



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA E TECNOLOGIA
CURSO DE LICENCIATURA EM HISTÓRIA

ANA FRANCISCA DE LIMA ALVES

**HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO LIVRO DIDÁTICO DE HISTÓRIA:
ANÁLISE DESSA RELAÇÃO EM QUATRO COLEÇÕES DIDÁTICAS DOS ANOS
FINAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL APROVADAS NA EDIÇÃO 2017 DO PNLD**

PALMARES

2021

ANA FRANCISCA DE LIMA ALVES

**HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO LIVRO DIDÁTICO DE HISTÓRIA:
ANÁLISE DESSA RELAÇÃO EM QUATRO COLEÇÕES DIDÁTICAS DOS ANOS
FINAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL APROVADAS NA EDIÇÃO 2017 DO PNLD**

Trabalho de Conclusão de Curso submetido à Coordenação do Curso de Licenciatura em História da Unidade Acadêmica de Educação a Distância e Tecnologia (UAEADTec), da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), como requisito para obtenção do título de Licenciada em História.

Orientador: Prof. Dr. Gabriel Navarro.

PALMARES

2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- A474h Alves, Ana Francisca de Lima
História da Alimentação no Livro Didático de História: Análise dessa relação em quatro coleções didáticas dos Anos Finais do Ensino Fundamental aprovadas na edição 2017 do PNLD / Ana Francisca de Lima Alves. - 2021.
92 f. : il.
- Orientador: Gabriel Navarro de Barros.
Inclui referências.
- Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Licenciatura em História, Recife, 2021.
1. Ensino de História. 2. Livros Didáticos de História. 3. História da Alimentação. I. Barros, Gabriel Navarro de, orient.
II. Título

CDD 909

ANA FRANCISCA DE LIMA ALVES

**HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO LIVRO DIDÁTICO DE HISTÓRIA:
ANÁLISE DESSA RELAÇÃO EM QUATRO COLEÇÕES DIDÁTICAS DOS ANOS
FINAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL APROVADAS NA EDIÇÃO 2017 DO PNLD**

Trabalho de Conclusão de Curso submetido à Coordenação do Curso de Licenciatura em História da Unidade Acadêmica de Educação a Distância e Tecnologia (UAEADTec), da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), como requisito para obtenção do título de Licenciada em História.

Aprovada em: 31/03/2021.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Gabriel Navarro de Barros (orientador)

Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE

Profa. Dra. Marta Margarida de Andrade Lima (membra interna)

Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE

Profa. Ma. Alice Ferreira do Nascimento Maciel (membra interna)

Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE

Dedico este trabalho a Deus que é a essência da minha vida e razão das minhas conquistas. A minha família por ter me apoiado e incentivado a realizá-lo. E ao meu orientador Gabriel Navarro de Barros por todo auxílio, compreensão, dedicação e serenidade no decorrer da elaboração desta produção.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a *Deus* que é a essência da minha vida e razão das minhas conquistas, sem Ele eu jamais teria conseguido alcançar este progresso em minha vida. A *Nossa Senhora* por todas as vezes que intercedeu por me a Deus, amparando-me em seu colo de mãe diante dos meus momentos de fraqueza. Ao meu *Anjo da Guarda* por ser meu fiel companheiro na longa estrada da vida, protegendo-me diariamente das ciladas do mal.

Aos meus *familiares* pelo incentivo e apoio, em especial, a minha *mãe Elizabete Mendonça* que é minha base e maior inspiração. A todas as *amigas e amigos recentes e os de longa data*, especialmente aos meus *companheiros do curso*, pelos quais sinto imenso carinho e nutro uma enorme gratidão. Aos *desconhecidos* que de alguma forma ajudaram-me durante este percurso. A *tutora presencial Eveline Amélia Ribas* que sempre esteve muito próxima.

A *Universidade Federal Rural de Pernambuco* por todo conhecimento possibilitado através da Unidade Acadêmica de Educação a Distância e Tecnologia. Ao *Polo da Universidade Aberta do Brasil (UAB)* situado no município de Palmares – PE. A todos que compõem a *Coordenação do Curso de Licenciatura em História* e os que constituem o *Polo UAB Palmares*. A todas as *professoras* e os *professores* que passaram pela minha vida deixando diversas contribuições, de modo especial, o professor Gabriel Navarro de Barros pela sabedoria, gentileza e empenho com que me orientou durante a realização deste trabalho.

A *escola municipal da cidade de Barreiros* – PE, e ao *Memorial do PNLD* (Programa Nacional do Livro Didático) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), pela disponibilização das coleções de Livros Didáticos de História analisadas no presente estudo.

Muito obrigada!

Vocês me ajudaram na realização deste sonho.

Cheiros, sabores, cores & barulhos da minha infância

A Alimentação é algo tão importante para o ser humano que é capaz de marcar as várias fases das nossas vidas... Dessa maneira posso dizer que a minha infância tem o cheiro dos bolos de coco que fazia nas tardes de sábado com a bisavó Chica. Lembro que as minhas pernas ainda eram curtas para alcançar os ingredientes que ficavam em cima da mesa, por isso subia em uma das cadeiras do móvel e era amparada pela vó, a qual me sustentava com carinho e passava um por um dos ingredientes para que eu colocasse em uma bacia e mexesse com o auxílio de uma colher de madeira. Depois de pronta a massa era colocava por minha avó no forno de um fogão de lenha e como em um passe de mágica surgia um bolo delicioso e bem fofinho – o nosso lanche especial do domingo. A nossa cozinha era bem simples e a nossa casa situava-se em um engenho da área rural intitulado como “Saboroso”, nome bem sugestivo não acha?! Os ovos utilizados nas nossas receitas eram das galinhas que criávamos e o coco era fresco, retirado do nosso próprio pomar.

É... A Alimentação pode significar afeto, saudades e lembranças.

Ah, a minha infância também tem gosto de macaxeira assada na brasa e beijus quentinhos feitos na casa de farinha. Recordo-me que quando um morador do engenho fazia farinha, a festa era muito grande, pois todos do local se reuniam na casa de farinha para ajudá-lo de alguma forma. As mulheres raspavam a mandioca e preparavam beijus e tapiocas, enquanto os homens eram os responsáveis pelos demais procedimentos, como prensar a massa e mexer a farinha no forno. Ao final, cada um que colaborou ganhava um pouquinho da farinha que acabara de sair do fogo.

É... A Alimentação também pode significar partilha, harmonia e sociabilidade.

A minha infância ainda guarda as cores do nosso pomar que era bastante farto, colorido e bem cuidado. Plantávamos de tudo um pouco, tínhamos pés de caju, azeitona, manga, goiaba, carambola, jaca, jambo, acerola, laranja e graviola. Como era prazeroso ir ao pé da fruta, colher a mais bonita, apetitosa e ingeri-la ali mesmo, na sombra da própria árvore, em meio aos cantos dos passarinhos que pareciam reclamar por estarmos consumindo o seu alimento. Que sensação gostosa era a de pegar a fruta no quintal e fazer sucos, doces, cocadas, sorvetes, dudus e muitas outras receitas!

A Alimentação ainda pode significar felicidade, contentamento e satisfação.

Não posso esquecer-me de dizer que a minha infância conservou os barulhos de quando a família se reunia em torno de uma mesa bastante repleta e saborosa, cenário comum nas

épocas de quaresma, São João, Natal, aniversários e outros domingos festivos. Era sempre uma festança com muitas comidas e bebidas.

A Alimentação também pode significar vínculo, amor e amizade.

Entre aromas, sabores, cores e barulhos aprendi a adorar a Alimentação e tudo o que ela pode significar, apaixonei-me pelas comidas e tornei-me uma pesquisadora da área alimentar, da História da Alimentação.

Ana Francisca de Lima Alves

RESUMO

Neste trabalho foi realizada a análise de quatro coleções de Livros Didáticos da disciplina de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano), aprovadas na edição 2017 do Programa Nacional do Livro Didático (PNLD), solicitadas e utilizadas pelos professores das escolas públicas do Brasil durante o triênio 2017/2018/2019. O estudo consistiu em verificar como os alimentos foram representados nas narrativas presentes nas obras didáticas selecionadas e minuciosamente analisadas. Que se referem às seguintes coleções de História: (i) “História, Sociedade & Cidadania” do autor Alfredo Boulos Júnior; (ii) “Projeto Araribá – História” da autora Maria Raquel Apolinário; (iii) “Vontade de Saber – História” dos autores Adriana Dias, Keila Grinberg e Marco Pellegrini; (iv) “Estudar História: Das origens do homem à era digital” de Patrícia Ramos Braick. Os volumes referentes aos três primeiros conjuntos de Livros Didáticos (total de doze volumes) foram disponibilizados de forma virtual pelo Memorial do PNLD da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Enquanto que os relativos ao último conjunto (total de quatro volumes) foram cedidos por uma escola municipal da cidade de Barreiros – Pernambuco, obtidos após solicitação. Esta pesquisa incorpora à História da Alimentação e se alinha aos estudos sobre História da Alimentação. Com relação aos objetivos, se efetuou Pesquisa Exploratória, os procedimentos metodológicos adotados envolveram Pesquisa Bibliográfica e Documental. Através da consulta de produções virtuais e físicas, assim como de abordagem Qualitativa e utilização de bibliografia, escolhas teóricas como Bittencourt (2008), Certeau (1996), Chervel (1990) e Ramos (2012). Ao término da verificação identificou-se que os alimentos são muito representados nas narrativas inseridas nas obras analisadas, em virtude de que todas as coleções apresentam informações acerca dos alimentos e/ou da alimentação. Em alguns momentos a representação sucede por meio de explanações bastante explicativas, contudo, na maior parte das vezes ocorre através de exposições rápidas e muito superficiais. Há a ligação dos alimentos com aspectos sociais, culturais, econômicos, religiosos e políticos, bem como existe um grande emprego de imagens relativas à História da Alimentação e de muitas atividades que têm como objetivo a fixação dos informes repassados nas seções dos volumes.

Palavras-chave: Ensino de História. Livros Didáticos de História. História da Alimentação.

