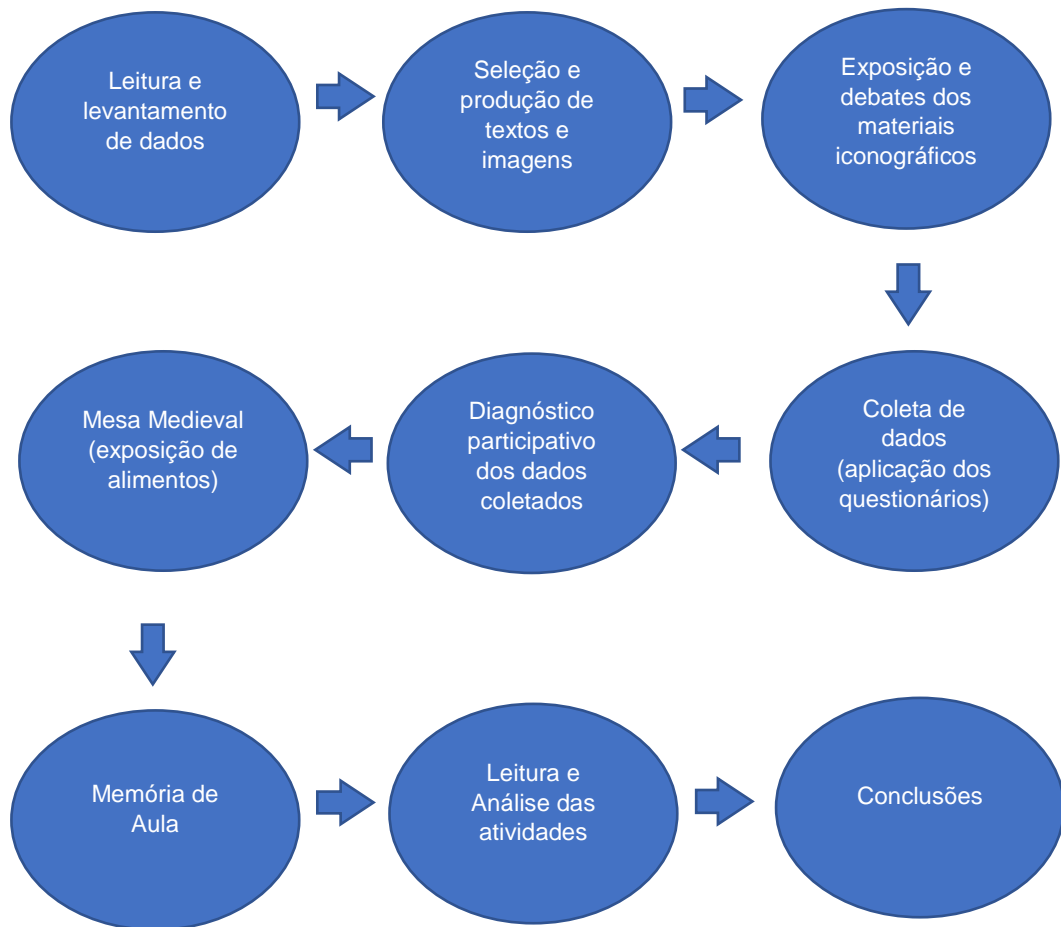
Para finalizar, foi proposta uma Memória de Aula, onde os educandos deveriam registrar todas as suas percepções desta atividade, desde a leitura e interpretação dos textos e imagens, a execução e os resultados dos questionários até a exposição dos alimentos consumidos no medievo, buscando tecer comparações com o período atual. Este instrumento permitiu e contribuiu para verificar a aprendizagem histórica com base na história da alimentação.

As etapas do desenvolvimento da proposta deste estudo, apresentam uma sequência didática planejada e encontram-se esboçadas no esquema a seguir:

---

<sup>4</sup> *Vida Medieval*. History Channel. Disponível: <https://www.youtube.com/watch?v=kYgjGWIPQzY>

<sup>5</sup> *O Nome da Rosa*. Direção de Jean-Jacques Annaud. Alemanha, 1986, 131 min.



Fonte: Esquema elaborado pela autora, 2017.

Assim, a partir de então, serão descritas as atividades e aplicações desta proposta, em cada uma das duas escolas indicadas.

#### 4.1 EXPERIÊNCIA NA E.M.E.F. CASTRO ALVES

As atividades propostas neste estudo, foram desenvolvidas juntamente com os 21 alunos, da turma 71, da EMEF Castro Alves e aconteceram durante o segundo semestre letivo do calendário e ano escolar de 2017.

No início do segundo semestre do referido ano, iniciou-se com a turma 71, da referida escola municipal, o desenvolvimento dos conteúdos que contribuiriam para a aplicação deste estudo.

Primeiramente foi apresentada a proposta de trabalho, pontuando um dos objetivos que deveria ser atingido; ou seja, dos alunos/turma, a partir da História da

Alimentação, conseguir perceber, compreender e entender as semelhanças, mudanças ou transformações da sociedade, a partir da alimentação.

O contexto histórico trabalhado foi o período medieval. O primeiro conteúdo trabalhado que impactou positivamente na turma, foi o Feudalismo<sup>6</sup>. Através dele, pôde-se observar que, a dieta na Europa feudal também foi um elemento de distinção social.

A fim de aproximar o conteúdo e procurar presentificá-lo, foi orientada aos alunos, a confecção de maquetes.

Considerou-se que,

para que novas estratégias metodológicas realmente façam parte das aulas de História, o desafio é enfrentar a rotina da sala de aula, modificá-la, despertar no aluno o prazer pelo conhecimento, desvendar melhor a realidade que nos cerca e buscar novas formas de transmissão do saber histórico, superando as tradicionais e monótonas aulas factuais. (MEDEIROS, 2005, p. 71).

Assim, a turma se organizou em cinco grupos que, em torno de duas semanas, confeccionaram as maquetes, visando compreender com maior clareza a temática trabalhada, procurando materializá-la.

Com relação a esta prática, é válido considerar que “A utilização de *maquetes* tem como objetivo fazer com que o aluno represente no trabalho aquilo que julgou mais importante ou relevante do assunto abordado em sala de aula”. (MEDEIROS, 2005, p. 70).

A seguir, demonstram-se algumas maquetes, produzidas por dois grupos de alunos, da turma 71 (Fotografia 5 e Fotografia 6).

---

<sup>6</sup> Segundo Jacques Le Goff (2016, p. 144) feudalismo foi “um sistema de organização econômica, social e política baseada nos vínculos de homem a homem, no qual uma classe de guerreiros especializados – os senhores -, subordinados uns aos outros por uma hierarquia de vínculos de dependência, domina uma massa campesina que explora a terra e lhes fornece o que viver”.



Fotografia 5 – Maquete do Feudalismo confeccionada por um grupo de alunos da turma 71.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2017.

Fotografia 6 – Maquete sobre o Feudalismo confeccionada por alunos da turma 71.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2017.

É pertinente também acrescentar que, a finalidade desta atividade ser distribuída em grupos, consistia na ideia de “que todos possam participar, expressando suas ideias e criatividade durante o processo de construção”. (MEDEIROS, 2005, p. 70).

Após a execução desta tarefa, os grupos de alunos, da turma 71, apresentaram suas produções para os estudantes da turma 72. A proposta objetivava expor e evidenciar o que fora retratado na maquete, relacionando-a ao contexto e ao conteúdo programático, resultando na participação do aluno no processo de construção do conhecimento histórico, através dessa forma de atividade. Conforme é demonstrado a seguir (Fotografia 7, Fotografia 8 e Fotografia 9):

Fotografia 7– Apresentação do Feudalismo, através de Maquetes, pela turma 71, para os alunos da turma 72.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2017.

Esta, porém, foi a primeira experiência de atividade proposta com a turma 71, e pode ser observada nas imagens a seguir.



Fotografia 8 – Apresentação e exposição das Maquetes, pela turma 71.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2017.

Fotografia 9 – Apresentação da organização feudal, através de maquetes, por alunos do 7º Ano, da turma 71.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2017.

Coube demonstrar a atividade produzida por eles, pois foi a partir dela e de seu conteúdo programático, que a turma conseguiu perceber e entender a importância da agricultura como principal fonte de sustento da maioria da população do período feudal. Assim como, as diferenças alimentares entre os grupos sociais da Idade Média.

Neste momento, para compor esse cenário, foram utilizadas diferentes fontes, com o propósito de explicar o sistema feudal, sendo que os alunos utilizaram como base de apoio o livro didático adotado na escola, o qual reproduz as informações explicadas em aula.

Nessa conjuntura, ressalta-se que:

O trabalho com documentos possibilita o diálogo do aluno com as fontes históricas, a significação da pesquisa e a construção do espírito crítico e argumentativo. Com isso, a sala de aula passa a ser um local onde a relação professor/aluno acontece no nível dialógico, construtivo e criativo. (MEDEIROS, 2005, p. 62).

A seguir, alguns trechos extraídos do livro didático do 7º Ano<sup>7</sup>, que descreve sobre o que se comia e bebia no período feudal. Primeiramente, expondo a alimentação da nobreza e do clero:

Os aristocratas e eclesiásticos consumiam de tudo, usufruindo de mesas fartas o ano inteiro. Apesar disso, o cardápio não era muito variado. A base da alimentação eram as carnes, tanto de animais de criação, quanto de caça. Elas eram assadas e regadas com molhos, muitas vezes preparados com as caríssimas especiarias orientais. O consumo de verduras e legumes era reduzido, reservado para os períodos de jejum. (HISTÓRIA 7º ANO, p. 33).

Com relação aos alimentos consumidos pelo campesinato, expressa que:

Já a dieta camponesa era composta por cereais, preparados sob a forma de papas e mingaus, e de pão, valorizado pelo cristianismo medieval como símbolo do próprio Deus encarnado. Estima-se que, em média, cada camponês comesse meio quilograma de pão por dia! Como complemento dos pães, os camponeses consumiam legumes e verduras. A carne, rara, geralmente era de porco. Eles a salgavam ou a defumavam para conservá-la por mais tempo. Também criavam ovelhas para obter leite e fabricar queijos. Galinhas, patos e pombos eram consumidos apenas em ocasiões especiais. (HISTÓRIA 7º ANO, p. 33).

Bem como, manifesta uma semelhança entre estes grupos:

---

<sup>7</sup> Projeto Araribá História 7º Ano. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014, p. 33.

Na Europa medieval, aristocratas e camponeses bebiam muito vinho (os primeiros, de 2 a 3 litros por dia!). Todo senhorio procurava manter uma produção de qualidade para o consumo da nobreza local, enquanto o vinho das casas camponesas, de qualidade inferior, era geralmente diluído em água. (HISTÓRIA 7º ANO, p. 33).

Outros conteúdos foram trabalhados, colaborando para subsidiar a proposta deste estudo. Com o auxílio de imagens, expostas através de slides; com o apoio das fontes, que são referências deste trabalho e; do livro didático<sup>8</sup>, que forneceu várias informações textuais, ilustrações e iluminuras do período em questão; pôde-se perceber elementos que contribuíram para minimizar o problema da desnutrição e da fome, tais como o crescimento da produção agrícola, através do desenvolvimento de novas técnicas e aprimoramento de instrumentos agrícolas e da expansão das áreas cultivadas que, resultaram no aumento da produtividade, no crescimento populacional, entre outros.

Com o propósito de tornar mais evidente essa conjuntura história, foi produzido e trabalhado um pequeno texto, que resume algumas ideias apresentadas por Hilário Franco Júnior, na obra *A Idade Média: nascimento do Ocidente*. Este autor, evidencia a importância destas inovações tecnológicas e do aprimoramento nas técnicas agrícolas, surgidas a partir do século X e, que resultaram numa maior quantidade de alimentos e numa melhor qualidade de vida. Dá-se destaque para o seguinte trecho:

[...]. Até o século X ou XI a mulher ingeria pequena quantidade de ferro, que seu organismo necessita em proporção maior do que o do homem, devido à menstruação, à gravidez e à lactação. Portanto, a anemia feminina era generalizada na Alta Idade Média, daí a maior propensão das mulheres a certas doenças. Com a introdução de leguminosas na dieta e uma presença mais assídua de carne, peixe, ovos e queijo, a mortalidade feminina diminuiu. Tal fato teve ampla repercussão, contribuindo até mesmo para a valorização social da mulher. (FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 28).

Convém reforçar que, segundo Franco Júnior (2001), o movimento de arroteamentos, que iniciou no século VIII, se intensificou por volta do século X e teve grande impulso no século XII, ao adotar o sistema trienal de rotação de culturas, alterou os hábitos alimentares do período em questão, pois além de cultivar cereais, passou também a cultivar leguminosas (lentilhas, ervilhas e favas, por exemplo), que forneciam nitrogênio ao solo e mantinham a sua fertilidade, também forneciam

---

<sup>8</sup> Livro didático: Projeto Araribá História 7º Ano. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014.

proteínas para a alimentação humana. Esta inovação foi de grande valia, pois ao gerar excedentes agrícolas, possibilitou uma melhor expectativa de vida, através de uma dieta mais equilibrada.

Vale ressaltar que, neste ambíguo contexto histórico que se delineia, com seus inúmeros contrastes apresentados, em que as mudanças no campo e nas cidades se mostram pontuais, também foram trabalhados conteúdos que evidenciaram tal afirmativa, como o acentuado crescimento urbano; a falta de infraestrutura nas cidades e suas precariedades; as doenças e as pestes que dizimaram uma parcela considerável da população europeia medieval.

No mesmo texto trabalhado com os alunos, a partir de algumas ideias presentes na obra de Franco Júnior (2001), foi evidenciada também a questão da fome, no contexto medieval. Salientou-se que, no período em questão, esta se apresentou em diferentes momentos, por motivos diversos. Assim como também foi pontuada a questão da disseminação de doenças que assolou a Europa medieval, salientados no seguinte trecho:

A fome fazia grande quantidade de vítimas. O canibalismo tornou-se comum. Diferentes epidemias agravaram a situação. Impulsionada pela fome, muita gente vagava em busca do que comer, levando consigo as epidemias e a desordem. [...]. (FRANCO JÚNIOR, 2001, p. 29).

Também, nesta redação, foi comentada e discutida a Peste Bubônica, que atingiu este mesmo cenário retratado e se apresentou de forma devastadora, dizimando um número excessivo de indivíduos. Com e a partir desta leitura, procurou-se evidenciar que, até meados da Idade Média, a desnutrição e as recorrentes crises de fome foram os principais motivos das altas taxas de mortalidade na Europa medieval.

Assim sendo, várias foram as ferramentas utilizadas nas aulas para tornar o conteúdo mais acessível. Fez-se uso também de imagens, a fim de retratar a mesa medieval, com seus costumes e cotidiano, bem como um trecho do filme “O Nome da Rosa”, evidenciando a pobreza, a miséria e a carestia da população que vive além do mosteiro.

De acordo com Medeiros (2005, p. 64),

As imagens têm sido utilizadas reiteradamente como material didático para o ensino de História, adquirindo caráter educativo e pedagógico. Trabalhar com



imagens possibilita ao aluno entrar em contato com testemunhos diretos de temas históricos. O uso de imagens em sala de aula exige, porém, uma proposta metodológica alicerçada em pressupostos pedagógicos e historiográficos para que se torne uma fonte importante no processo de ensino e aprendizagem. O uso recorrente do cinema, da fotografia, da televisão, entre outros, possibilita o trabalho em sala de aula com o sujeito histórico em ação através do gesto e da voz.

Entende-se que estes recursos são benéficos e importantes, no sentido em que contribuem para aproximar o contexto histórico ao imaginário do aluno, assim como colaboram para esclarecer melhor o tema e possibilitar ao educando opinar sobre o assunto.

A seguir, na Figura 4, é demonstrado um dos exemplos de imagens discutidas e debatidas com a turma sobre a alimentação medieval dos diferentes grupos sociais, neste exemplo pretende-se observar a alimentação da nobreza.

Figura 4 – Alimentação da nobreza medieval.



Fonte: Fragmento da obra *História do grande Alexandre*, Paris, Petit Palais (apud FLANDRIN e MONTANARI, 2015, capa).

A leitura desta imagem intenta perceber a dieta, os hábitos e costumes alimentares do medievo, através das refeições e bebidas, o modo como eram

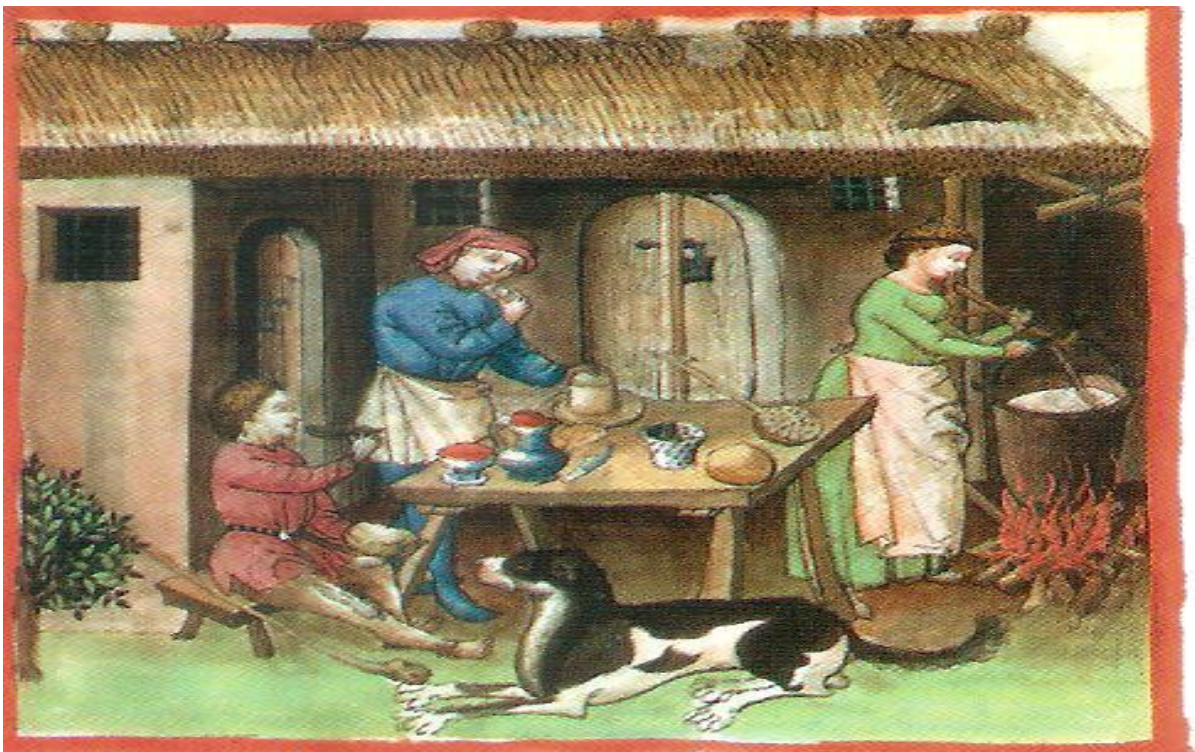
servidas, quem as consumia, o vestuário dos convidados, identificando à sua condição social.

Com relação a utilização de gravuras e pinturas, como fontes para estudar períodos históricos, evidencia-se que:

No trabalho com essas fontes históricas, devemos ter uma postura questionadora do documento, observando formas, cores, personagens, ações, vestimentas, paisagens. É necessário tentar interpretar a mensagem que o documento quer transmitir, viajar na época em que ele foi produzido, reconstruindo contextos e momentos históricos. (MEDEIROS, 2005, p. 65).

Na imagem a seguir, identifica-se a alimentação de um grupo social diferente ao evidenciado na imagem anterior. Tal constatação é percebida através do vestuário, dos hábitos e costumes, assim como na limitada variedade de alimentos expostos à mesa camponesa, como o vinho tinto e o pão.

Figura 5 – Alimentação Camponesa na Idade Média.



Fonte: FLANDRIN e MONTANARI, 2015. Não paginado.

Considerando todos os tópicos apresentados e trabalhados com os educandos, partiu-se da premissa de que através destes, os alunos seriam capazes de construir



relações entre o passado e o presente, percebendo as mudanças ou não, provocadas pela ação do tempo e, o cruzamento entre o histórico, o social e o cultural como elementos de transformação da sociedade.

Após a explanação e a visualização de todos estes tópicos descritos, que se apresentaram com o propósito de corroborar para tornar o cenário em questão mais aparente, os alunos receberam um questionário sobre dieta, hábitos e costumes alimentares, que deveria ser preenchido e entregue, em até duas semanas. O questionário interrogava-os a respeito de quantas e quais eram as refeições realizadas durante o dia, onde (local/lugar) em que estas eram realizadas, com quem as realizam e o que costumam consumir com frequência. Também foi questionada suas lembranças do passado, com relação ao que era consumido, onde e com quem. Os modelos dos materiais utilizados na coleta de dados encontram-se nos Apêndices.

O objetivo deste primeiro questionamento consistia compreender se, num curto espaço de tempo, ocorreram rupturas e/ou permanências na dieta e nos hábitos alimentares destes educandos, a fim de que os mesmos, a partir das suas próprias respostas conseguissem, posteriormente, compará-las às respostas de seus familiares entrevistados. E que, num espaço de tempo um pouco mais abrangente; isto é, entre as duas gerações de seus entrevistados e a sua, fossem capazes de não apenas perceber as rupturas e/ou permanências, mas também de entender os elementos que as envolvem.

Com esta proposta de atividade,

O professor passa a exercer um novo papel, não mais apresenta um monólogo para seus alunos, mas possibilita o contato com o real, com situações concretas que tornam o passado distante algo inteligível, supera a História linear e possibilita o desenvolvimento da autonomia intelectual dos alunos. (MEDEIROS, 2005, p. 71).

Naquela ocasião, quase a totalidade da turma, realizou e entregou a proposta dentro do prazo estipulado. Na aula, em que foi efetivada a entrega da coleta de dados realizada *com e pelos* alunos, foi elaborado um quadro comparativo das dietas e dos hábitos alimentares dos estudantes e de seus familiares, procurando relacioná-las aos alimentos consumidos no período medieval, quanto compará-las entre si.

Alguns destes relatos encontram-se presentes neste trabalho, porém para garantir sigilo sobre a identificação dos participantes, optou-se por nominá-los pela expressão “Aluno/a”, seguido de um numeral para diferenciá-los.

Diversas questões vieram à tona naquele momento, como a de que atualmente, a geração destes alunos, consomem alimentos sem considerar seus valores nutritivos. O exercício apresentou diversas respostas, destacando tanto as semelhanças como as diferenças:

Hoje tomamos muito refrigerante, comemos salgadinhos, pizza, balas, chocolates, sorvetes, alimentos enlatados e em diferentes tipos de conserva. (Aluno 1).

Muitos alimentos consumidos na Idade Média, também são consumidos nos dias de hoje. Diferente é a forma do preparo e o gosto (Aluna 2).

Herdamos o hábito da mesa, de comer sentado, usando talheres, o ritual para comer. Lá em casa, minha avó e meus pais, mantém esse costume, eu já como em qualquer canto: no sofá, na cama ou até na mesa (Aluno 3).

Meu avô comia de tudo, com muita banha, trabalhava para fora, gastava muita energia. Minha mãe comia o que se come hoje, porém consumia mais verduras e mais frescas que hoje (refere-se a plantar e colher o alimento) (Aluna 4).

As respostas descrevem a atividade comparativa do passado com o presente. Algumas sinalizam as diferenças, como o Aluno 1, que destaca os alimentos característicos da sociedade contemporânea. Já o Aluno 2, evidencia a semelhança entre os alimentos que havia e era consumido no período medieval com os de hoje, mas destaca que a maneira como eles eram e são preparados e, as preferências e o gosto, alteraram-se com o tempo.

Percebe-se também, na colocação do Aluno 3, pontos em comum com o medieval, em que a alimentação passou a ser realizada na mesa, com o uso de talheres, relatando que ele não obedece tal costume e hábito, de utilizar a mesa com frequência, mas que seus familiares sim, sendo de gerações diferentes da sua.

A maioria da turma indicou que a alimentação de seus familiares é mais balanceada que a deles, priorizando alimentos mais naturais, contrapondo aos industrializados consumidos por sua geração, como enfatiza o Aluno 4.

Na aula subsequente, a turma preparou a Mesa Medieval, conforme acordado em aula anterior. Os educandos optaram em dar prioridade para os alimentos consumidos naquele período.

Assim, procurou-se, através da semelhança entre o que era consumido no passado e que se faz presente na atualidade, expor e apreciar os alimentos. Os alunos, procuraram aproximar a forma de preparo dos mesmos, com a do período em

questão, como por exemplo, através do pão caseiro e do bolo de laranja adoçado com mel, conforme mostra a Fotografia 10.

Fotografia 10 – Mesa medieval preparada com a turma 71.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2017.

Nota-se que, no centro da mesa está a carne, representada através do frango. Também a sardinha, figurando os peixes, que eram bastante consumidos, principalmente pelos grupos de menos posses. Assim como, outros alimentos, frutas e verduras que buscavam retratar a similaridade entre a mesa medieval e a da atualidade.

A proposta desta atividade, finalizou-se com a construção de uma “Memória de Aula”. Nela, os alunos, através de uma produção textual, registraram todas as suas impressões acerca da leitura que conseguiram apreender ao longo desta atividade.