ABSTRACT

In this work, the analysis of four collections of Didactic Books of the discipline of History of the Final Years of Elementary School (6th to 9th Year), approved in the 2017 edition of the National Textbook Program (PNLD), requested and used by school teachers was carried out. public institutions in Brazil during the 2017/2018/2019 triennium. The study consisted of verifying how the foods were represented in the narratives present in the selected didactic works and thoroughly analyzed. That refer to the following History collections: (i) “History, Society & Citizenship” by the author Alfredo Boulos Júnior; (ii) “Projeto Araribá – História” by author Maria Raquel Apolinário; (iii) “Will to Know – History” by authors Adriana Dias, Keila Grinberg and Marco Pellegrini; (iv) “Studying History: From the origins of man to the digital age” by Patrícia Ramos Braick. The volumes referring to the first three sets of Didactic Books (total of twelve volumes) were made available virtually by the PNLD Memorial of the Federal University of Rio Grande do Norte. While those related to the last set (total of four volumes) were provided by a municipal school in the city of Barreiros – Pernambuco, obtained after request. This research incorporates the History of Food and is in line with studies on the History of Food. Regarding the objectives, if Exploratory Research was carried out, the methodological procedures adopted involved Bibliographic and Documentary Research. Through the consultation of virtual and physical productions, as well as a Qualitative approach and use of bibliography, theoretical choices such as Bittencourt (2008), Certeau (1996), Chervel (1990) and Ramos (2012). At the end of the verification, it was identified that food is very represented in the narratives included in the analyzed works, due to the fact that all collections present information about food and / or food. In some moments the representation happens through explanatory explanations, however, most of the time it happens through fast and very superficial exposures. There is a connection between food and social, cultural, economic, religious and political aspects, as well as a great use of images related to the History of Food and many activities that aim to fix the reports passed on in the sections of the volumes.

Keywords: History teaching. History textbooks. History of Food.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Capa dos volumes da coleção História, Sociedade & Cidadania.....	30
Figura 02 – Capa dos volumes da coleção Projeto Araribá – História.....	30
Figura 03 – Capa dos volumes da coleção Vontade de Saber – História.....	30
Figura 04 – Capa dos volumes da coleção Estudar História.....	30
Figura 05 – Capa da Revista História Atípica.....	39
Figura 06 – Imagem anexa a página cento e cinquenta e três do volume 6º Ano.....	47
Figura 07 – Imagem anexa a página duzentos e quarenta e um do volume 7º Ano.....	49
Figura 08 – Ilustração anexa a página trinta e um do volume 8º Ano.....	50
Figura 09 – Ilustração e descrição anexa a página cinquenta do volume 9º Ano.....	52
Figura 10 – Conjunto de páginas que tratam sobre o que os antigos egípcios comiam.....	58
Figura 11 – Conjunto de páginas que tratam sobre o que os antigos romanos comiam.....	58
Figura 12 – Ilustração anexa a página cento e cinquenta e quatro do volume 7º Ano.....	60
Figura 13 – Ilustração e descrição anexa a página cinquenta e um do volume 8º Ano.....	62
Figura 14 – Páginas relativas aos desafios da alimentação no mundo globalizado.....	63
Figura 15 – Imagem anexa a página duzentos e quarenta e um do volume 6º Ano.....	69
Figura 16 – Imagens anexas a página duzentos e quarenta e seis do volume 7º Ano.....	70
Figura 17 – Ilustração anexa a página quarenta e nove do volume 8º Ano.....	71
Figura 18 – Ilustração anexa a página sessenta e dois do volume 9º Ano.....	72
Figura 19 – Ilustração e descrição anexa a página cento e oitenta do volume 6º Ano.....	78
Figura 20 – Conjunto de páginas que abordam a história do cacau.....	80
Figura 21 – Ilustração anexa a página noventa do volume 8º Ano.....	81
Figura 22 – Verso dos volumes das coleções de História analisadas.....	83
Figura 23 – Ilustração anexa a página oitenta e três do volume 9º Ano.....	84

LISTA DE QUADROS

Quadro 01 – Informações sobre a 1ª coleção de História analisada.....	28
Quadro 02 – Informações sobre a 2ª coleção de História analisada.....	28
Quadro 03 – Informações sobre a 3ª coleção de História analisada.....	29
Quadro 04 – Informações sobre a 4ª coleção de História analisada.....	29
Quadro 05 – Informações semelhantes sobre as coleções de História analisadas.....	29
Quadro 06 – Capítulos da 1ª coleção que tratam a respeito dos alimentos.....	43
Quadro 07 – Unidades da 2ª coleção que tratam a respeito dos alimentos.....	53
Quadro 08 – Capítulos da 3ª coleção que tratam a respeito dos alimentos.....	64
Quadro 09 – Capítulos da 4ª coleção que tratam a respeito dos alimentos.....	73

LISTA DE BOXES

Box 01 – Experiência didático-pedagógica.....	39
---	----

LISTA DE SIGLAS

BNCC	Base Nacional Comum Curricular
CEMIA	Escola Municipal Maria Iracema de Andrade
CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
EJA	Educação de Jovens e Adultos
ENEM	Exame Nacional do Ensino Médio
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
IDEB	Índice de Desenvolvimento da Educação Básica
IFPE	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MS	Ministério da Saúde
NEP	Nova Política Econômica
OMS	Organização Mundial da Saúde
ONU	Organização das Nações Unidas
PE	Pernambuco
PIBIC	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
PNLD	Programa Nacional do Livro Didático
PROFHISTÓRIA	Programa de Pós-Graduação em Ensino de História
SUS	Sistema Único de Saúde
TIC	Tecnologia da Informação e Comunicação
UAB	Universidade Aberta do Brasil
UAEADTec	Unidade Acadêmica de Educação a Distância e Tecnologia
UFPR	Universidade Federal do Paraná
UFRN	Universidade Federal do Rio Grande do Norte
UFRPE	Universidade Federal Rural de Pernambuco
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	16
2 ENSINO DE HISTÓRIA: ONTEM & HOJE.....	20
2.1 DISCUSSÕES SOBRE O ENSINO DE HISTÓRIA.....	20
2.2 ROTEIRO METODOLÓGICO E FONTES ANALISADAS	25
2.2.1 Informações técnicas acerca das fontes analisadas	28
3 A TEMÁTICA ALIMENTAÇÃO ENQUANTO OBJETO COM POTENCIAL DE FAVORECER O ENSINO E FACILITAR A APRENDIZAGEM EM HISTÓRIA	31
3.1 ALIMENTAÇÃO E LIVRO DIDÁTICO: ANÁLISE DE EXPERIÊNCIAS	36
4 REPRESENTAÇÃO DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NAS COLEÇÕES DIDÁTICAS DE HISTÓRIA DOS ANOS FINAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL	42
4.1 COLEÇÃO HISTÓRIA, SOCIEDADE & CIDADANIA.....	42
4.2 COLEÇÃO PROJETO ARARIBÁ – HISTÓRIA	53
4.3 COLEÇÃO VONTADE DE SABER – HISTÓRIA	64
4.4 COLEÇÃO ESTUDAR HISTÓRIA: DAS ORIGENS DO HOMEM À ERA DIGITAL	73
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	87
REFERÊNCIAS.....	88

1 INTRODUÇÃO

Não há como negar que este trabalho é fruto de uma grande motivação pessoal, instigada pela curiosidade em pesquisar vinculações possíveis entre Alimentação e História. Devido ao entusiasmo em possibilitar o diálogo para estabelecer o elo de áreas de formação, Licenciatura em História (em andamento) e Tecnologia em Alimentos (formada no Curso Técnico em Alimentos oferecido pelo Instituto Federal de Pernambuco (IFPE) – Campus Barreiros). Além disso, entre os anos de 2019 a 2020, o Livro Didático de História foi utilizado como objeto em pesquisa por via do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Dessa forma, tem-se a História da Alimentação no Livro Didático da disciplina de História como foco de estudo.

O Livro Didático continua sendo a ferramenta mais utilizada por professores e alunos das escolas públicas do Brasil. Mas ao longo da formação docente o mesmo é pouco explorado, não muito se sabe sobre sua estrutura, as temáticas abordadas, os objetivos de aprendizagens requisitados, as técnicas educativas aplicadas e as propostas pedagógicas determinadas. Condição que limita a concepção do instrumento de ensino (FREITAS, 2009).

Como resultado, pode contribuir para que num momento futuro, quando se estiver em sala de aula assumindo o componente curricular História, haja mais um/a docente a utilizar o dispositivo sem beneficiar-se de todas suas potencialidades. Por esse ponto de vista, a discussão delineada para esta pesquisa é capaz de promover maior familiarização com os Livros Didáticos e sua sistematização instrutiva, enriquecendo a formação acadêmica.

Reflete-se que o Livro Didático esteve presente ao longo da vida, principalmente nas diferentes fases da Educação Básica. Contudo é perceptível que raramente foi utilizado, quando usado, geralmente era para realização de resumos ou resolução de atividades do próprio material que não eram bem contextualizadas, salvo algumas exceções. Porque a maioria dos métodos usados não estimulava o senso crítico, não coadjuvando para o desenvolvimento da aprendizagem histórica. Então se constata que a ferramenta educativa foi e permanece sendo muito explorada no ambiente educacional, só que de forma superficial, sem que o/a educador/a aproveite de todas suas capacidades para o ensino de História.

Para Freitas (2009, p. 11): "O livro didático perfeito existe apenas na cabeça do professor", porém as obras didáticas são produções construídas considerando vários critérios legais, éticos e educativos. Portanto podem agregar bastante quando bem incorporadas à metodologia dos educadores, facilitando o ofício desses profissionais, evitando que utilizem

recursos que podem demandar custo elevado e maior tempo para preparação. Como montagem de apostilas e indicação para retirada de cópias do material, quando na verdade os mesmos tópicos, resumidos em apostilas que devem ser xerocadas, já são bem trabalhados pelos Livros Didáticos dos alunos. Embora muitos docentes não percebam, dado que poucos conhecem o apetrecho, se dedicam em realizar a análise do artefato que utiliza em classe.