A seguir algumas das descrições presentes nestes registros:

Essa atividade foi uma ótima experiência, podemos ver e comparar nossa alimentação. [...] Hoje os alimentos são mais “industriais”, enganador, devido ao marketing e comerciais. O Big Mac, por exemplo, parece uma bola de tênis, pequeno. Hoje a sociedade é menos nutritiva e mais obesa (Aluna 2).

Com meu questionário, eu consegui pensar bastante sobre minha alimentação. [...]. Antes, eram os nobres que comiam o pão branco, e os camponeses pão de restos de cereais, o pão mais escuro. Hoje em dia são

os “ricos” que consomem o pão mais escuro. [...] os americanos costumam comer mais *fast food*, pois é muito mais barato e fácil, mais acessível. Muitas vezes a comida orgânica é cara e por isso a sociedade americana é mais gorda (Aluna 4).

Eu achei muito legal e bem interessante esse nosso trabalho sobre a alimentação. Ver o resultado que nos levou a entender a própria história das pessoas. Apesar dos nobres possuírem mais condições de ter comidas “caras” eles não se alimentavam tão saudável, já os camponeses comiam mais verduras e legumes e proteínas dos peixes (Aluna 5)

A atividade de elaboração de uma Memória de Aula, está exposta na Fotografia 11, a qual registra o momento da execução desta tarefa.

Fotografia 11 – Atividade de Memória de Aula com a turma 71.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2017.

Convém ressaltar que a maioria dos alunos envolvidos nesta atividade, identificaram entre o medievo e a atualidade, perdas nos valores nutricionais dos alimentos, através de suas diferentes maneiras de preparo. Também apontaram para as transformações sofridas por ele, entre um período e outro, relacionando-as à aspectos de padrões sociais, econômicos e culturais.

Desta forma, a aplicação da proposta de aprendizagem histórica, desenvolvida com a turma de 7º Ano do Ensino Fundamental, atingiu aos objetivos elencados para

este estudo. Os alunos não apenas sinalizaram as transformações entre o passado e o presente, como também relacionaram estas mudanças aos diferentes aspectos de padrões expostos nas sociedades.

#### 4.2 EXPERIÊNCIA NA E.E.E.M. CILON ROSA

As atividades propostas neste trabalho, foram desenvolvidas juntamente com os 18 alunos, da turma 108, do 1º Ano do Ensino Médio, do turno da tarde, desta escola. O desenvolvimento do conteúdo programático, relacionado ao contexto medieval e a aplicação da proposta deste estudo, ocorreu de forma ímpar, pois não transcorreu numa sequência temporal e didática a qual havia projetado.

Uma parcela considerável de escolas da rede pública estadual, do Rio Grande do Sul, aderiu a uma greve geral, que mobilizou milhares de professores e funcionários públicos estaduais, por um período superior a 90 dias. A Escola Cilon Rosa paralisou, de forma integral, suas atividades com os alunos, nos três turnos, entre os meses de setembro a dezembro de 2017.

Após o término da greve, a escola retornou com uma nova proposta de calendário, que findaria no final do mês de março de 2018. Alguns contratemplos se mostraram evidentes, quando do retorno, tais como: a escola perdeu um número considerável de alunos, que migraram para escolas não grevistas ou escolas da rede particular; o calor excessivo do verão fez com que muitos alunos não mantivessem frequência às aulas, alguns simplesmente abandonaram; entre outros motivos.

Certamente, este ano escolar foi além de atípico, também árduo. Buscou-se, quando do retorno, concluir o mais breve possível o segundo trimestre de 2017. Assim, nas primeiras semanas de janeiro de 2018, iniciou o terceiro trimestre do ano letivo que ainda não havia sido concluído.

Sabia-se que, se a aplicação da proposta deste estudo não fosse desenvolvida naquele momento, possivelmente não conseguiríamos mais realizá-la, com o 1º Ano do Ensino Médio. Primeiro, porque o conteúdo histórico contemplado neste trabalho se dá, durante o terceiro trimestre do ano letivo escolar e, segundo, porque havia a possibilidade de, no próximo calendário escolar, diminuir turmas na escola e conseqüentemente professores, que seriam afetados com a diminuição da carga horária, “sobrando” no quadro de docentes da Escola. Estas duas preocupações se

fizeram presentes no retorno às aulas, após a grave. Porém, a determinação em executar esta atividade, conforme foi proposta, era imensa.

Haviam poucas aulas para o muito que se projetara. Priorizou-se alguns conteúdos sem detrimento de outros, procurando trabalhar de forma célere, sem perder a qualidade. Foi, neste complicado contexto, que o mundo medieval foi trabalhado com a turma, desde a primeira semana de fevereiro de 2018 até a última deste mesmo mês e ano.

Assim, o intervalo de tempo entre a distribuição e desenvolvimento dos conteúdos a serem considerados para a aplicação da proposta na turma 108, resultou em menos de quatro semanas, já subtraindo os dias de carnaval, que ocorreu no mês de fevereiro de 2018.

Cabe salientar o motivo pelo qual se optou por trabalhar e desenvolver esta proposta de atividade, com a turma 108. Tendo em vista que esse grupo de alunos, reuniam características favoráveis que resultaram na sua escolha, como a de que eram participativos, críticos e questionadores; os alunos eram oriundos de diferentes regiões e bairros de Santa Maria/RS, este fator poderia ser significativo nos resultados da coleta de dados; e também porque possuíamos quatro períodos de aula no mesmo dia com esta turma, de modo que qualquer atividade sugerida e organizada, conseguiria ser desenvolvida e concluída, sem prejuízo relacionado a falta de tempo.

Concomitantemente aos conteúdos medievais trabalhados em aula, foi apresentada a proposta e os objetivos deste estudo. A turma se mostrou entusiasmada com as atividades sugeridas e, desde então, se constatou a presença mais assídua dos alunos às aulas.

Foram utilizadas as mesmas imagens empregadas com a turma 71, da E.M.E.F. Castro Alves, visando perceber a alimentação medieval.

Vale demonstrar outra que ainda não foi exposta (Figura 5):



Figura 6 – Refeição familiar no medievo.



Fonte: *Decameron* de Boccaccio, França, meados do século XV (Paris, Bibl. Arsenal, ms 5070, f° 387)<sup>9</sup>. Apud: FLANDRIN e MONTANARI, 2015. Não paginado.

Através da leitura destas imagens, procurou-se evidenciar as diferenças entre os grupos sociais do medievo, assim como seus hábitos, costumes e dieta alimentar.

Além disso, fez-se uso da projeção de textos, a fim de otimizar melhor o tempo, para possibilitar a discussão e o debate a respeito do que fora evidenciado nos mesmos.

Esta atividade sucedeu desta forma, porque estávamos tentando ‘correr contra o tempo’, pois um novo cronograma havia sido apresentado, o qual estabelecia que, a partir do mês de março seriam realizados o fechamento dos conceitos do terceiro trimestre, conselhos de classes, aulas de retomadas de conteúdos para os alunos que não foram aprovados num primeiro momento e as realizações do PPDA 1 e, depois do PPDA 2.

Um dos textos apresentados, corresponde a síntese de algumas ideias contidas na obra *A Idade Média: nascimento do Ocidente*. Este foi aplicado nas duas turmas

<sup>9</sup> À esquerda do pai, a mãe; os filhos estão sentados a seu lado, o menino junto dela e a menina no lugar menos importante. Na hierarquia dos lugares à mesa, o homem, qualquer que seja sua idade, geralmente tem precedência sobre a mulher. Sobre a toalha branca, comum, os utensílios de mesa: pichéis e copos para a bebida, trinchos de estanho que se partilham com o vizinho de mesa e prato para as costelas. (Foto BNF)

envolvidas nesta proposta, cujo objetivo consistia em aproximar o aluno ao contexto medieval.

Vale demonstrar uma passagem, ainda não explicitada:

Uma crônica da região do Mosela afirma, em fins do século VIII, que “os homens comiam os excrementos uns dos outros, homens comiam homens, irmãos comiam irmãos, as mães comiam seus filhos” (p. 20)

Esta citação, pontuada pelo autor, revela o problema da fome na Alta Idade Média, alegando que a recuperação de algumas regiões se deu de forma desigual, pois em muitos lugares o problema da fome e da mortalidade ainda continuavam intensos.

Este fragmento procura evidenciar que os problemas relativos a fome e a miséria estiveram presentes em vários ciclos da Idade Média.

Após a leitura, a turma visualizou um fragmento do filme “O Nome da Rosa”, o qual expõe as mazelas da população que vive além do mosteiro e os contrastes aparentes entre os grupos sociais.

Posteriormente, a turma inferiu através de debates e discussões, suas interpretações e dúvidas sobre o que fora apresentado naquela aula.

Convém ressaltar algumas interpretações e opiniões emitidas pela turma naquele dia.

Na Idade Média as classes mais abastadas tinham acesso a maior quantidade de alimentos e hoje em dia também, os mais ricos podem selecionar e adquirir alimentos caros e de boa qualidade. (Aluno 6)

Os mais pobres se sacrificavam pela sobrevivência, se alimentavam com aquilo que tinha a seu alcance, como com restos de comidas, chegando ao ponto de parecer bichos famintos e selvagens. Hoje os alimentos são mais acessíveis a todas as classes. (Aluno 7)

A observação apontada pelo Aluno 6, sinaliza uma comparação entre o passado e o presente, no sentido em que evidencia as favoráveis condições de acesso aos alimentos, em quantidade e qualidade, pelas classes economicamente mais abastadas. Já o Aluno 7, percebeu num primeiro momento, uma enorme diferença entre a miséria e a fome do período medieval, com a atualidade. Manifestou desconhecer tamanha miséria no século XXI. A turma passou a debater esta colocação, gerando intensa discussão, elencando exemplos de problemas relativos à



fome em vários países do continente africano, assim como também em países que se encontram a mercê de conflitos políticos.

As atividades relativas a coleta de dados, já haviam sido fornecidas aos educandos em aula anterior, mas não haviam ainda sido respondidas por eles. Estas consistiam no preenchimento do questionário, sobre a dieta, hábitos e costumes alimentares e, da tabela, a respeito da alimentação do estudante, no período de uma semana. Também lhes foi entregue, juntamente com o questionário, as indagações que deveriam ser realizadas sobre o mesmo enfoque, com os seus familiares entrevistados. Acredita-se que a atividade da leitura e debate dos textos e da visualização do fragmento do filme, motivou-os a realizar a coleta de dados.

Na última semana de fevereiro de 2018, foi preparada a “Mesa Medieval” com a turma. Nela os alunos buscaram, da mesma forma que a turma de 7º Ano, evidenciar os alimentos consumidos na época medieval e que continuam presentes nos dias de hoje. Porém, manifestaram interesse em se caracterizar de acordo com a época trabalhada, diferentemente da turma do Ensino Fundamental.

Registros deste momento verificam-se a seguir (Fotografia 12 e Fotografia 13):

Fotografia 12 – Mesa Medieval preparada pela turma 108.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018.

Na exposição deste cenário medieval, alguns alimentos se diferenciam dos expostos na mesa do primeiro grupo, descrito neste estudo. Conforme mostra a imagem a seguir:

Fotografia 13 – Alunos da turma 108, apreciando os alimentos.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018.

No centro da mesa está o frango, com grão de bico a sua volta, fatias de carne de porco, sardinha, ovos, amêndoa, pudim, pão caseiro, biscoitos integrais, bolo, figo, mel e o vinho, representado através do suco de uva. Nesta mesa não há exposição de verduras.

Os educandos buscaram construí-la, através de alimentos consumidos no passado e que se fazem presentes na atualidade, procurando respeitar o gosto e as preferências alimentares de cada aluno da turma.

Há também o registro desta atividade, presente na Fotografia 14.

Fotografia 14 – Registro da turma 108, em torno da Mesa Medieval, preparada por eles.



Fonte: Acervo Pessoal, 2018.

No último encontro de aula com os educandos, realizou-se o quadro comparativo das dietas, hábitos e costumes alimentares apresentadas no diagnóstico, evidenciando as semelhanças, diferenças e transformações provocadas pelo tempo. Assim como também teceram algumas comparações com o medieval. Os alunos entregaram o material da coleta e realizaram a atividade relativa à Memória de Aula, na qual revelaram, através dos registros escritos, todas as suas percepções acerca do processo que a atividade se propôs, tendo como base a alimentação.

Convém demonstrar alguns desses registros, presentes na Memória de Aula, de alguns alunos da turma. Estes destacam a atividade das entrevistas com seus familiares, revelando que:

Adorei essa proposta de atividade, pude perceber várias diferenças entre as três gerações da minha família. Meu avô fazia as refeições com a família, a minha mãe fazia com minha avó, e eu, geralmente faço sozinha e no quarto. O meu avô tomava leite de cabra e eu “nunca tomei, nem conheço isso”. A alimentação de antes era mais saudável, hoje consumimos muitos produtos industrializados. (Aluna 8)

Este trabalho me fez conhecer algumas coisas que não sabia lá de casa. Entrevistei meu pai e a minha avó e percebi várias diferenças. A minha avó fazia pão caseiro e comia com banha e toda a comida era preparada com

banha. O meu pai se dependurava nos pés das árvores de frutas para colher e comer. E eu, como pão industrializado, não uso e nem gosto de banha e, as frutas, quando como, compro no mercado. (Aluno 9)

Verifica-se que, nos dois registros citados, os alunos manifestaram agrado com a realização das entrevistas, percebendo as mudanças e transformações que o alimento carrega consigo, bem como as rupturas entre a geração do aluno e a de seus familiares. O Aluno 9 pontuou, além das diferenças entre os alimentos consumidos pelas gerações envolvidas na coleta, também a divergência nos hábitos e nos costumes entre os entrevistados.

Outros registros, presentes no exercício de Memória de Aula, manifestaram semelhante reflexão, tais como:

A alimentação mudou e essa mudança está ligada ao lugar, região em que cada pessoa vive. Minha Mãe, que morava no campo, comia tudo aquilo que era plantado, tomava o leite tirado direto da vaca, as geleias eram de frutas, feitas por minha avó. A minha geração consome e dá preferência as coisas industrializadas como salgadinhos, biscoitos, refrigerantes, etc. (Aluna 10)

Os alimentos são os mesmos (peixe, carnes, frutas e legumes) o que mudou da Idade Média para cá foi o preparo destes alimentos. Também da época da minha avó para os dias de hoje teve muitas mudanças. (Aluno 11)

Na época da minha mãe e meu avô houve mudanças na alimentação. Eles não comiam produtos industrializados e nem enlatados e preferiam caçar os animais, arrancar as frutas das árvores, plantar e colher o alimento. Hoje em dia não é muito comum caçar. (Aluno 12)

Várias mudanças ocorreram entre a geração da minha avó para a minha. Na época da minha avó, a carne era armazenada em banha, atualmente na geladeira ou freezer. Na infância, minha avó não tinha acesso as “porcarias” de hoje (salgadinhos, bolachinhas recheadas, etc.), algo que esteve presente na minha infância e está até hoje. (Aluna 13)

As informações presentes nestas transcrições, expõem as comparações realizadas pelos alunos, indicando as diferenças entre os alimentos preferidos por sua geração e os consumidos pelas gerações de seus entrevistados.

Deste modo, as impressões dos alunos, destacadas e reveladas nesta atividade, sugere que a proposta da coleta de dados se tornou bastante significativa, pois os mesmos apontaram e construíram um número maior de comparações entre as gerações envolvidas no questionário, do que com a do período medieval, contexto desta abordagem. As relações com o medievo se fizeram mais pontuais durante as discussões realizadas em aula.

Cabe evidenciar que,

[...], o passado continua a ser a ferramenta analítica mais útil para lidar com a mudança constante, mas em uma nova forma. Ele se converte na descoberta da história como um processo de mudança direcional, de desenvolvimento ou evolução. A mudança se torna, portanto, sua própria legitimação, mas com isso ela se ancora em um “sentido do passado” transformado. (HOBSBAWM, 2013, p. 35).

Desta forma, com todos os percalços involuntários revelados, que se mostraram evidentes, diante de um contexto atípico de final de ano letivo, o resultado alcançado com a turma, através desta atividade, foi bastante satisfatório.

## 5 ANÁLISES DA APLICAÇÃO

O passado é, portanto, uma dimensão permanente da consciência humana, um componente inevitável, das instituições, valores e outros padrões da sociedade humana. O problema para os historiadores é analisar a natureza desse “sentido do passado” na sociedade e localizar suas mudanças e transformações. (HOBBSWIM, 2013, p. 25).

Neste capítulo, procuro expor os resultados deste estudo que buscou na temática da alimentação uma ferramenta para auxiliar o ensino de História e permitir relações entre o passado e o presente. Analisando como esta atividade foi percebida pelos educandos, dos diferentes níveis de Ensino da Educação Básica, sujeitos desta proposta de aprendizagem histórica.

Busca-se, relatar as análises construídas através das atividades desenvolvidas no decorrer de todo o processo de aplicação desta proposta, apresentando inúmeros dados relevantes que serão elucidados a seguir.

### 5.1 ANÁLISE DAS EXPERIÊNCIAS NA E.M.E.F. CASTRO ALVES

O desenvolvimento desta proposta de estudo, com a turma de 7º Ano, através da explanação dos conteúdos considerados nesta abordagem, isto é, o contexto medieval, decorreu durante o segundo semestre do ano de 2017, porém a aplicação da coleta de dados, assim como a visualização de materiais iconográficos, os debates proporcionados a partir da leitura de textos e das visualizações, a exposição da mesa medieval e a atividade de elaboração de uma Memória de Aula, ocorreram durante o mês de novembro e na primeira semana de dezembro de 2017.

Como já fora evidenciado no capítulo anterior, a primeira experiência desenvolvida com a turma foi a confecção e exposição de maquetes, relativas ao período feudal.

Constatou-se que esta atividade foi apreciada pelos educandos e que os mesmos conseguiram evidenciar com maior clareza alguns pressupostos básicos relacionados ao conteúdo programático em questão, a saber: o Feudalismo.

A turma, foi dividida em cinco grupos, cada grupo de alunos confeccionou a sua maquete, cujo tema deveria ser alusivo ao Feudalismo. Além de confeccionar, estes educandos expuseram o que representaram nela para a outra turma de 7º Ano da Escola, a saber a turma 72. O resultado foi gratificante, pois a atividade proporcionou

confiança e satisfação, além de despertar o interesse pelo conhecimento histórico em pauta.

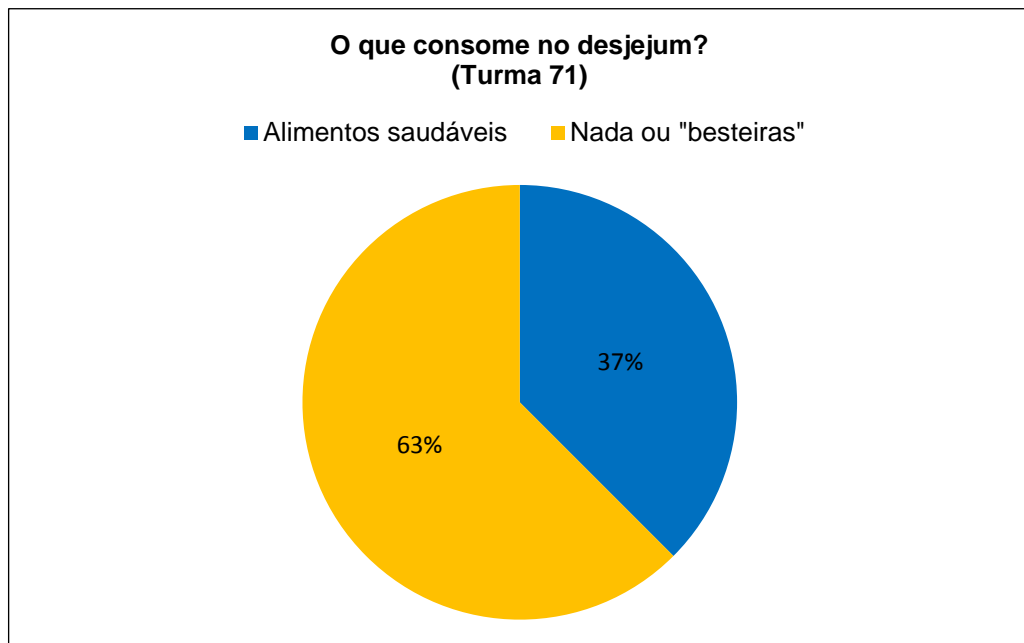
A aplicação da coleta de dados, através dos questionários, ocorreu após a visualização de todos os materiais iconográficos descritos e apresentados no capítulo anterior. Com a leitura e o debate dos textos e imagens, buscou-se evidenciar a alimentação do medievo, com maior destaque para a Idade Média Central, assim como salientar todo o contexto que o compreende, de modo que possibilitasse ao aluno, através destas diversas fontes e imagens utilizadas, uma aproximação com o conteúdo, permitindo-lhe maior entendimento acerca destes enfoques.

Após a efetivação e entrega do material da coleta de dados, através do preenchimento dos questionários pelos educandos e seus familiares, foi construído um quadro comparativo das dietas identificadas nesta pesquisa. O diagnóstico ocorreu através da explanação dos alunos com relação as suas respostas obtidas; isto é, alguns educandos revelaram dados que constavam no seu questionário, permitindo esta construção, como a de que a sua geração consome mais “besteiras”, como eles classificaram os alimentos sem valores nutritivos ou industrializados, quando comparada a de seus avós.

Esta premissa foi confirmada com a leitura e análise dos 16 questionários entregues, a partir do questionamento sobre a primeira refeição do dia deste aluno; isto é, o que ele consome. Dos 16 estudantes que responderam e entregaram o material, 10 educandos indicaram não consumir nada ou consumir balas, bolachas recheadas, salgadinhos e refrigerantes e, 6 alunos apontaram consumir alimentos saudáveis na primeira refeição da manhã, como beber leite, iogurte e comer frutas. Essa assertiva, pode ser verificada no Gráfico 1.



Gráfico 1 – Questionamento ao educando, do 7º Ano, sobre a sua primeira refeição diária.



Fonte: Dados coletados pela autora, 2017.

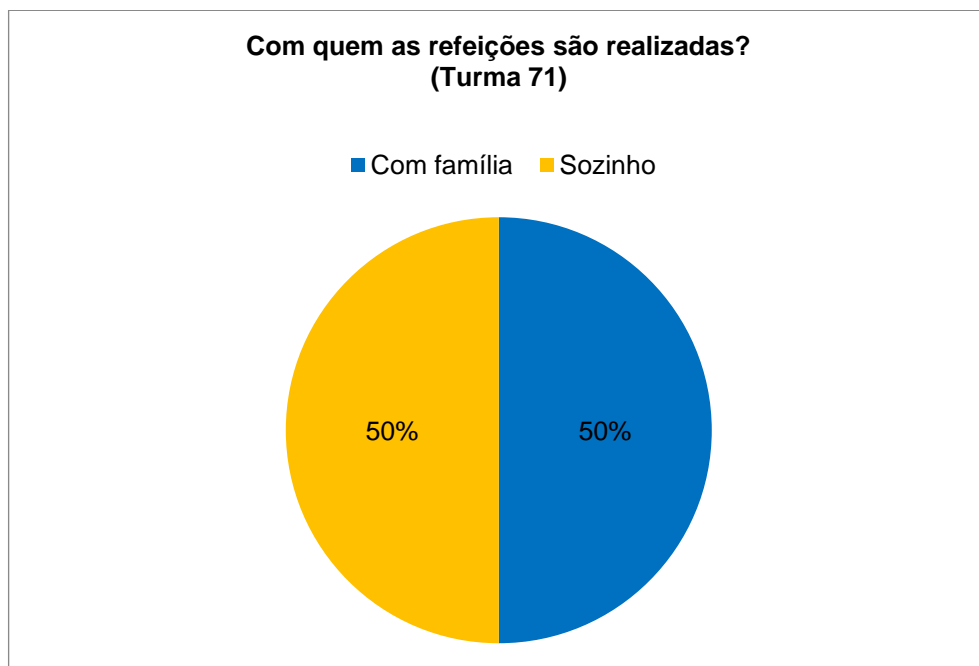
Através da leitura deste gráfico, constatou-se que os 10 alunos que indicaram não comer nada ou consumir apenas “besteiras” na sua primeira refeição da manhã, representam 63% dos 16 alunos que realizaram a atividade do questionário. E, 37% correspondem aos 6 alunos que indicaram consumir alimentos saudáveis.

Os próximos três questionamentos são referentes a dieta, aos hábitos e costumes alimentares.

A segunda questão indagada aos educandos, refere-se a seguinte pergunta exposta no Gráfico 2.



Gráfico 2 – Com quem o aluno realiza as refeições?



Fonte: Dados coletados pela autora, 2017.

A leitura deste gráfico revelou que, dos 16 alunos questionados, 8 deles realizavam suas refeições com a família, enquanto os demais realizavam sozinhos. Observou-se que, a maioria destes últimos que indicaram realizar as refeições só, decorre da jornada de trabalho de seus familiares que os impossibilita de retornar para casa no horário do almoço. O mesmo questionamento foi feito para seus pais e avós, porém a resposta foi diferente, tanto uma geração, quanto a outra, indicaram que realizavam, no passado, as refeições com seus familiares.