Destarte, esta pesquisa se volta para a especialidade da História que se refere à História Cultural, através da análise de Livros Didáticos da disciplina de História, especialmente da inclusão da temática Alimentação no dispositivo pedagógico mais usado: o Livro Didático.

Historiadoras e historiadores, como Pinsky e Ramos, já destacam a atual necessidade de pesquisadores e professores prestarem atenção em novos assuntos para a transmissão de conhecimentos e a aprendizagem em História. Nessa perspectiva, os hábitos alimentares se encaixam como um conteúdo que merece ser posto em atenção (PINSKY, 2012; RAMOS, 2012). Hoje a História trabalha no campo da interdisciplinaridade, trazendo contribuições para costumes cotidianos, como os alimentares... A História da Alimentação, que de acordo com Flandrin e Montanari (2018, p. 15): “(...) faz parte da cultura de base de todos (...)”.

Dessa maneira, referi-se quanto à temática *História da Alimentação no Livro Didático de História* por intervenção das seguintes problematizações: como os alimentos são representados nas narrativas presentes nos Livros Didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental? Como os alimentos estão sendo apresentados e problematizados? Qual o capital cultural¹ presente nessas obras em referência à alimentação? Como esses alimentos são classificados e se são estabelecidos aspectos culturais, históricos, sagrados, e etc.? Se não tem abordagem, por que ocorre essa ausência? Afinal de contas, enunciação como a Circumnavegação envolve a procura por diferentes especiarias (produtos de origem vegetal).

Presumisse que acontecimentos históricos, inseridos nas coleções didáticas da disciplina de História do público considerado nesta pesquisa, já sejam apresentados por tópicos acerca dos alimentos. Assim sendo, considera-se que o enunciado em questão esteja acordado no decorrer de Unidades, Capítulos, boxes de atividades e outras divisões do aparato pedagógico.

Logo esta pesquisa tem como principal objetivo verificar como os alimentos foram representados nas narrativas presentes em quatro coleções de Livros Didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental, aprovadas na edição 2017 do PNLD e usadas no triênio 2017/2018/2019. Ademais, possui os seguintes propósitos secundários: (i) realizar pesquisa bibliográfica para embasamento da investigação intencionada; (ii) explorar os dezesseis

¹ Conceito criado pelo sociólogo Pierre Bourdieu que faz referência ao conjunto de competências e saberes adquiridos pelo agente social através do ato de se socializar nos espaços em que existe hierarquização de poder.

volumes das quatro coleções de História observadas para descobrir partes que desenvolvem questões por intermédio da temática “História da Alimentação”; (iii) apresentar os conteúdos históricos e a maneira como se encontram com os alimentos ao longo das narrações dos Livros Didáticos examinados; (iv) analisar o tratamento da História dos alimentos nas obras consultadas.

Este estudo é de muita relevância, em virtude de que tem o Livro Didático de História como objeto de investigação, destacando sua potencialidade para a educação quando bem explorado pelos docentes. Não somente, aponta que novos temas podem propiciar com que os educadores transmitam os saberes históricos por meio de assuntos que fazem parte do dia a dia das alunas e alunos. Logo são tópicos capazes de facilitar a contextualização, estimular a discussão em classe e tornar as aulas de História mais participativas. No sistema educacional brasileiro da atualidade, professoras e professores, geralmente, encontram-se sobrecarregados de afazeres ou com tempo corrido na escola. O que faz com que poucos desses profissionais observem a estrutura dos Livros Didáticos que utilizam, sua organização pedagógica e as melhores maneiras de utilizá-los em sala de aula (BITTENCOURT, 2008; PINSKY, 2012).

À vista disso, estudos neste caminho conseguem coadjuvar para motivar os docentes a repararem melhor o artefato que portam. Ainda por cima, a pesquisa enfatiza a temática alimentação, sendo fundamental lembrar que, dependendo da época, a alimentação ou a falta dela fez parte do cotidiano, marcando a vida do ser humano nas duas condições. Por fruto, influenciando os acontecimentos vivenciados pelas pessoas. Desse jeito, o tema pode promover uma melhor compreensão dos estudantes no que se referem aos períodos históricos.

A preocupação desta apuração está pautada na análise dos Livros Didáticos de História que assumem dupla função, a de objeto de problematização e principal fonte de estudo. Também é importante pontuar que uma das coleções observadas foi consultada de forma impressa, uma vez que se dispõe dos livros físicos. Enquanto as outras três coleções foram cedidas de maneira virtual pelo Memorial do PNLD da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Além dos conjuntos didáticos, ainda foram consideradas produções acadêmicas acerca do tópico ou assuntos similares resultantes da realização de Pesquisa Bibliográfica.

As informações obtidas estão sistematizadas em partes textuais, quadros, box e encarte. Além do mais, é relevante comentar que nos Livros Didáticos de História o tempo não é exposto em condição homogeneia, todavia os conteúdos a serem ministrados continuam sendo organizados por uma visão temporal cronológica linear. Apesar disso, na atualidade já existe o cuidado para o elo passado/presente/futuro, esse é um dos motivos que faz com que seja interessante considerar o relativo aparato pedagógico como objeto em pesquisas.

Além do que, para Cavalcanti (2016, p. 275), fica perceptível que

(...) é do livro que professores e professoras organizam seus planejamentos de aula no cotidiano, elaboram situações didáticas, selecionam os conteúdos a serem trabalhados, constroem os exercícios de aprendizagem, preparam as atividades avaliativas, em suma, instituem sua forma de atuar profissionalmente. **O livro didático também é o único livro a que uma larga parcela de estudantes no Brasil – e até de professores – tem acesso e manuseia.** (Grifo nosso).

Em função disso, têm-se os Livros Didáticos da disciplina de História como fonte central e a pesquisa com as seguintes características metodológicas: (i) Pesquisa Exploratória; (ii) Pesquisa Qualitativa; (iii) Pesquisa Bibliográfica; (iv) Pesquisa Documental (SILVEIRA, CÓRDOVA, 2009). Destarte, este trabalho encontra-se dividido em três capítulos básicos.

O primeiro capítulo titulado “Ensino de História: ontem & hoje” apresenta uma discussão sobre o ensino de História, demonstrando ainda os procedimentos metodológicos adotados e as fontes utilizadas nesta pesquisa: os Livros Didáticos de História. Para fundamento dessa parte, utilizaram-se os estudos dos seguintes teóricos: Bittencourt (2008); Nadai (1993); Karnal (2007); Chervel (1990); Lima (2014); Pinsky e Pinsky (2007); Costa (2015); Lisbôa, Silva e Sousa (2014); Certeau (1996); Barros (2004); Cavalcanti (2016); Mauad e Grinberg (2010); Barros (2019); Silva e Fonseca (2010); Silveira e Córdova (2009).

O segundo capítulo nomeado “A temática alimentação enquanto objeto com potencial de favorecer o ensino e facilitar a aprendizagem em História” versa a respeito da História da Alimentação, utilizando os seguintes autores: Pinsky (2012); Marcena (2016); Kawamoto e Cintra (2012); Certeau (1996); Freitas (2009); Moraes (2013); Ramos (2012); Mauad e Grinberg (2010); Barros (2004); Muller, Amaral e Remor (2010); Santos (2005); Germinari e Moura (2017); Menezes (2018); Karnal (2007), Rebouças (2013); e Bittencourt (2008).

O terceiro capítulo intitulado “Representação da História da Alimentação nas coleções didáticas de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental” desenvolve a análise das seguintes coleções didáticas da disciplina de História: (i) História, Sociedade & Cidadania, do autor Alfredo Boulos Júnior; (ii) Projeto Araribá – História, da autora Maria Raquel Apolinário; (iii) Vontade de Saber – História, dos autores Adriana Dias, Keila Grinberg e Marco Pellegrini; (iv) Estudar História: Das origens do homem à era digital, de Patrícia Ramos Braick. A divisão também reproduz ilustrações e páginas duplas que se referem aos alimentos ou práticas alimentares apresentadas nos volumes das obras selecionadas. Por fim, analisa as informações identificadas através das questões problematizadas neste estudo.

2 ENSINO DE HISTÓRIA: ONTEM & HOJE

“A história não é prisão ao passado. Ela é mudança, é movimento, é transformação.”

Sérgio Buarque de Holanda

O presente capítulo encontra-se subdividido em duas principais partes que possuem objetivos diferentes. A primeira seção tem por propósito apresentar discussões sobre o ensino de História, já na segunda parte busca-se demonstrar o roteiro metodológico seguido para a operação desta pesquisa, expondo informações técnicas com relação às fontes utilizadas.

2.1 DISCUSSÕES SOBRE O ENSINO DE HISTÓRIA

De acordo com as autoras Bittencourt (2008) e Nadai (1993), começou no século XIX a introdução do componente curricular História em turmas do nível primário e secundário do Brasil. Ciclo hoje compreendido como Anos Iniciais e Finais do Ensino Fundamental, que representam a segunda etapa da Educação Básica. Somente na década de trinta do século XX a disciplina de História foi anexada ao Ensino Superior brasileiro. De início foi reservada uma pequena quantidade de aulas para o ensino e a aprendizagem histórica das classes.

Assim como os assuntos da área de História foram classificados por intervalos de tempo, encontrando-se referidos como Antiguidade, Idade Média, Idade Moderna e Idade Contemporânea. Durante as aulas existia a abordagem da História Universal, Européia, do Brasil e Regional, contudo priorizavam-se as narrativas relacionadas aos homens ilustres e acontecimentos por eles protagonizados, por exemplo, Marechal Deodoro da Fonseca e a Proclamação da República. Por outro lado, a História da América e da África ficou intencionalmente desconsiderada, justificava-se que as narrações em nada contribuíam para o objetivo que se pretendia alcançar por meio da instrução da matéria escolar (NADAI, 1993).

Porque a História foi incorporada no ambiente educacional com a função de repassar informações históricas que valorizassem a trajetória nacional. Sustentassem o território, criassem tradições para a nação, formassem uma forte memória patriótica e gerassem uma identidade homogenia para legitimação do governo vigente na época. Como técnica pedagógica, havia a obrigação da memorização de episódios, nomes e datas (NADAI, 1993).