Percebeu-se, entre as três gerações questionadas, que as mudanças relativas aos hábitos e costumes questionados neste item, tornaram-se evidentes na geração dos educandos.

O terceiro questionamento referia-se ao local em que o aluno costumava realizar suas refeições. Dos 16 alunos que responderam ao questionário, 9 indicaram realizar no sofá ou na cama e, 7 na mesa. Resultando em 56% para o primeiro grupo e 44% para o segundo. Esta constatação encontra-se demonstrada no Gráfico 3.

Gráfico 3 – Local ou lugar que o aluno realiza as refeições.

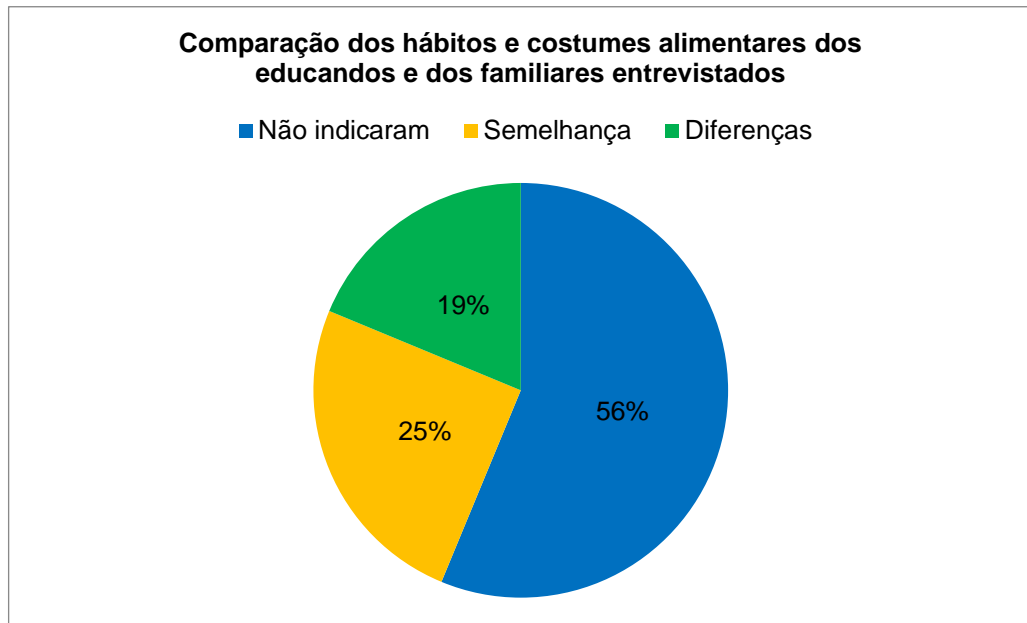


Fonte: Dados coletados pela autora, 2017.

Acredita-se que, destes 9 alunos que representam 56% dos que responderam ao questionário, não possuíam o hábito de realizar suas refeições na mesa, por que as realizavam sozinhos.

A quarta questão, referente aos hábitos e costumes alimentares dos estudantes, comparados ao das gerações de seus familiares, aponta que a maioria dos alunos não respondeu a este questionamento, isto é, 9 alunos, representando 56% dos 16 entrevistados. Os 4 alunos que indicaram semelhança neste dado comparativo, correspondem a 25%. Já os 3 alunos que representam 19%, perceberam diferenças entre os hábitos e costumes de seus familiares entrevistados, quando relacionados a sua geração. Conforme demonstra o Gráfico 4.

Gráfico 4 – Comparação entre os hábitos e costumes alimentares dos sujeitos envolvidos no questionário.

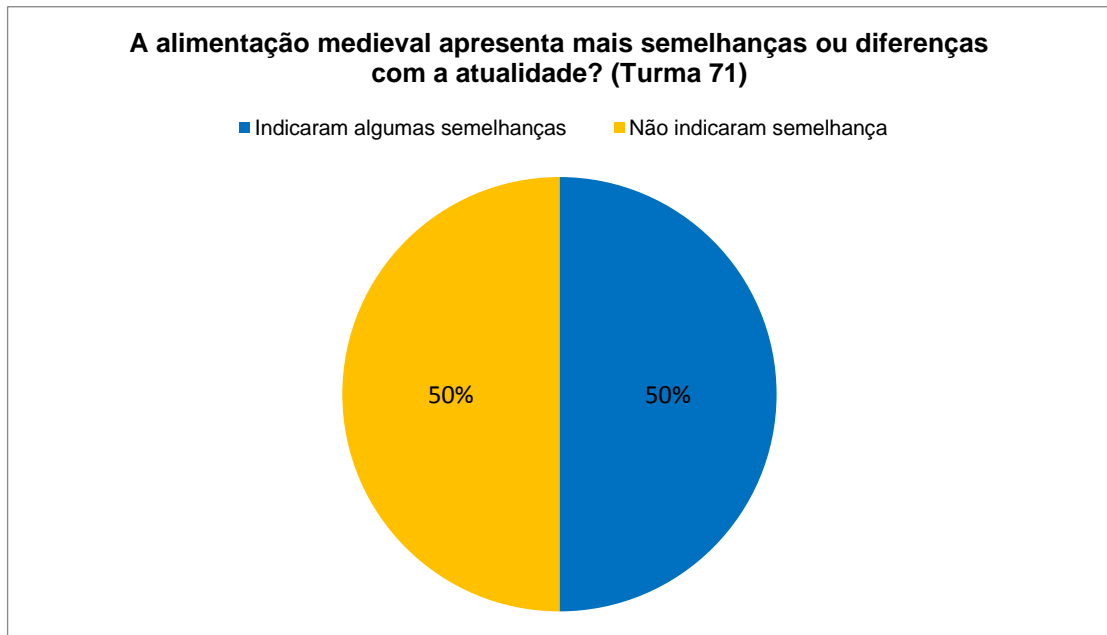


Fonte: Dados coletados pela autora, 2017.

Percebeu-se através da análise dos dados evidenciados no Gráfico 4, assim como também com a leitura e interpretação da atividade de Memória de Aula realizada pelos alunos, que devido à proximidade entre a geração dos pais com a dos alunos (filhos), estes apresentaram entre si semelhanças com relação aos hábitos, costumes e o consumo alimentar, por isso não indicaram resposta ou apontaram como semelhanças.

A última questão a ser destacada, diz respeito à relação de semelhança ou diferença entre a alimentação medieval com a da atualidade. Nesta pergunta, 50% dos 16 alunos questionados apontaram algumas semelhanças, enquanto os outros 50% não identificaram semelhanças. Conforme evidencia o Gráfico 5.

Gráfico 5 – Relação de semelhança ou diferença entre a alimentação do medievo com a atualidade, realizada pelo 7º Ano.



Fonte: Dados coletados pela autora, 2017.

Verificou-se que, os educandos que indicaram algumas semelhanças entre a alimentação do medievo com a da atualidade, referiram-se aos alimentos presentes como o mel, o pão, a carne, as frutas, o vinho, etc. Porém, diferenciaram-nas quanto a forma de preparo e ao consumo. Sinalizaram também algumas semelhanças com relação aos rituais expostos, principalmente nos banquetes medievais, identificando estes mesmos rituais presentes em alguns momentos especiais da atualidade como nas cerimônias de casamentos, aniversário, natal, entre outros.

Estes resultados apresentados nos gráficos correspondem as respostas dos alunos, obtidas através dos questionários, assim como também mediante os registros presentes na atividade de Memória de Aula.

Vale considerar que, as informações obtidas com os alunos e presentes nos registros da coleta de dados e na Memória de Aula, sinalizaram a percepção de rupturas, permanências e transformações entre o passado e o presente, tanto com relação ao contexto medieval estudado, quanto com relação as duas gerações de seus familiares investigadas.

Convém relatar uma experiência presenciada, através desta atividade, na aula destinada à exposição da Mesa Medieval e apreciação dos alimentos. Alguns alunos da turma observaram que um colega, com diabetes, estava apreciando justamente os

alimentos que sua dieta o restringe, como por exemplo, o mel e o bolo que havia sido adoçado com açúcar.

Naquele momento, alguns destes alunos expuseram questionamentos, tais como: O diabetes é uma doença da atualidade? No período medieval havia alguma doença que restringia os indivíduos ao consumo de alguns alimentos?

Também interpelaram o aluno diabético, questionando-o a respeito do pouco cuidado que possui com sua alimentação, que segundo a turma, o mesmo consome, no período da manhã, chocolate, balas, refrigerante e bolachas recheadas e, dá preferência a este tipo de “alimento”.

A turma ainda inferiu que se o aluno não começar a se cuidar, os problemas irão se agravar. Estabeleceram uma relação com o período medieval, enunciando que naquele contexto, a grande maioria da população não tinha acesso à ciência e ao saber, mas tentavam sobreviver. E hoje, com tantas informações e recursos, muitas pessoas ignoram o conhecimento, não cuidando da sua saúde, subestimando as consequências que uma doença crônica pode desencadear. No caso específico aqui, a turma pontuou o exemplo do colega para perceber o todo.

Desta forma, através de todos os relatos das experiências vivenciadas junto ao 7º Ano, com a turma 71, acredita-se que os objetivos deste trabalho foram atingidos.

## 5.2 ANÁLISE DAS EXPERIÊNCIAS NA E.E.E.M. CILON ROSA

O desenvolvimento desta proposta de estudo, com a turma 108, do 1º Ano do Ensino Médio, se deu de forma incomum, como já fora comentado no capítulo anterior. Convém relatar alguns fatos, ainda não mencionados.

Em decorrência da greve dos professores da rede estadual, que durou mais de 90 dias, o segundo semestre, do calendário letivo de 2017, foi concluído na primeira semana de janeiro de 2018. Vale ressaltar que, no período anterior a greve, a turma contava com 28 alunos matriculados e frequentes, após o término e retorno às aulas, no mês de dezembro, a turma apresentava 20 alunos frequentes e, no final do terceiro trimestre, apenas 18 alunos mantinham frequência às aulas.

Assim, neste incomum calendário escolar, o mundo medieval foi trabalhado com esta turma. O conteúdo programático que contemplava este contexto histórico, bem como todas as atividades de aplicação das propostas sugeridas neste estudo foram trabalhadas e desenvolvidas durante o mês de fevereiro de 2018. Tínhamos

que driblar alguns entraves que se apresentaram no decorrer do processo, como a troca de horários dos períodos que possuía com a turma, que antes estavam contemplados em quatro períodos de aula no mesmo dia, sendo favorável para a aplicação e desenvolvimento desta proposta; o calor excessivo do mês de fevereiro e, os dias de carnaval que correspondiam aos dias de aula que havia com a turma, tendo que ser ajustados; isto é, solicitou-se períodos de outros colegas para que esta atividade fosse concluída.

O contexto medieval foi apresentado a turma, durante as duas primeiras semanas de fevereiro, porém alguns conteúdos ganharam mais evidência que outros, de maneira que conseguissem atender a proposta de aprendizagem histórica deste estudo. Concomitantemente à explanação dos conteúdos, alguns recursos foram utilizados a fim de colaborar para compreensão e o entendimento dos mesmos pelos alunos.

As experiências foram significativas ao trabalhar com os materiais iconográficos, textos e fragmento do filme “O Nome da Rosa”. Nesta aula, os educandos promoveram um debate bastante produtivo. Conseguiram perceber os contrapontos presentes no mundo medieval, principalmente no que tange as divergências entre os grupos sociais deste contexto histórico, constatando entre outras evidências, as diferenças relacionadas a alimentação, aos hábitos e costumes destes opostos grupos.

Alguns alunos conseguiram estabelecer, através do debate, um comparativo entre as mazelas presentes no cenário medieval, como a questão da fome; da miséria; das doenças e da falta de recursos presentes neste panorama histórico, com a atualidade. Perceberam que problemas semelhantes ainda são evidentes, nos dias de hoje, em algumas regiões do mundo. Questionaram os motivos que atualmente levam a estes problemas, assim como também discutiram a respeito da evolução da tecnologia, da gama de recursos ao alcance da sociedade atual e a globalização. Manifestaram não conseguir entender, claramente, o porquê de tantas mazelas presentes na atualidade, que se contrapõem a abundância de recursos tecnológicos.

Assim, após a visualização dos materiais iconográficos e dos debates proporcionados a partir da leitura de textos e das visualizações de imagens, foi entregue o material relativo à coleta de dados; isto é, o questionário para os educandos e seus familiares e, também a tabela a ser preenchida pelos alunos a respeito da dieta semanal, questionando as principais refeições diárias.

As discussões mais pontuais, encontradas através da leitura da Memória de Aula, indicaram as relações de comparação entre a alimentação, os hábitos e os costumes de todas as gerações envolvidas na coleta de dados.