Consoante Bittencourt (2008, p. 67):

As lembranças de muitos alunos da História escolar e os livros escolares produzidos no século XIX indicam o predomínio de um método de ensino voltado para a memorização. **Aprender História significava saber de cor nomes e fatos com suas datas, repetindo exatamente o que estava escrito no livro ou copiado nos cadernos.** (Grifo nosso).

Pela forma metodológica empregue, a aprendizagem em História se configurava em um exercício bastante mecanizado. Não havia problematização, reflexão ou análise crítica dos alunos diante das informações transmitidas em sala de aula pelos educadores. A reprodução dos informes históricos, expostos por professoras e professores, em atividades avaliativas era visto como um indicativo que o discente tinha adquirido conhecimentos, por isso merecia ser bem avaliado. Ao contrário dos que não se recordavam dos nomes, datas ou fatos em dia de prova, pois esses eram mal avaliados, julgava-se que não haviam aprendido História.

Por muito tempo a disciplina de História foi conduzida em sala de aula de maneira bastante tradicional, se centralizava na figura dos docentes como principais agentes transmissores das informações históricas. Essas, geralmente eram derivadas dos Livros Didáticos produzidos na época (CHERVEL, 1990). Outras características devem ser enfatizadas, como a atenção especial em relatar a trajetória de membros da elite, foco exacerbado em acontecimentos passados, protagonismo do Livro Didático e arbitrariedade em classe dos professores com relação aos estudantes, sobretudo durante o regime militar. Somente depois da decadência da ditadura civil-militar brasileira que a metodologia adotada passou por alterações significativas que se refletem na atualidade (LIMA, 2014).

Conforme Karnal (2007, p. 8-9), o fazer histórico é

(...) mutável no tempo, seu exercício pedagógico também o é. Eu diria que ensinar História é uma atividade submetida a duas transformações permanentes: do objeto em si e da ação pedagógica. O objeto em si (o “fazer histórico”) é transformado pelas mudanças sociais, pelas novas descobertas arqueológicas, pelo debate metodológico, pelo surgimento de novas documentações e por muitos outros motivos. **A ação pedagógica muda porque mudam seus agentes: mudam os professores, mudam os alunos, mudam as convenções de administração escolar e mudam os anseios dos pais.** Ainda que a percepção sobre as mudanças na escola sejam mais lentas do que as de outras instituições da sociedade, ela certamente muda, e, eventualmente, até para melhor. (Grifo nosso).

Através das palavras de Karnal, é possível ponderar que com o decorrer do tempo o fazer História passou por mudanças consideráveis que foram alterando, paulatinamente, o modo de enxergar e ensinar a disciplina de História. Assim, no corrente contexto educacional brasileiro, a matéria de História é apontada por muitas pessoas como algo que possa ser

prescindido. Em muitas situações, é enxergada como se fosse um campo do conhecimento sem importância ou que oferece poucas contribuições para a formação intelectual dos sujeitos. Muitos estudantes também não enxergam a disciplina de forma positiva, justificando que, na maior parte das vivências, os professores que lecionam História utilizam em classe metodologias tradicionais, obsoletas. Esses profissionais se prendem muito a aulas expositivas monótonas e debates de temas distantes das experiências atuais (BITTENCOURT, 2008).

Ainda há opiniões negativas que se fundam no fato de que muitos educadores tornam obrigatória a fixação das explicações das aulas, utilizam métodos avaliativos pouco estimulantes e usam excessivamente o Livro Didático em classe, porém de maneira muito limitada. Fora que muitas políticas públicas para a Educação subsidiam melhor as áreas do conhecimento ligadas a Linguagens, Matemática e Ciências da Natureza, esquecendo-se regularmente das vinculadas as Ciências Humanas, como é o caso de História (LIMA, 2014).

As circunstâncias fizeram com que ensinar a matéria de História se tornasse um enorme desafio. Além do desprestígio que o âmbito experimenta, dos poucos horários semanais do ano letivo que são destinados para sua orientação, também existe a falta de interesse de muitos discentes. O terceiro problema pontuado é mais difícil para o professor lidar, dado que necessita de maior mediação advinda do docente. Porque quando um estudante perde a disposição para aprender acerca de uma ciência, esse acaba desenvolvendo espontaneamente um entrave que dificulta a construção da sua aprendizagem (PINSKY, PINSKY, 2007).

Para compreender com relação à educação histórica na atualidade, antes é fundamental refletir com respeito aos dias que correm. Esses que apresentam umas aparências tão singulares, em tal grau que as transições são efêmeras, incessantes. Bem como as pessoas hoje devem ser, metaforicamente falando, “*metamorfozes ambulantes*”². Como já falava a música do cantor Raul Seixas³, ou terão “*aquela velha, velha, velha opinião formada sobre tudo*”⁴.

A sociedade mudou bastante, especialmente por intermédio da globalização e do surgimento e ininterrupto avanço da Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC). As mudanças alteraram os conteúdos, objetivos e métodos da disciplina de História. Igualmente, modificaram a missão das escolas, o papel dos professores e o perfil dos alunos (CHERVEL, 1990). Por esse ponto de vista, é imprescindível destacar que Costa (2015, p. 248), relata:

O primeiro, que gosto sempre de contar e que já explorei em outros textos, refere-se a uma frase no dia da prova de História: “Professora, não lembro

² SEIXAS, Raul. **Metamorfose ambulante**. Rio de Janeiro: Philips Records, 1973. 1º CD solo.

³ Músico, cantor, compositor, produtor e um dos principais representantes do rock brasileiro.

⁴ Ibidem.

nem o que eu comi ontem, como vou lembrar o que a gente viu no início do ano?” (...). Fiquei me perguntando até que ponto a não lembrança do assunto trabalhado (...) deu-se em função de aquele ser um aluno diário e constantemente bombardeado por inúmeras informações de outros meios que, em grande parte das vezes, tornam-se mais interessantes do que aquilo (ou da forma como aquilo) que é trabalhado dentro dos muros da escola.

Ao observar o texto, é plausível entender que a TIC democratizou o conhecimento tornando-o acessível à maioria dos sujeitos, com isso, os estudantes das diferentes faixas etárias e níveis de ensino adentram os espaços educacionais munidos de saberes prévios. A mudança no perfil do aprendiz faz com que seja primordial um novo desempenho do professor, cabendo ao mesmo ter a consciência de que não é detentor da sabedoria, de que em sala de aula deve assumir a postura de mediador. Com a função de intermediar a relação entre os alunos e as informações históricas. De acordo com Lisbôa, Silva e Sousa (2014, p. 28):

Na contemporaneidade, emergem muitas discussões acerca do saber histórico escolar, direcionados para novas abordagens que dão vozes àqueles que por muitos séculos não possuíam espaço enquanto sujeitos históricos, e sim meros figurantes em um “palco” no qual apenas os “grandes homens” e os “grandes eventos” podiam se apresentar.

Nessa perspectiva, cabe ao professor da disciplina de História na atualidade se reflorescer, o que inclui buscar referir-se na sala de aula sobre temáticas que se relacionem com a realidade vivenciada por alunas e alunos. Em virtude de que são temas com a capacidade de facilitar a contextualização dos tempos históricos. Por exemplo, aspectos do cotidiano podem tornar mais interessantes o processo de transmissão da matéria, cooperando para que os estudantes confrontem o passado ao presente com maior naturalidade, compreendendo as variadas conjunturas e suas relações atemporais (CERTEAU, 1996).

Além do mais, é fundamental enfatizar que a prática do ensino exige atualização constante, condição capaz de proporcionar a “inovação da escola e do sistema educativo” (NÓVOA, 1995, p. 16). Nesse seguimento, Silva e Fonseca (2010, p. 24), comentam que:

Ao Ensino de História cabe um papel educativo, formativo, cultural e político, e sua relação com a construção da cidadania perpassa diferentes espaços de produção de saberes históricos. Desse modo, **no atual debate da área, fica evidente a preocupação em localizar, no campo da História, questões problematizadoras que remetam ao tempo em que vivemos** e a outros tempos, num diálogo crítico entre a multiplicidade de sujeitos, tempos, lugares e culturas. (Grifo nosso).

É certo que com o decorrer do tempo há a realização de muitos eventos e a publicação de bastantes produções acadêmicas para o debate com respeito ao ensino de História. Discussões realizadas sugerem o aproveitamento de novos objetos para a transmissão de informações históricas. Entretanto, não basta apenas abordar os novos objetos em sala de aula, mas também é preciso que a abordagem suceda por um caminho que envolva a problematização, visando à formação crítica dos estudantes. De acordo com os mesmos autores, a História é o resultado das escolhas dos historiadores durante a construção historiográfica. Da mesma maneira em que a História que chega a classe é fruto das seleções dos docentes que lecionam a disciplina, porque é o educador que determina o recorte temporal que vai nortear sua aula, essa liberdade faz com que seja possível a inovação dos assuntos.

Cabe ressaltar que a História continua sendo ensinada de um jeito bastante tradicional, seguindo uma sequência cronológica, assim como existe a exclusão, alteração e prescrição de leis que influenciam na metodologia aplicada pelos professores. Por exemplo, a alteração da Lei 11.645 de 10 de março de 2008 tornou obrigatório o estudo nas instituições de ensino Fundamental e Médio, da rede pública e privada, da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. Além do que, a Base Nacional Comum Curricular (BNCC), documento que norteia os currículos escolares e propostas pedagógicas do Ensino Infantil, Fundamental e Médio das escolas públicas e privadas do Brasil, determina, entre outras questões, que na atualidade:

(...) um dos importantes objetivos de História no Ensino Fundamental é **estimular a autonomia de pensamento e a capacidade de reconhecer que os indivíduos agem de acordo com a época e o lugar nos quais vivem, de forma a preservar ou transformar seus hábitos e condutas**. A percepção de que existe uma grande diversidade de sujeitos e histórias estimula o pensamento crítico, a autonomia e a formação para a cidadania. (BRASIL, 2018, p. 400, grifo nosso).