Neste registro, os alunos pontuaram mais diferenças do que semelhanças entre a sua geração e a de seus familiares e, ainda declararam que seus familiares consumiam alimentos mais saudáveis. Alguns indicaram que, na época de seus avós, não era comum ou não haviam, muitos dos “alimentos” industrializados, presentes na geração deles. Acreditam que não foi por esse motivo que não os consumiam, porque nos dias de hoje, seus avós poderiam consumi-los, mas não o fazem. Talvez por uma questão de hábito ou paladar alimentar.

Alguns estudantes manifestaram posicionamento um pouco diferente, alegando que seus avós não consumiam produtos industrializados ou as ditas “besteiras”, como eles denominam os alimentos que consideram não saudáveis, porque não estavam ao acesso daquela geração. Porém, nos dias de hoje, eles às vezes consomem, por exemplo, pizza, refrigerantes e chocolates.

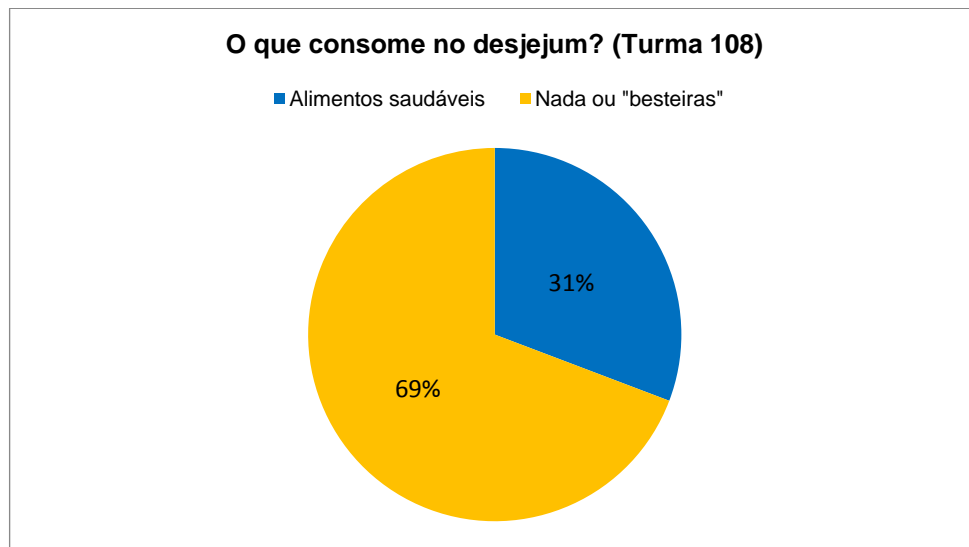
Assim, os alunos conseguiram perceber que o alimento constitui uma categoria histórica, considerando os padrões de continuidade e transformações das práticas e dos hábitos alimentares de seus avós que sofreram a influência das relações e do próprio desenvolvimento da sociedade.

A partir da análise dos questionários, alguns dados merecem ser evidenciados. Primeiramente, saliento que dos 18 alunos que ainda se faziam presentes na turma, apenas 13 educandos entregaram o material da coleta de dados (questionários e a tabela alimentar do aluno). Mesmo assim, o resultado foi satisfatório, levando em conta que muitos destes alunos não estavam mais comparecendo à Escola, pois já estavam aprovados.

O primeiro questionamento evidenciado, diz respeito a primeira refeição do dia dos educandos. Um número considerável de alunos, responderam que não realizavam a primeira refeição da manhã, não consumiam nada até o horário do almoço e, quando comiam, costumavam consumir balas, biscoitos recheados, chocolates e chicletes. Este número representou 9 alunos, dos 13 alunos que responderam ao questionário, totalizando 69% dos entrevistados. Os outros 31%, correspondem a 4 alunos.

Esta constatação encontra-se evidenciada a seguir (Gráfico 6):

Gráfico 6 – A primeira refeição do dia, dos educandos do 1º Ano.



Fonte: Dados coletados pela autora, 2018.

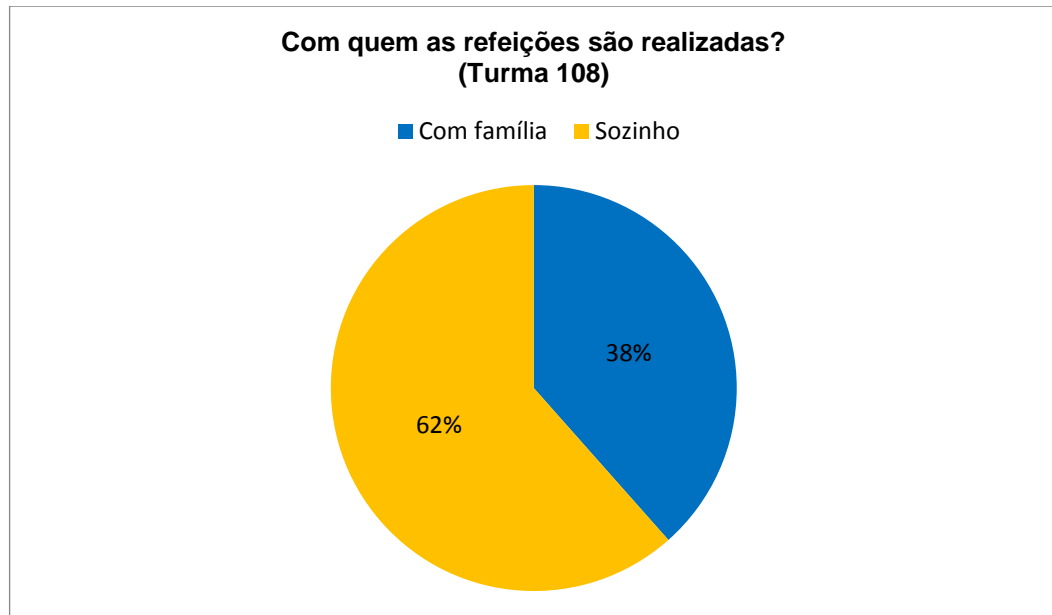
Acredita-se que, um número bastante expressivo destes alunos que revelaram não consumir nada no desjejum, provém do fato deles dormirem até um horário mais aproximado ao do almoço. Esta hipótese deu-se através da leitura e análise da tabela preenchida pelos alunos, a respeito da sua dieta alimentar da semana. Nesta, muitos educandos acrescentaram outras refeições, principalmente os “beliscos” durante a noite e madrugada. Supõe-se que, “alimentavam-se” por um período que se prolongava durante a noite, dormiam e acordavam mais tarde; isto é, despertavam do sono quase no horário do almoço.

O segundo questionamento a ser citado, diz respeito com quem o educando realizava as suas refeições, objetivando perceber os hábitos e costumes alimentares das gerações investigadas.

As respostas deste questionamento encontram-se a seguir (Gráfico 7).



Gráfico 7 – Com quem o aluno, da turma 108, realiza as suas refeições?



Fonte: Dados coletados pela autora, 2018.

Observou-se que, uma parcela considerável de educandos; isto é 62%, realizavam sozinhos suas refeições, correspondendo à 8 alunos, dos 13 entrevistados. Enquanto 5 alunos, que representavam 38%, realizavam com a família.

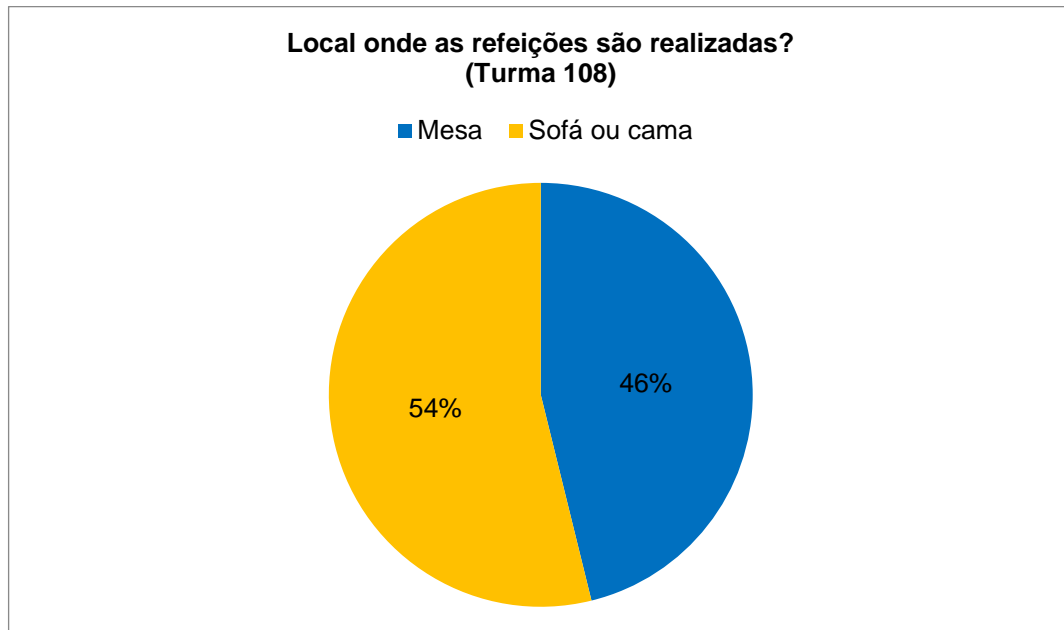
A leitura deste resultado se assemelha com a decorrência descrita no mesmo questionamento realizado com a turma de 7º Ano. Alguns dos alunos que indicaram realizarem sozinhos as refeições, apontaram que almoçavam só, porque seus pais ou responsáveis não retornavam para casa no período do almoço. Outros alunos declararam que trabalhavam no período da manhã e não retornavam a sua residência para almoçar, indo direto para a Escola, porém esta elucidação não corresponde ao período do jantar. Nesta última refeição, eles não realizavam com a família por algum outro motivo que não foi identificado no diagnóstico.

Neste questionamento pode-se constatar que, as mudanças de hábitos e costumes alimentares estão mais notórias na geração dos educandos do que na geração de seus familiares, considerando as respostas de seus pais e avós que apontaram que realizavam, no passado, as refeições em família. Percebe-se esta mudança na geração do aluno.

O terceiro questionamento diz respeito ao local ou lugar que o aluno realizava as suas refeições. Notou-se que, dos 13 alunos, 7 deles realizavam no sofá ou na sua

cama, correspondendo a 54%, enquanto os outros 6 alunos, realizavam na mesa, totalizando 46%. Estes dados estão evidenciados no Gráfico 8.

Gráfico 8 – Local ou lugar que o educando, da turma 108, realiza as suas refeições.



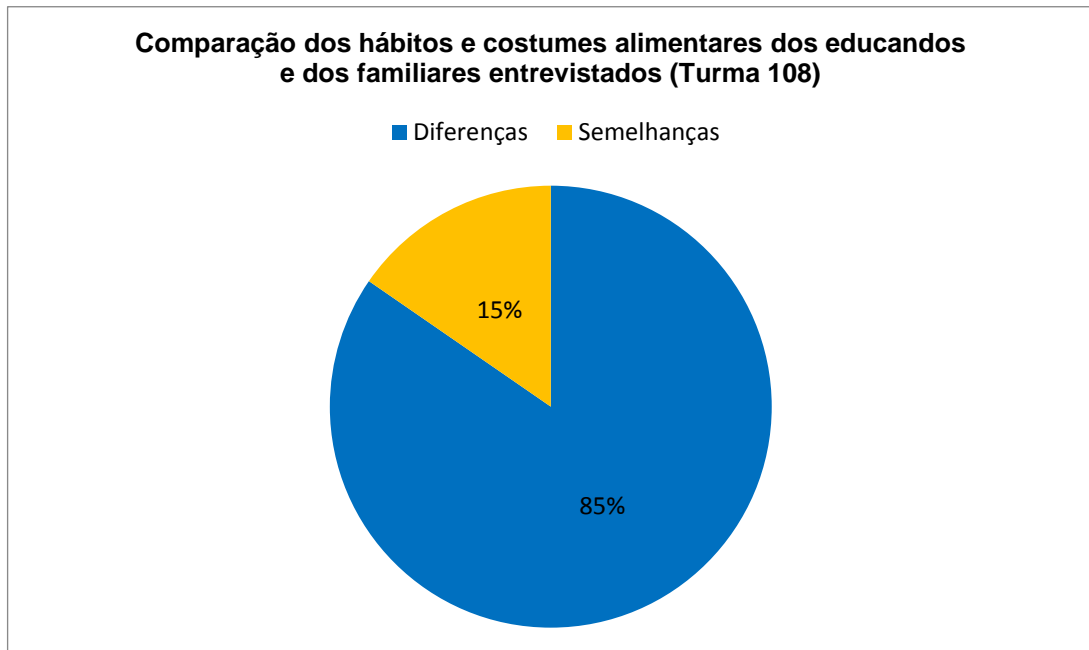
Fonte: Dados coletados pela autora, 2018.