A BNCC estipula competências em História para o Ensino Fundamental, que são:

1. Compreender acontecimentos históricos, relações de poder e processos e mecanismos de transformação e manutenção das estruturas sociais, políticas, econômicas e culturais ao longo do tempo e em diferentes espaços para analisar, posicionar-se e intervir no mundo contemporâneo.
2. Compreender a historicidade no tempo e no espaço, relacionando acontecimentos e processos de transformação e manutenção das estruturas sociais, políticas, econômicas e culturais, bem como problematizar os significados das lógicas de organização cronológica.
3. Elaborar questionamentos, hipóteses, argumentos e proposições em relação a documentos, interpretações e contextos históricos específicos, recorrendo a diferentes linguagens e mídias, exercitando a empatia, o diálogo, a resolução de conflitos, a cooperação e o respeito.

4. Identificar interpretações que expressem visões de diferentes sujeitos, culturas e povos com relação a um mesmo contexto histórico, e posicionar-se criticamente com base em princípios éticos, democráticos, inclusivos, sustentáveis e solidários.
 5. Analisar e compreender o movimento de populações e mercadorias no tempo e no espaço e seus significados históricos, levando em conta o respeito e a solidariedade com as diferentes populações.
 6. Compreender e problematizar os conceitos e procedimentos norteadores da produção historiográfica.
 7. Produzir, avaliar e utilizar tecnologias digitais de informação e comunicação de modo crítico, ético e responsável, compreendendo seus significados para os diferentes grupos ou estratos sociais.
- (BRASIL, 2018, p. 402).

Através do explanado, é viável compreender que o ensino de História deve ser bem direcionado pelos docentes. De modo a auxiliar o indivíduo na construção da cidadania, tornando-o um sujeito crítico e proativo em suas esferas pessoais, acadêmicas, profissionais, induzindo-o a ser protagonista da coletividade que íntegra (SILVA, FONSECA, 2010). Assim sendo, neste estudo o olhar foi voltado para pensar a alimentação como uma temática capaz de contribuir para que a educação histórica suceda por um caminho mais significativo. Para tanto, um trajeto foi trilhado, o mesmo será descrito no prosseguimento deste trabalho.

2.2 ROTEIRO METODOLÓGICO E FONTES ANALISADAS

O objeto de estudo da presente pesquisa diz respeito à presença da História da Alimentação no Livro Didático de História. Para isso, foi usado como principal fonte quatro coleções (16 volumes) de Livros Didáticos da disciplina de História aprovadas na edição 2017 do PNL D, destinadas para os Anos Finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) que vigoraram entre os anos de 2017 a 2019. Escolha que se deu devido ao fato de que os Livros Didáticos da referente matéria, período e público alvo, já foram analisados por outro ponto de vista em Pesquisa de Iniciação Científica através do PIBIC/CNPq/UFRPE (2019 – 2020).

A pesquisa anterior foi voltada para “analisar como os Livros Didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental incorporam os Recursos Multimídias de forma a ampliar o interesse dos estudantes para a aprendizagem histórica”. Experiência exitosa que serviu de estímulo para realização de novos estudos utilizando as mesmas fontes, entretanto, desta vez se direcionando para a incorporação no aparato de assuntos relativos aos alimentos.

Desse modo, quanto ao Campo Histórico, à tocante indagação se insere na dimensão da História da Cultura Material por causa de compenetrar-se no objeto *alimentação*. Conforme Barros (2004, p. 30), essa modalidade da História, entre outras coisas, se debruça em estudar

(...) os objetos materiais em sua interação com os aspectos mais concretos da vida humana, desdobrando-se por domínios históricos que vão do estudo dos utensílios ao estudo da alimentação (...). A noção que atravessa este campo é a da “matéria” (ou do ‘objeto material’, que pode ser tanto o de tipo durável, como no caso dos monumentos e dos utensílios, como do tipo perecível, como no caso dos alimentos). Contudo, este campo deve examinar não o objeto material tomado em si mesmo, mas sim os seus usos, as suas apropriações sociais, as técnicas envolvidas na sua manipulação, a sua importância econômica e a sua necessidade social e cultural.

É fundamental assinalar que o Campo da História é diverso, plural, situando as temáticas em várias dimensões que são separadas em sub-especialidades, o que deu origem a uma área muito vasta. Mais que se interliga no decurso da construção historiográfica, por esse motivo um assunto pode estender-se a mais de uma dimensão. Isso em concordância com o mesmo autor que comenta: “Todas as dimensões da realidade social interagem, ou rigorosamente sequer existem como dimensões separadas.” (BARROS, 2004, p. 22). Circunstância que deve estabelecer a ampliação da visão do historiador do século XXI quanto à interdisciplinaridade no processo historiográfico, não o restringido a sua especialidade.

Quanto ao modo de abordagem relativo ao tratamento com relação ao campo de observação desta pesquisa, firma-se na categoria Micro-História. Uma das tendências que ampliou o olhar da História para os sujeitos que durante muito tempo não foram reconhecidos, concedendo a abertura para que outros tópicos fossem estudados pelos historiadores, como a narrativa do quotidiano que inclui a alimentação (BARROS, 2004). A Escola dos Annales, o Marxismo Britânico, a Escola de Frankfurt, a Nova História Cultural e a Micro-história, são linhas internacionais que imperaram no século XX e inovaram a concepção historiográfica.

Segundo Mauad e Grinberg (2010, p. 223), essas tendências, em proporções variadas, “rejeitam o relativismo radical e valorizam a base racional da investigação sobre o passado”. Ainda apresentam como características semelhantes marcantes: “a interdisciplinaridade, a valorização das relações sociais como base comum das pesquisas e a ampliação do universo de temas e objetos da História” (MAUAD, GRINBERG, 2010, p. 223).

As coleções foram consultadas de forma impressa e virtual, por conta de se possuir os volumes físicos da coleção “Estudar História: Das origens do homem à era digital”, disponibilizados, em momento posterior a solicitação, por uma escola da rede municipal da cidade de Barreiros – Pernambuco. Os outros três conjuntos foram postos à disposição pelo Memorial do PNLD. Criado em 2010 pela UFRN, possui a missão de armazenar e

disponibilizar de forma digital os exemplares de Livros Didáticos de todas as disciplinas da Educação Básica que são avaliados e aprovados pelo PNLD (MEMORIAL DO PNLD, 2010).

Dado isso, é relevante recapitular as questões norteadoras desta pesquisa, que foram:

1. Como os alimentos são representados nas narrativas presentes nos Livros Didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental?
2. Como os alimentos estão sendo apresentados e problematizados?
3. Qual o capital cultural presente nessas obras em referência à Alimentação?
4. Como esses alimentos são classificados e se são estabelecidos aspectos culturais, históricos, sagrados, e etc.?
5. Se não tem abordagem, por que ocorre essa ausência?

A pesquisa com relação a sua abordagem é de forma Qualitativa, em conformidade com Silveira e Córdova (2009, p. 31), esse tipo de pesquisa: “(...) não se preocupa com representatividade numérica, mas, sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização, etc.”. Essa se caracteriza, entre outras coisas, pelas ações de “*descrever, compreender, explicar*” (Ibidem, p. 32). No que se refere à natureza, se configura como Pesquisa Básica, para as autoras, esse tipo de apuração: “Objetiva gerar conhecimentos novos, úteis para o avanço da Ciência, sem aplicação prática prevista” (Ibidem, p. 34).

Quanto aos objetivos, classifica-se em Pesquisa Exploratória, em razão de que esse “(...) tipo de pesquisa tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses.” (SILVEIRA, CÓRDOVA, 2009, p. 35). O procedimento envolveu Pesquisa Bibliográfica e Documental, uma vez que foram consultadas produções já estudadas, divulgadas em lugares de forma escrita e/ou eletrônica. Da mesma maneira que se realizou a análise dos Livros Didáticos do componente curricular História que foram usados como objeto de problematização e fonte central deste estudo.

Logo, cabe pontuar os procedimentos metodológicos adotados:

1. Realização de pesquisa bibliográfica para entendimento de concepções a respeito do Ensino de História, das Novas Perspectivas para a Aprendizagem Histórica, do Livro Didático de História, da História da Alimentação, e assim por diante;
2. Efetuação da leitura e análise dos volumes (16) das coleções (4);
3. Observação dos tópicos que desenvolvem questões por intermédio da temática “História da Alimentação” no conteúdo do Fundamental II;

4. Apresentação em quadros e textos, dos conteúdos históricos e a maneira como se encontram com os alimentos ao longo das narrações dos Livros Didáticos examinados;
5. Análise das informações identificadas;
6. Construção de encarte.

É imprescindível ressaltar que além das coleções terem sido avaliadas e aprovadas pelo PNLD 2017, ainda se encontram entre as mais distribuídas para as escolas públicas do Brasil, ocupando as seguintes posições no ranking nacional de distribuição do ano 2017: 1º Item, 2º Item, 3º Item e 6º Item (FNDE, 2017). Ademais, com a aplicação das etapas metodológicas planejadas e descritas, foi possível verificar como os alimentos são representados nas narrativas presentes nas obras vistas, ainda ponderar as questões que norteou esta pesquisa.

2.2.1 Informações técnicas acerca das fontes analisadas

Os quadros a seguir reúnem informações quanto às coleções de História que se tornaram fontes deste estudo, de maneira a situar o leitor sobre os requisitos técnicos que dizem respeito a cada um dos conjuntos. A fim de aproximar interlocutor, leitor e fontes.

Quadro 01 – Informações sobre a 1ª coleção de História analisada

Nome da Coleção	História, Sociedade & Cidadania
Código da Coleção	0126P17042
Quantidade de Exemplares Distribuídos	3.387.161
Autor	Alfredo Boulos Júnior
Editora – Edição	FTD – 3ª Edição
Local e Ano de Publicação	São Paulo – 2015

Fonte: www.fnde.gov.br.

Quadro 02 – Informações sobre a 2ª coleção de História analisada

Nome da Coleção	Projeto Araribá – História
Código da Coleção	0059P17042
Quantidade de Exemplares Distribuídos	1.781.362
Autora	Maria Raquel Apolinário
Editora – Edição	Moderna – 4ª Edição

Local e Ano de Publicação	São Paulo – 2014
----------------------------------	------------------

Fonte: www.fnde.gov.br.

Quadro 03 – Informações sobre a 3ª coleção de História analisada

Nome da Coleção	Vontade de Saber – História
Código da Coleção	0054P17042
Quantidade de Exemplares Distribuídos	1.162.104
Autores	Adriana Dias, Keila Grinberg e Marco Pellegrini
Editora – Edição	FTD – 3ª Edição
Local e Ano de Publicação	São Paulo – 2015

Fonte: www.fnde.gov.br.

Quadro 04 – Informações sobre a 4ª coleção de História analisada

Nome da Coleção	Estudar História: Das origens do homem à era digital
Código da Coleção	0076P17042
Quantidade de Exemplares Distribuídos	600.179
Autora	Patrícia Ramos Braick
Editora – Edição	Moderna – 2ª Edição
Local e Ano de Publicação	São Paulo – 2015

Fonte: www.fnde.gov.br.

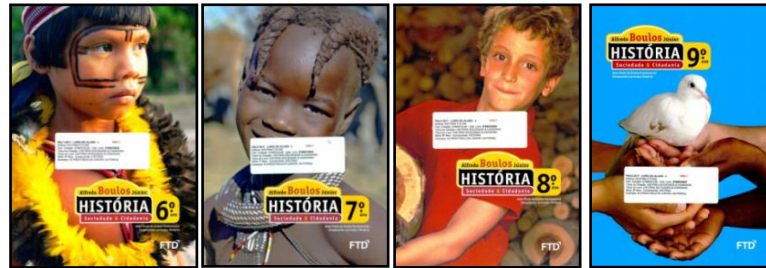
Quadro 05 – Informações semelhantes sobre as coleções de História analisadas

Componente Curricular	História
Público alvo	Anos Finais do Ensino Fundamental

Fonte: As coleções (2020).

No prosseguimento deste trabalho encontram-se figuras (1, 2, 3, e 4) que correspondem à capa dos volumes que integram as coleções de Livros Didáticos da disciplina de História analisadas, reproduzindo-as com a finalidade de aproximar o leitor das fontes selecionadas.

Figura 01 – Capa dos volumes da coleção História, Sociedade & Cidadania



Fonte: Coleção História, Sociedade & Cidadania (2020).

Figura 02 – Capa dos volumes da coleção Projeto Araribá – História



Fonte: Coleção Projeto Araribá – História (2020).

Figura 03 – Capa dos volumes da coleção Vontade de Saber – História



Fonte: Coleção Vontade de Saber – História (2020).

Figura 04 – Capa dos volumes da coleção Estudar História



Fonte: Coleção Estudar História: Das origens do homem à era digital (2020).

3 A TEMÁTICA ALIMENTAÇÃO ENQUANTO OBJETO COM POTENCIAL DE FAVORECER O ENSINO E FACILITAR A APRENDIZAGEM EM HISTÓRIA

“A velha História de fatos e nomes já foi substituída pela História Social e Cultural.”

Carla Bassanezi Pinsky

Este capítulo está dividido em duas seções com finalidades distintas, dessa maneira a primeira parte possui o objetivo de evidenciar discussões no que diz respeito à História da Alimentação. Enquanto que a segunda subdivisão porta o intuito de realizar análises de experiências com relação à presença da temática alimentação/alimentos em Livros Didáticos.

Sempre que se estuda a respeito das características de um povo é comum que exista a descrição detalhada ou breve dos seus traços alimentares. Nesse sentido, é possível constatar que a alimentação pode ser considerada como aspecto caracterizador de uma sociedade, servindo para distingui-la e dispor de muitas informações históricas. Embora por muito tempo a temática fosse pouco explorada pelos historiadores e professores do componente curricular História, mais este cenário vem sendo modificado nos últimos anos, principalmente devido aos estudos e produções publicadas de autores como Eric Hobsbawm, Jean-Louis Flandin, Massimo Montanari, Luís Câmara Cascudo, Gilberto Freyre e Roberto Mota.

De acordo com Santos (2005, p. 12):

Há, hoje, uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa. Neste sentido, **a questão da alimentação deve se situar no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre a evolução da sociedade, pois a História é a disciplina que oferece um suporte fundamental e projeta perspectivas.** (Grifo nosso).

Com base no que fora colocado pelo autor, percebe-se que pensar a historicidade da alimentação, ou simplesmente dos alimentos, é possibilitar que a História chegue até os alunos por meio de enunciações que fazem parte do seu dia a dia, ampliando a compreensão desses com relação à dinamicidade do campo histórico. E sua capacidade de aproximar-se das experiências contemporâneas experimentadas pelos seres humanos. Além do fato de que a amplitude do campo histórico oferece, aos professores de História, margens para que o saber produzido cientificamente seja transmitido em sala de aula através do tratamento de

diversificadas temáticas. Que evidenciam as mudanças e permanências em âmbitos diversos relativos à trajetória de homens e mulheres (RAMOS, 2012; PINSKY, 2012).

Ainda nas palavras de Santos (2005, p. 12-13):

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. **Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico.** O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências 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. **Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro.** A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, **o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.** Enfim, este é o lugar da alimentação na História. (Grifo nosso).

Assim, é coerente salientar que a comida carrega muitos conhecimentos a respeito da narrativa humana, além disso, é uma representação das marcas culturais dos vários povos existentes ou que já existiram. Bem como uma individualidade das regiões onde é consumida, um valioso Patrimônio Cultural. Isso em harmonia com Certeau (1996, p. 249), que comenta: “(...) nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer – ou o que a mãe de nossa mulher lhe ensinou a comer”. Nessa sequência, Kawamoto e Cintra (2012, p. 13), acrescentam: “(...) os gostos são formados socialmente por meio de atributos aparentemente individuais”.

Segundo Certeau (1996, p. 245):

Se abandonarmos a dimensão diacrônica das histórias empilhadas na evidência das práticas culinárias e tentarmos considerá-las na ficção de um puro presente, o que nos surpreende é sua abundante diversidade, de uma sociedade a outra, dando a estranha impressão de que deve haver alguma razão para isto e que os hábitos alimentares de uma determinada sociedade num dado tempo estão ligados por coerências internas, invisíveis, mas reais.

Mais uma vez, fica notório que por trás da alimentação de uma sociedade existem muitas intervenções externas que vão além das escolhas individuais das pessoas, para exemplificar, há interferências sociais, culturais, políticas, religiosas, econômicas e históricas.

Para Ramos (2012, p. 100), a abordagem do tema alimentação nas aulas de História:

(...) pode ser um bom caminho para levar o educando a reconhecer os laços que o unem ou as diferenças que o separam de seus contemporâneos e de seus antepassados, de seus colegas próximos e das pessoas ao redor do mundo. **Aquilo que comemos e bebemos e a forma como fazemos isso, os protocolos que envolvem o ato de se alimentar, dizem muito sobre quem somos e como nos tornamos indivíduos integrados a um contexto mais amplo** decorrente, sobretudo, das escolhas de nossos antepassados dentro das possibilidades que a eles se apresentaram. (Grifo nosso).

Por essa razão, é sempre bom lembrar que a História não se resume aos acontecimentos de natureza política ou episódios de guerras. A saber, é mister a todo momento realçar que História não é só política, História não é somente conflito, História não é apenas economia... Ela é tudo isso, mas ela não se reduz unicamente nesses pontos. Porque a História é constituída de episódios ligados a todos os aspectos da vida humana, tal como a Alimentação, a Religião, a Saúde, a Moradia, a Cultura, a Vestimenta, o Lazer, e assim por diante. Em conformidade com Karnal (2007, p. 08), que pontua: “A História está envolvida em um fazer orgânico: é viva e mutável”. Logo sua vivacidade faz com que existam muitas referências capazes de expressarem as modificações sofridas e continuidades sentidas pelos povos.

Ademais, a História Cultural sugere que conteúdos poucos convencionais sirvam de objetos de estudo para historiadoras e historiadores, devendo estes ir além da investigação de fatos relacionados à política ou a personagens amplamente afamados. Isso para que aconteça a democratização na criação historiográfica (MAUAD, GRINBERG, 2010; BARROS, 2004).

Nesse seguimento, cabe ressaltar que de acordo com Santos (2005, p. 20-21):

(...) a História da Alimentação, ocupando o seu lugar na História, busca estudar as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, a etiqueta e o comportamento à mesa e, de maneira geral, as relações que a alimentação mantém em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais, ao sabor dos processos históricos.

Além do mais, a alimentação é uma marca cultural das diversas sociedades, fator que atribui identidade as regiões, distinguindo-as. Para Muller, Amaral e Remor (2010, p. 04): “No Brasil, por exemplo, as origens, influências e hábitos culinários manifestam-se diferentemente em cada região”. Pelo fato de que a colonização sucedeu, nas partes do território, em ritmos próprios e com a ocupação desigual pelos grupos étnicos colonizadores.

Consoante aos mesmos autores:

(...) às práticas alimentares de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em se alimentar, mas

expressam sua história, geografia, clima e organização social, podendo ser incluída no rol de bens que compõem os chamados Patrimônios Imateriais ou Patrimônios Intangíveis. (MULLER et al., 2010, p. 06).

Então se percebe que a miscigenação determinou a cozinha brasileira, tornando-a bastante abundante e diversa. Fora que houve a combinação entre o colonizador e os biomas das localidades, ocorrendo à junção da fauna e flora nas receitas típicas tradicionais de cada lugar. Por isso é essencial que aja a abordagem no contexto escolar da culinária típica para a preservação das tradições gastronômicas representativas (MULLER et al., 2010).

De acordo com Marcena (2016, p. 11):

Muitas vezes despercebemos os aspectos nutricionais, sanitários e culturais daquilo que decidimos ingerir como alimento. Talvez, por fazermos da ação de comer e beber um feito automatizado que, raramente, encaramos com reflexões mais aguçadas, justo por ser a ingestão de comida e bebida indispensável à existência do indivíduo. Salientamos que **há alguns aspectos atrelados ao ato de ingerir alimento que não podem ser desprezados: saúde, estética, legislação, tabu alimentar, condição econômica, cultura, dentre muitos outros.** (Grifo nosso).