Convém ressaltar que, a partir da análise dos dois questionamentos anteriores, considera-se que os mesmos educandos que indicaram realizar as suas refeições no sofá ou na cama, são os mesmos que as realizavam sozinhos. Ambas considerações sinalizam mudanças nos hábitos e os costumes da geração de alguns dos educandos, quando comparadas com a de seus familiares.

O quarto questionamento, corresponde aos hábitos e costumes alimentares dos educandos comparados ao das gerações de seus familiares. Neste, dos 13 alunos que responderam a esta questão, 11 educandos, representados em 85%, sinalizaram a presença de mais diferenças entre esta relação de comparação. Apenas 2 alunos que, correspondiam a 15%, indicaram a presença de semelhanças, neste dado comparativo.

Estes dados encontram-se expostos no Gráfico 9.

Gráfico 9 – Comparação entre os hábitos e os costumes alimentares dos educandos e de seus familiares entrevistados.

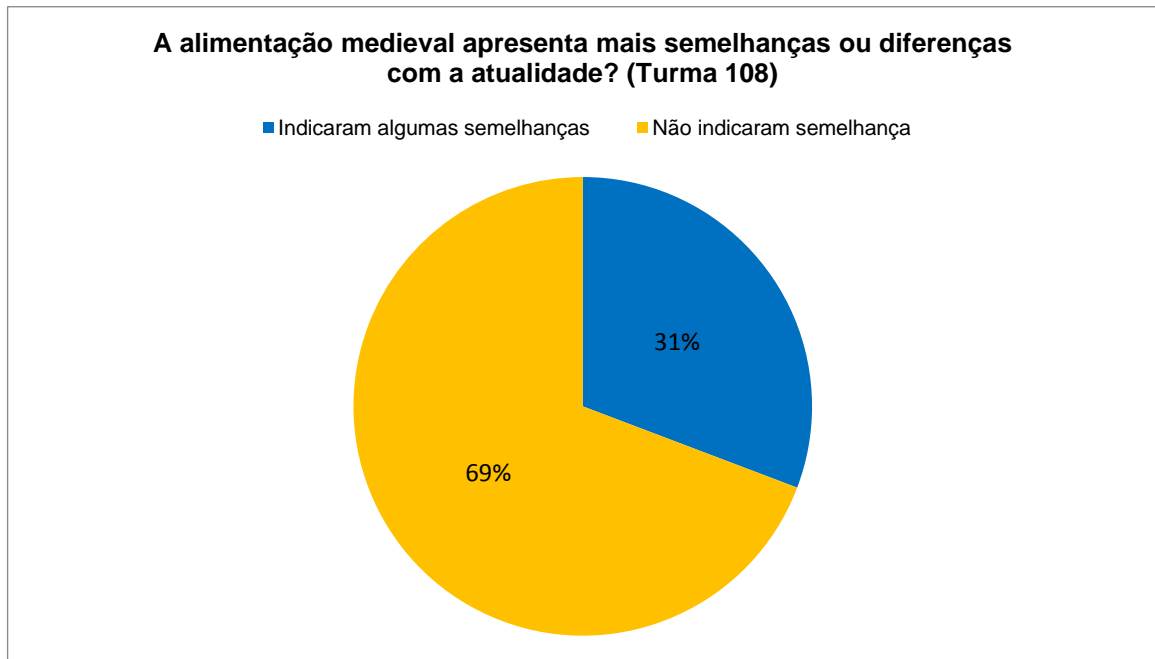


Fonte: Dados coletados pela autora, 2018.

A análise desta questão permite elucidar que, no tocante as diferenças estabelecidas nesta relação de comparação, os estudantes indicaram-nas tanto para o preparo do alimento, como para o que era consumido, a forma que o alimento era adquirido, o valor dado a ele e as formas de armazenamento do mesmo. Estas diferenças encontram-se mais definidas, principalmente na geração dos avós dos educandos do que na de seus pais; isto é, percebeu-se uma proximidade nos padrões de consumo e preparo alimentar na geração dos alunos e de seus pais, diferentemente da geração dos seus avós.

O último questionamento destacado, referiu-se à relação de semelhança ou diferença entre a alimentação medieval com a da atualidade. Nesta pergunta, 31% dos 13 alunos questionados, apontaram algumas semelhanças, representando 4 estudantes, enquanto os outros 69%; isto é, 9 alunos, não identificaram semelhanças. Conforme mostra o Gráfico 10.

Gráfico 10 – Relação de semelhança ou diferença entre a alimentação do medievo com a atualidade, realizada com a turma 108.



Fonte: Dados coletados pela autora, 2018.

A análise deste questionamento é fruto das manifestações realizadas através do debate, em sala de aula e, da leitura dos registros realizados pelos alunos na atividade de Memória de Aula.

Os quatro alunos que indicaram semelhanças nesta relação comparativa, manifestaram que elas são decorrentes do acesso aos alimentos. Dois posicionamentos apontaram para a questão de que as pessoas com mais condições financeiras tinham acesso a maior quantidade de alimentos, semelhante aos dias de hoje. Os outros dois, indicaram que a situação de miserabilidade ainda é percebida na atualidade, através das pessoas que buscam se alimentar com restos de comida.

Desta forma, considerando os inúmeros entraves que se apresentaram antes e durante o processo de desenvolvimento e aplicação deste estudo, com a turma 108, os objetivos indicados neste estudo conseguiram ser alcançados, talvez não da maneira que se esperava, porque as atividades propostas foram todas desenvolvidas, de forma célere, diferentemente da experiência adquirida junto a turma de 7º Ano, cujo contexto medieval foi trabalhado de forma mais plena, considerando que no Ensino Fundamental este período histórico é desenvolvido durante cerca de um semestre, já no Ensino Médio este se restringe a menos de um trimestre.

Vale ressaltar que, na última semana da aplicação deste estudo, na turma 108, muitos alunos, já aprovados, estavam dispensados das aulas, contudo compareceram e participaram da exposição e apreciação da Mesa Medieval, assim como da atividade da elaboração de uma Memória de Aula.

Um dado relevante observado é que apesar da diferença de faixa etária entre os educandos destas duas turmas envolvidas neste estudo, em ambas se obteve resultados positivos nos debates e na realização das atividades escritas. Talvez pelo fato dos alunos da turma de 1º Ano, possuírem mais vivência, conseguiram construir e estabelecer mais relações comparativas entre o medievo e a atualidade do que a turma de 7º Ano. Mesmo assim, tanto numa turma, quanto na outra, os educandos conseguiram identificar as relações entre o passado e o presente, assim como identificar, através da alimentação, as transformações das sociedades humanas.

Outro aspecto percebido é que ao realizarem a tarefa da coleta de dados, os alunos se mostraram mais motivados. A motivação estava relacionada a valorização das memórias e das experiências locais proporcionada por esta atividade, as quais foram manifestadas através dos questionários e da tabela alimentar. Nelas, o aluno se fez sentir parte do processo de construção do conhecimento histórico, sendo constatado seu envolvimento através da leitura da Memória de Aula, a qual indicou o entusiasmo com a realização desta tarefa. Também se evidenciou, através da leitura desta atividade, que os educandos pontuaram mais as relações de permanências e rupturas, mudanças e transformações relativas aos hábitos, dieta e costumes alimentares entre as gerações envolvidas no questionamento do que com relação ao contexto medieval.

O medievo foi mais debatido, relacionado e questionado durante a leitura dos textos e exposição de materiais iconográficos, assim como também no momento da construção do diagnóstico da coleta de dados. Esta, por sua vez, na turma 108, ocorreu numa sequência temporal diferente ao projetado. Se deu após a exposição da Mesa Medieval, na aula subsequente a esta atividade, sendo a última do ano letivo. A atividade comparativa dos resultados dos questionários com o medievo aconteceu no mesmo período de aula destinado a execução da Memória de Aula. Notou-se que, este indicativo não prejudicou os resultados obtidos com esta turma.

Desta forma, percebeu-se que apesar de algumas diferenças expostas, relativas à aplicação da proposta deste estudo, nas turmas nela envolvida, como com relação ao desenvolvimento do conteúdo e a distribuição do tempo em cada uma

delas, os resultados alcançados com estes grupos de alunos de níveis de ensino diferentes foram significativos, considerando o envolvimento, a participação e o interesse destes educandos na execução desta proposta metodológica de ensino.

## 6 CONCLUSÃO

O presente estudo buscou desenvolver possibilidades de ensino através da História da Alimentação como proposta de aprendizagem histórica, visando promover a aproximação da História e do Ensino de História à realidade social e cultural dos educandos, a fim de verificar o potencial com que a História da Alimentação poderia contribuir no processo do conhecimento histórico escolar.

A alimentação foi a fonte norteadora deste estudo. Por ser necessária e vital a todo ser humano, pensou-se nela como uma importante e significativa ferramenta capaz de aproximar o conteúdo trabalhado no cotidiano escolar à realidade dos alunos, de modo que através desta temática, estes conseguissem estabelecer relações entre o passado e o presente, percebendo as transformações das sociedades humanas ao longo do tempo, tornando o ensino e o conhecimento histórico construtivo e mais interessante. Neste sentido, constatou-se que esta proposta de aprendizagem histórica conseguiu cumprir o seu papel.

A trajetória percorrida para a elaboração desta proposta metodológica de aprendizagem histórica, que utilizou a História da Alimentação como alicerce, exigiu muita pesquisa, preparação e planejamento prévio. Na medida em que as leituras foram se contemplando, houve a necessidade de se construir e elaborar uma sequência didática a ser aplicada, a fim de contribuir para uma melhor organização e planejamento de cada uma das atividades apresentadas. Estas, uma vez que ganharam forma, tornaram este estudo cada vez mais envolvente.

Constata-se que, esta experiência proposta pode ser aplicada e desenvolvida, utilizando qualquer período histórico. Da mesma forma que pode ser trabalhada de maneira interdisciplinar, envolvendo diversas disciplinas, das diferentes áreas de conhecimento.

Observa-se que, ao valorizar a memória e as experiências locais, através da atividade da coleta de dados, houve maior interesse, participação e envolvimento dos alunos na proposta, pois os mesmos se fizeram sentir parte do processo de construção do conhecimento, percebendo melhor o conteúdo e demonstrando entusiasmo e motivação.

A oportunidade proporcionada pelo Mestrado Profissionalizante em Ensino de História é incalculável, principalmente pela possibilidade de permitir construir algo que pudesse ser aplicado e demonstrado. Espera-se que este estudo contribua e

possibilite muitos docentes a conduzir esta proposta de aprendizagem histórica para a sala de aula, enquanto proposta metodológica de ensino, colaborando como um modelo aplicável.

A experiência adquirida através deste estudo sinalizou que a história da alimentação proporcionou para os alunos, uma significativa percepção das formas complexas de transformações da sociedade humana. De modo que foram capazes de construir e tecer relações entre o medievo e a atualidade, percebidos tanto nos debates realizados após a exposição dos textos e dos materiais iconográficos, quanto através da leitura da atividade de Memória de Aula.

Conclui-se que, a utilização da alimentação, como fonte alternativa a serviço da pesquisa histórica, não apenas contribuiu para o desenvolvimento de uma prática renovada de ensino, como também tornou o ensino um processo interessante, aprazível, participativo e envolvente. Resultando numa melhor compreensão e assimilação, por parte dos educandos, do contexto histórico trabalhado, no sentido em que conseguiram realizar significativas considerações entre o passado e o presente, percebendo a importância do estudo do passado para compreender a permanência ou ruptura ou transformação da humanidade, através da tradição alimentar ao longo do tempo. Atendendo assim, a todos os objetivos propostos neste trabalho.



## REFERÊNCIAS

BASSO, Rafaela. O lugar da alimentação nos estudos históricos da escola dos Annales. **Rev. História Helikon**, Curitiba, v. 2, n. 3, p. 50-63, 1º semestre/2015.

BURKE, Peter. **O que é História Cultural?** 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

CASCUDO, Luís da C. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

DEMO, Pedro. **Pesquisa: princípio científico e educativo**. 14. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

EDITORA MODERNA (Org.). **Projeto Araribá: História 7º Ano**. Editora responsável Maria Raquel Apolinário. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014.

ERNANDES, Marly A. Martins. Sabores Africanos no Brasil: A Presença da Culinária Africana na Dieta Alimentar dos Brasileiros. In: PARANÁ, Secretaria de Estado da Educação. **Os Desafios da Escola Pública Paranaense na Perspectiva do Professor PDE**. Paranavaí: 2013/2014.

FERREIRA, Nuno. A alimentação portuguesa na Idade Medieval. **Revista da SPCNA**. vol.14, n. 3, p. 104-114, 2008.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FRANCO JÚNIOR. Hilário. **A Idade Média: Nascimento do Ocidente**. São Paulo: Brasiliense, 2006.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2007.