Como se pode observar, por ser uma necessidade vital do ser humano, a alimentação faz parte de todos os momentos da vida dos indivíduos, vínculo que vai além das necessidades biológicas. Porque ao longo do tempo a comida passou a ser empregue em rituais funerários e religiosos, para fins medicamentosos, em festividades, e assim por diante (MARCENA, 2016). Para Certeau (1996, p. 234): “Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de história”. Nessa perspectiva, as autoras Kawamoto e Cintra inserem que:

O alimento é condutor dos sentimentos e significados humanos, um suporte de comunicação que constitui as relações em sociedade. É na aquisição, no preparo, no consumo, nas práticas alimentares em geral, que meros compostos nutricionais ganham simbologias culturais próprias de cada grupo e denotam múltiplas representações, estruturas e dinâmicas construídas pelo homem. (KAWAMOTO, CINTRA, 2012, p. 13).

Comida e seres humanos são inseparáveis, um sentindo intervenção do outro e o encontro dos dois particularizando eventos notáveis. Por exemplo, entre 2019 a 2021, o vírus COVID-19 metamorfoseou o globo levando milhares de pessoas ao adoecimento, muitas dessas, infelizmente, ao óbito. Cenário atípico que modificou o dia a dia da maior parte do ser humano, pelo fato de forçar os sujeitos a saírem das ruas para se isolassem em suas

residências sozinhos ou junto dos seus familiares. Retirou, durante muitos meses, crianças, jovens, adultos e idosos de suas dinâmicas acadêmicas, de lazer ou ocupações corriqueiras.

Alteração da rotina relacionada ao isolamento social, advertência posta por órgãos conexos à defesa da saúde como a Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde no Brasil (MS). Com a intenção de diminuir o surto epidemiológico no país para retardar o colapso no Sistema Único de Saúde (SUS). A prática habitual mudada fez com que, ao longo dos dias as cozinhas das casas passassem a ser mais visitadas. Cozinhar tornou-se o *hobby* adotado por um grande número de pessoas para facilitar o transcurso do tempo no lar.

Na maioria dos domicílios, tornou-se incerto os horários para as refeições que permaneceram sendo saboreadas nos vários cômodos da moradia. Todavia, o lar que abrigou mais de uma pessoa preservou por instantes juntos a mesa e/ou ao longo da preparação dos pratos. Adultos buscaram elaborar lanches com a ajuda das crianças, como forma de variar o cotidiano dos pequenos, tornando mais leve e divertido o ambiente caseiro. O fulano que enfrentou a quarentena sozinho, também viu na prática de preparar iguarias um passatempo conveniente para diversificação das horas. Procurou-se preparar receitas observadas em meios midiáticos, bem como aquelas típicas do núcleo familiar ou da região de origem, havendo o compartilhando das saborosas criações nas redes sociais e canais como o do *Youtube*.

O distanciamento societário ainda fez florescer o sentimento de ansiedade na maioria dos componentes da sociedade. Ademais, a sensação de incerteza e preocupação intensa os levou a saquearem, figuradamente descrevendo, suas geladeiras e outros locais que serviam para acondicionar seus mantimentos. Com o crescimento da ingestão diária de víveres, verificou-se o aumento do peso da população de maneira que o fato pode ser percebido como umas das tristes sequelas deixadas pela pandemia acarretada pelo Coronavírus (COVID-19).

Muitos estabelecimentos comerciais foram fechados por meio de normativas governamentais municipais, estaduais e federais que visavam à diminuição da propagação do vírus no território, não obstante, muitos negócios ligados à alimentação permaneceram em funcionamento. Tal como padarias e supermercados, por serem reconhecidos como comércios que prestam serviços essenciais ao corpo social. Muitos sujeitos buscaram armazenar alimentos em casa com receio que houvesse a escassez no mercado de produtos do gênero alimentício. Foi imposto que esses ambientes limitassem a circulação de gente e adotassem medidas higiênicas básicas de proteção para o bem estar dos seus funcionários e clientes.

Como nesse episódio da história do ser humano, em muitos outros existem informes integrados a alimentação ou ramos anexos que servem como base de conhecimento para o estudante ou pesquisador em História. Se parar para refletir ou observar atentamente, fica

perceptível que muitos dos conflitos consagrados, que marcaram a trajetória humana, foram desencadeados, entre outros motivos, por árduas crises de alimentos. Ou pela elevação dos seus preços que ocasionou o aumento da fome. Consequentemente, levou a ampliação da desigualdade social e sensação de insatisfação entre os constituintes das coletividades.

Há de se considerar que a História da Alimentação é capaz de possibilitar o ensino e a aprendizagem histórica, necessitando ser referida nos Livros Didáticos da disciplina. Por ser esse o principal mecanismo utilizado pelos professores brasileiros da matéria para fundamentarem suas aulas, basearem suas falas e traçarem suas avaliações (FREITAS, 2009).

Depois, Kawamoto e Cintra (2012, p. 5), complementam que é: “(...) extremamente importante pensar a exposição dos alimentos nos livros didáticos brasileiros, sobretudo as produções mais recentes”. Em vista disso, observa-se que é essencial que a temática História da Alimentação seja considerada no Livro Didático de História, assim como trabalhada de forma crítica em sala de aula pelos docentes e assimilada pelos estudantes (PINSKY, 2012).

3.1 ALIMENTAÇÃO E LIVRO DIDÁTICO: ANÁLISE DE EXPERIÊNCIAS

O Livro Didático vêm atraindo à atenção de muitos pesquisadores, tanto em âmbito nacional quanto internacional, o que faz com que a ferramenta pedagógica esteja envolta em pesquisas de diferentes áreas do conhecimento, sendo consultada por meio de diversificados métodos e com variadas finalidades. Conhecer mais profundamente o Livro Didático durante o processo formativo faz com que seja viável reparar o dispositivo compreendendo quais são suas possibilidades e limitações. Interpretar até que ponto o apetrecho pode ser útil em classe, em outras palavras, significa criar condições para posteriormente empregar o artefato, em sala de aula, de maneira mais significativa, visando cooperar eficazmente para a educação.

De acordo com Freitas (2009, p. 13), o Livro Didático é:

(...) **um artefato impresso em papel**, que **veicula imagens e textos em formato linear e seqüencial**, planejado, organizado e produzido especificamente para **uso em situações didáticas**, envolvendo predominantemente alunos e professores, e que tem a função de transmitir saberes circunscritos a uma disciplina escolar. (Grifo nosso).

É imprescindível que cada informação disponibilizada pelo material seja bem observada e analisada, para só então ser incorporada nas aulas da disciplina de História. De modo que diversifique os conteúdos ministrados, fazendo com que o aprender História seja uma operação com grande teor de conhecimentos, significados, expressividade e diversificação.

Ao direcionar o olhar para a principal discussão deste trabalho, percebe-se que muitos estudiosos já tiveram a mesma intenção, a de verificar a representação dos alimentos em Livros Didáticos. A maioria das análises é pautada na incorporação de temáticas relativas à inclusão do tópico nas produções que são destinadas para o ensino da matéria de Ciências no Ensino Fundamental e Biologia no Ensino Médio. Como se a comida apenas estabelecesse vínculo com o âmbito do saber que trabalha, entre outros elementos, as necessidades biológicas e nutricionais dos seres humanos. Por causa disso, em muitas das vezes a alimentação é notada de forma restritiva e disciplinar (GERMINARI, MOURA, 2017).

Felizmente, mesmo que em quantitativo mínimo, na atualidade já é possível encontrar produções acadêmicas que compreendem a alimentação humana e sua história de forma mais abrangente. Que nutrem a motivação de entenderem o ato, interpretando-o por outros meios, por ser esse um assunto que oferece subsídio para ser aproveitado por inúmeras searas formativas. Nesse prima, torna-se primordial ressaltar a pesquisa desenvolvida por Rebouças no decurso dos meses de outubro de 2012 a julho de 2013, a qual teve por finalidade:

Analisar o conteúdo sobre alimentação e nutrição dos livros didáticos, para o ensino fundamental, indicados pelo Ministério da Educação por meio do Programa Nacional do Livro Didático de 2013, utilizados em escolas públicas de Brasília/DF. (REBOUÇAS, 2013, p. 16).

A apuração executada por Rebouças caracterizou-se como “(...) estudo transversal, descritivo e exploratório com abordagem qualitativa”. A autora analisou os conteúdos de três Livros Didáticos das disciplinas Matemática, Português, Ciências, Geografia e História de todas as series do Ensino Fundamental (Anos Iniciais e Finais). A mesma explorou um total de cento e cinquenta obras que foram utilizadas em setenta escolas mais bem avaliadas pelo Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB), de 2012 (REBOUÇAS, 2013, p. 17).

A autora considerou a inclusão da alimentação nos exemplares levando em conta as seguintes variáveis: natureza biológica, alimentação enquanto fator de proteção e risco a saúde, incentivo a práticas alimentares saudáveis, hábitos e cultura alimentar, História da Alimentação no Brasil e no mundo, estrutura socioeconômica e ambiental (Ibidem, p. 19).

Rebouças, com relação aos resultados da sua pesquisa, assinala:

(...) nota-se que nos primeiros quatro anos da educação básica (2º a 5º ano) há a presença, em sua maioria, de livros que apresentam os temas de alimentação e nutrição, porém, dá-se destaque aos livros de Ciências, seguidos dos de História e de Geografia. Não se observa presença de temas nos livros de Matemática e uma presença bastante pontual nos de Português.

Já nos anos finais (6º a 9º ano), a presença do tema é mais restrita, ocorrendo nos livros de Ciências, História e Geografia, e está ausente nos livros de Matemática e Português. (REBOUÇAS, 2013, p. 24).