GUIMARÃES, Selva (org). **Ensino de História e Cidadania**. Campinas: Papirus/FAPEMIG, 2016.

HOBSBAWN, Eric. **Sobre História**. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

HORN, Geraldo Balduino; GERMINARI, Geyso Dongley. **O ensino de história e seu currículo: teoria e método**. Petrópolis: Vozes, 2006.

HUE, Scheila M. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2008.

LAKATOS, Eva M.; MARCONI, Marina de A. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2013.

LE GOFF, Jacques. **A Civilização do Ocidente Medieval**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.

\_\_\_\_\_. **Para uma outra Idade Média: tempo, trabalho e cultura no Ocidente**. 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. Uma história palatável: A invenção da identidade Goiana por meio da alimentação. **Anais do 7º Encontro Perspectivas do Ensino de História/ Fóruns Contemporâneos de Ensino de História no Brasil on-line**. Campinas, 2009.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea**. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010.

MEDEIROS, Elisabeth W. Ensino de História: fontes e linguagens para uma prática renovada. **Vidya**, v. 25, n. 2, p. 59-71, jul/dez. 2005.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-41, out. 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

\_\_\_\_\_. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MENEZES NETO, Geraldo Magella de. História Medieval no ensino fundamental: relato de experiência de uma escola pública do distrito de Mosqueiro (Pará – Brasil). **Rev. Hist. UEG**, Anápolis, v. 4, n. 2, p. 320-339, ago./dez. 2015.

RAMOS, Fábio P. Alimentação. In: PINSKY, Carla Bassanezi. (org.). **Novos temas nas aulas de História**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2010, p. 95-118.

RÜSEN, Jörn. **Razão histórica: teoria da história: fundamentos da ciência histórica**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2010.

\_\_\_\_\_. **Reconstrução do Passado**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2010.

\_\_\_\_\_. **História Viva: teoria da história: formas e funções do conhecimento histórico**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2010.

SANTOS, Carlos R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, Editora UFPR, 2005.

SCHMIDT, M. A.; BARCA, I.; MARTINS, E. de R. **Jörn Rüsen e o Ensino de História**. Curitiba: Ed. UFPR, 2011.

SCHMITT, Denise V.; GIACOMINI, Taís. A culinária adentra a sala de aula. **Anais do VI Fórum Internacional de Pedagogia**, Associação Internacional de Pesquisa na Graduação em Pedagogia (AINPGP), Santa Maria, 30 a 01 de agosto de 2014.

SEVERINO, Antônio J. **Metodologia do trabalho científico**: diretrizes para o trabalho didático científico na universidade. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

STRONG, Roy C. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

ZAMBONI, Ernesta. Panorama das Pesquisas no Ensino de História. **Saeculum – Revista de História**, nº 6/7, jan./dez. 2000/2001.

## APÊNDICES

## APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES

1. Quantas e quais são as refeições realizadas durante o dia?

---



---

2. Onde (local/lugar) que as refeições são realizadas?

---



---

3. Com quem as refeições são realizadas?

---



---

4. No passado, onde realizava as refeições e com quem?

---



---

5. O que você costuma consumir, com frequência, durante o dia?

---



---



---

6. Entreviste seus familiares (exemplo: pais e avós). Preencha as respostas no quadro abaixo.

	Exemplo: Pai ou Mãe	Exemplo: Avô ou Avó
Quem você entrevistou?		
Na infância, você realizava as refeições <u>onde</u> e com <u>quem</u> ?		
Quais alimentos você lembra de consumir no passado que hoje não consome (com frequência) ou que não consome mais?		
O que você consome hoje que não consumia no passado?		

**APÊNDICE B – DIETA ALIMENTAR DA SEMANA (MODELO)**

	Desjejum (primeira refeição da manhã)	Almoço	Refeição/Lanche da tarde	Jantar	Ceia (última refeição da noite)
Segunda- feira					
Terça-feira					
Quarta-feira					
Quinta-feira					
Sexta-feira					
Sábado					
Domingo					

## ANEXOS

## ANEXO A – MEMÓRIA DE AULA REALIZADA POR ESTUDANTE DO 7º ANO

### ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL CASTRO ALVES

Componente Curricular: História

Professora: Adriana Sassi de Oliveira

Ano/Turma: 7º/71

Data: 05/07/2017

Aluna 2

Aluno(a): \_\_\_\_\_

#### ATIVIDADE: MEMÓRIA DE AULA

A partir das atividades desenvolvidas em torno da Alimentação, no período medieval, com a exposição de textos e diversos materiais iconográficos, assim como as informações coletadas por meio dos questionários e da tabela alimentar da semana sobre a dieta, os hábitos e os costumes alimentares, propõe-se a construção de uma Memória de Aula, contendo os registros e impressões desta proposta de atividade, pontuando as relações entre o passado e o presente, a partir da alimentação.

Essa atividade foi uma ótima experiência, podemos nos comparar nossa alimentação. Na época medieval as alimentações são muito saudáveis e diferentes de hoje em dia. Hoje os alimentos são mais "industriais", engordador, devido ao marketing e comerciais. I big mac, por exemplo, parece uma bola de fênis, pequena. Hoje a sociedade é menos multilíngua e mais obesa.

Hoje em dia a alimentação é diferente. Muitos dos alimentos consumidos na Idade Média, também são consumidos nos dias de hoje. Diferente é o forma de preparo e o gosto. Os componentes comiam mais verduras e pão que a maioria, esta podia escolher os alimentos que desejava comer. Percebi que a alimentação apresentou mais diferenças do que semelhanças, entre o passado e o presente. No questionário vi que tem diferença entre os alimentos que meus avós comiam, os meus pais e o mimho geração.

Gostei muito da atividade pois aprendi coisas de alimentação da minha família, e também conheci melhorando a minha.



## ANEXO B – MEMÓRIA DE AULA REALIZADA POR ALUNA DO 7º ANO

### ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL CASTRO ALVES

Componente Curricular: História

Professora: Adriana Sassi de Oliveira

Ano/Turma: 7º/71

Data: 05/07/2017

Aluno(a): \_\_\_\_\_

Aluna 4

#### ATIVIDADE: MEMÓRIA DE AULA

A partir das atividades desenvolvidas em torno da Alimentação, no período medieval, com a exposição de textos e diversos materiais iconográficos, assim como as informações coletadas por meio dos questionários e da tabela alimentar da semana sobre a dieta, os hábitos e os costumes alimentares, propõe-se a construção de uma Memória de Aula, contendo os registros e impressões desta proposta de atividade, pontuando as relações entre o passado e o presente, a partir da alimentação.

Com meu questionário, eu consegui pensar bastante sobre minha alimentação. Com minhas respostas eu relatei com as respostas da minha mãe, eu gostava muito de ter interesse em meu avô, mas por questões de saúde dele eu não tive a oportunidade, porém eu sei mais ou menos o que ele comia. Meu avô comia de tudo, com muita farinha, trabalhava para fora, gostava muito energia. Minha mãe comia o que se come hoje porém consumia mais verduras e mais frescas que hoje. Os gostos alimentares mudaram e mudaram muito, até porque a rotina das pessoas mudou. Sobre o que trabalhamos aí que antes, eram os nobres que comiam o pão branco, e os camponeses pão de restos de cereais, o pão mais escuro. Hoje em dia são os "ricos" que consomem o pão mais escuro. Com isso estabeleci que os camponeses eram muito mais saudáveis que os nobres. Os camponeses também consumiam mais verduras, ~~cebas~~ que os nobres, pois na época a medicina dizia que as verduras eram mal digeridas. Percebo que hoje em dia ~~não~~ nós alimentamos tão bem quanto deveríamos, por exemplo, os americanos estão mais comendo mais fast food, pois é muito mais barato e fácil, mais acessível. Muitas vezes a comida orgânica é cara e por isso a sociedade americana é mais gorda.

Gostei de relatar essa atividade, pois percebi com ela as diferenças de cada geração dentro da minha própria família. E como isso mudou de lá até agora.

## ANEXO C – MEMÓRIA DE AULA DE ESTUDANTE DO 7º ANO

### ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL CASTRO ALVES

Componente Curricular: História

Professora: Adriana Sassi de Oliveira

Ano/Turma: 7º/71

Data: 05/07/2017

Aluno(a): \_\_\_\_\_

Aluno 1

#### ATIVIDADE: MEMÓRIA DE AULA

A partir das atividades desenvolvidas em torno da Alimentação, no período medieval, com a exposição de textos e diversos materiais iconográficos, assim como as informações coletadas por meio dos questionários e da tabela alimentar da semana sobre a dieta, os hábitos e os costumes alimentares, propõe-se a construção de uma Memória de Aula, contendo os registros e impressões desta proposta de atividade, pontuando as relações entre o passado e o presente, a partir da alimentação.

Na idade média alguns alimentos eram iguais aos que comemos hoje como o pão, frutas, carne, verduras, a castanha, mel para adoçar as coisas.

Hoje tomamos muito refrigerante, comemos salgadinhos, pizza, balas, chocolates, sorvetes, alimentos em latões e em diferentes tipos de conserva, na idade média estes alimentos não existiam.

Bom, eu gostei de fazer este trabalho pois eu podia perceber mais os hábitos alimentares da minha família, pois saber mais sobre minha própria alimentação.

## ANEXO D – QUESTIONÁRIO SOBRE HÁBITOS E COSTUMES ALIMENTARES APLICADO AOS ALUNOS DO 1º ANO

Aluna 13

E. E. E. M. CILON ROÇA

QUESTIONÁRIO SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES – 1º Ano/ Turma: 108

1. Quantas e quais são as refeições que realizo durante o dia?

Almoço, lanche da tarde, janta, lanche de madrugada (4 refeições)

2. Onde (local/lugar) que realizo as refeições?

Quarto (cama)

3. Com quem realizo as refeições?

Socinha

4. No passado, onde realizava as refeições e com quem?

na mesa da sala ou da cozinha com a família

5. O que você costuma consumir, com frequência, durante o dia?

Batata, pão, água/sucos, carne/ovo

6. Entreviste seus familiares (exemplo: pais e avós). Preencha as respostas no quadro abaixo.

	Exemplo: Pais	Exemplo: Avós
Quem você entrevistou?	Mãe (Maria Elizabeth de	Vó (Dorina
Na infância, você realizava as refeições <u>onde</u> e com <u>quem</u> ?	Na mesa da cozinha com a família	Na casa dela com a família
Quais alimentos você lembra de consumir no passado que hoje não consome (com frequência) ou que não consome mais?	Cevada, doces, bife de fígado	Fortalha, carne armazenada na banha, pão com banha
O que você consome hoje que não consumia no passado?	Massa, abacate, abacaxi	Refrigerante, bolachinha recheada, produtos industrializados atuais

## ANEXO E – TABELA ALIMENTAR DA SEMANA, PREENCHIDA POR ESTUDANTE DO 1º ANO

Aluna 13

Preencher o quadro, conforme sua dieta alimentar da semana, considerando 5 refeições diárias.

	Desjejum (1ª Refeição da Manhã)	Almoço	Refeição/Lanche da Tarde	Jantar	Ceia (última refeição da Noite)
Segunda-feira	/	Arroz, batata cozida e bife. Suco de limão natural	Torradas de refogado de frango e queijo Café	Arroz, batata cozida e bife Suco de uva (pacotinho)	Café
Terça-feira	/	Arroz, batata cozida e bife. Suco de limão natural	Torradas de refogado de frango e queijo Coca-cola	Massa, alho e batata cozida Suco de limão natural	/
Quarta-feira	/	Sopa Suco de limão natural	Pão caseiro com chimita de uva; pão com queijo café	Sopa; Suco de limão natural	Batata cozida, arroz e ovo mexido Suco de limão natural
Quinta-feira	/	Arroz, batata cozida e bife Suco de limão natural	Torradas de refogado de frango e queijo	Xis caseiro Suco de limão natural	/
Sexta-feira	/	Pastel de gusado e pastel de queijo Café	Bolacha recheada Pastel	/	Arroz, batata (rita) e portinha Suco de limão natural
Sábado	/	Arroz, batata cozida e portinha Suco de limão natural	/	Salsichão com (oro) chope; refrigerante (coca-cola)	Arroz e carne (de gado) assada Coca-cola
Domingo	/	Presoto com queijo Suco de limão (pacotinho)	Cuca de nata Iogurte	Risoto com queijo e batata cozida Suco de laranja (pacotinho)	/

DIA	MADRUGADA
Segunda-Feira	Brioas de nata; bolacha recheada Suco de uva (pacotinho)
Terça-Feira	Iogurte
Quarta-Feira	Palenta com leite
Quinta-Feira	/
Sexta-Feira	/
Sábado	/
Domingo	Brigadeiro, doce de morango, picolé de laranja e bolo de sorvete Chope