O estudo é relevante por demonstrar que a temática História da Alimentação está inclusa no Livro Didático, sobretudo nos de Ciências e História. Duas das três coleções analisadas por Rebouças correspondem com as que foram consideradas nesta pesquisa, que são as coleções: “História, Sociedade e Cidadania” e “Projeto Araribá – História”. Desse jeito, torna-se possível efetivar análise comparativa no sentido de defrontar os conteúdos identificados pela autora em sua obra com os verificados nesta apuração. Nessa continuidade, ainda é relevante assinalar que a autora somente identificou no volume 6º Ano narrativas a respeito da “industrialização dos alimentos” e no 8º Ano o debate com relação à “Agricultura sustentável e os alimentos”. Pode-se então observar que os livros apreciados abordavam o assunto em discussão, contudo de maneira bastante reduzida (REBOUÇAS, 2013, p. 25).

As autoras Kawamoto e Cintra (2012), também pesquisaram como as discussões com relação às práticas da alimentação e os alimentos eram trabalhados ao longo de Livros Didáticos das matérias de História e Ciências, dos Anos Iniciais do Ensino Fundamental. Obras utilizadas pelas escolas municipais da cidade de Maringá, situada no estado do Paraná.

As autoras procuraram

(...) visualizar se o tema (alimentos & alimentação) se apresenta para além da classificação dualista: saudável/não saudável (saúde), apropriados/inadequados (nutrição infantil); se estabelece múltiplas relações que façam ponte com aspectos culturais, históricos, econômicos, geográficos, sociais, religiosos, lúdicos, etc. entendendo os alimentos e o ato de se alimentar, como símbolos de costumes e práticas específicas de povos, lugares e tempos diversos e que auxiliam a compreender os nossos próprios costumes, etc. (KAWAMATO, CINTRA, 2012, p. 2-3).

Ainda Justificam que

(...) é necessário perceber a que tipo de informação os alunos de hoje, como um todo, tem acesso ao se tratar do tema alimentos e alimentação, pois não são apenas elementos para a satisfação orgânica e nutricional, mas estão ali implícitos valores, tradições, fatores econômicos e culturais importantíssimos que precisam ser respeitados e estudados no campo científico. (KAWAMATO, CINTRA, 2012, p. 6).

No que se refere à conclusão da pesquisa, Kawamoto e Cintra (2012, p. 11), esclarecem que não verificaram em nenhum dos volumes da coleção observada “(...) qualquer menção à temática da presente pesquisa, nem mesmo aos alimentos ou a pratos típicos que fossem

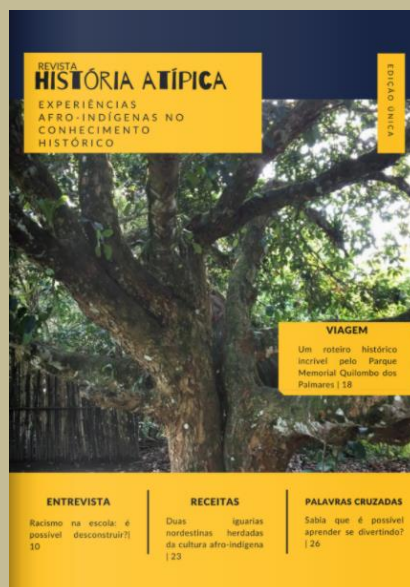
considerados como patrimônio cultural ou atrativo turístico de qualquer região do país”. Dimensão que fez com que as autoras enxergassem de modo desfavorável a organização pedagógica da coleção didática, argumentando que sucedeu a ausência de “(...) discussões importantes a respeito da diversidade cultural (...)” (Ibid., p. 11).

BOX Nº 01

EXPERIÊNCIA DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

Durante o sétimo período desta graduação, foi cursada a disciplina Relações Étnico-raciais e Cultura Afro-brasileira e Indígena. Como parte da metodologia da docente que ministrou a cadeira, houve a orientação para a criação coletiva de uma revista online que contemplasse os assuntos trabalhados pela matéria. A produção final, intitulada “Revista História Atípica: experiências afro-indígenas no conhecimento histórico” (Figura 05), se caracterizou como uma ferramenta didático-pedagógica capaz de trabalhar a temática étnico-racial em diferentes turmas e níveis de ensino. Já que se buscou o emprego de linguagem simples, isto é, fácil de ser compreendida entre os alunos da Educação Básica e/ou do Ensino Superior.

Figura 5 – Capa da Revista História Atípica



Fonte: Revista História Atípica (2020).

Para construção da Revista, como forma de aproximar a temática alimentação na história com a prática pedagógica em classe, foi escrito o artigo nomeado “Sabores do Nordeste: a cozinha nordestina enquanto produto de ligações étnicas afro-indígenas. Que objetivou

abordar o tema étnico-racial aliando a História da Alimentação. O artigo foi exposto na seção Culinária, construído através de relatos intimistas e escolhas teóricas, organizado a partir da junção de elementos textuais, imagens e receitas. A discussão considerou a miscigenação que deu origem a comida nordestina, em especial, as contribuições de indígenas e africanos. Grupos étnicos que deixaram muitos pratos que ainda hoje são apreciados pelas pessoas, por exemplo, a tapioca e o cuscuz nordestino. Portanto, a construção do artigo para compor a revista foi uma experiência significativa que reforçou a concepção de que o conteúdo alimentação pode ser trabalhado nos aulas da disciplina de História. Ainda possui a capacidade de chamar a atenção dos discentes acerca da ciência.

Link para acesso da Revista História Atípica: <http://tiny.cc/g670tz>.

É notório que a História da Alimentação é capaz de agregar bastante a educação histórica, especialmente por se tratar de algo que faz parte do cotidiano dos estudantes e professores, evidenciando que eles também são produtores e produtos da História. Para Moraes (2013, p. 1247): “(...) quando o aluno compreende a importância de estudar a História, quando ele se sente parte da mesma, sentirá prazer na disciplina e perceber-se-á como ser integrado ao processo histórico”. A autora complementa que o dia a dia dos alunos

(...) pode apresentar ricas possibilidades de investigação histórica, propiciando ao professor uma forma prazerosa de ensinar e aprender. Para o educando, seu universo pode ser banal, mas no momento em que o professor lhe mostra possibilidades de aprendizado vinculadas ao mesmo, torna-o mais significativo para o aprendiz. Ao reconhecer seu “mundo” sob outra perspectiva, o aluno será capaz de amar, preservar e valorizar seu ambiente e suas vivências. (MORAES, 2013, p. 1247).

Consoante Menezes (2018), a temática alimentação abre um leque de possibilidades para a instrução histórica. A autora argumenta que além de servir para o ensino de História, ainda favorece a interdisciplinaridade, a articulação da cadeira com outras matérias escolares. Para reforçar sua concepção, Menezes apresenta a “Horta escolar” como uma proposta metodológica concreta com capacidade de articular o tema a disciplina em foco. Projeto que além de lhes render artigos científicos, também serviu como assunto central para o desenvolvimento da sua dissertação no Programa de Pós-Graduação em Ensino de História (PROFHISTÓRIA), da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), no ano de 2019.

Segundo Menezes (2019), a alimentação contribui para o ensino de História pelo fato de que a sua evolução aconteceu em paralelo ao progresso da humanidade. Ainda assinala:

Sob a ótica da alimentação, diversos conteúdos de História podem ser problematizados e discutidos. A exemplo, se consideramos que o modelo de sociedade colonial de exploração imposto ao Brasil, a partir do século XVI, tem relação com os enormes lucros, advindos do comércio e da exploração do açúcar produzido pelo Brasil e consumido na Europa, e que este modelo, bem como seus lucros, destinados a uma minoria, foram os principais fatores responsáveis pela escravização de milhares de africanos, não podemos considerar a alimentação como um assunto secundário, mas sim pouco explorado em suas relações de poder. (MENEZES, 2019, p. 27).

Além de tudo, na atualidade o alimento é colocado em dois patamares: saudável, não saudável – deve ser consumido, não deve ser consumido. Como se apenas devesse ser considerado os aspectos nutricionais do que se come ou bebe. Setores da sociedade vêm definindo o padrão corporal que homens e mulheres devem ter desde a adolescência, o que faz com que muitas pessoas se esforcem ao máximo para conseguirem alcançar tal modelo. Aliás, geralmente o corpo perfeito é associado à magreza. Na busca por uma estrutura física que se assemelhe com os expostos em revistas, desfiles de moda, novelas, e etc., muitos indivíduos vêm desenvolvendo transtornos alimentares como Bulimia, Anorexia e Compulsão.

Os alimentos passaram a ser enxergados como vilões ou mocinhos, bons ou ruins, adequados ou inadequados. Por esse motivo é necessário direcionar o tema alimentação para a sala de aula, colocando em destaque que a comida é algo valioso. Por que é capaz de incitar a memória, despertar sentimentos e contribuir para o fortalecimento da identidade dos sujeitos. Ademais, é indispensável reconsiderar os pareceres atuais relativos aos vícios, assim como colocá-los em seu devido lugar... Enquanto Patrimônio Imaterial de variadas sociedades.

Depois, outras regiões do Brasil, como Sul e Sudeste, vem há muito tempo se dedicando em colocar a alimentação na qualidade de objeto da História. Regiões que dispõem de um grande quantitativo de produções publicadas nessa vertente, inclusive, desenvolvem cursos nesse sentido e investem na divulgação científica. Destaca-se nesse panorama o estado do Paraná, visto que a Universidade Federal do Paraná (UFPR) possui programas de Mestrado e Doutorado que alcançam essa dimensão. Lá existem muitas dissertações e teses que foram desenvolvidas considerando cadernos de receitas, pratos e bebidas típicas, locais como bares e restaurantes. Enquanto em Pernambuco existem menos estudos e pesquisadores do âmbito.

Em suma, as experiências analisadas precedentemente, envolvendo Livro Didático e a temática História da Alimentação, caracterizaram-se como base para realização das análises nas produções acadêmicas da matéria de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental. As quais estão apresentadas em quadros, textos e encarte no prosseguimento deste trabalho.

4 REPRESENTAÇÃO DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NAS COLEÇÕES DIDÁTICAS DE HISTÓRIA DOS ANOS FINAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL

“Os seres humanos têm semelhanças entre si. Todos temos necessidade de comer”

Alfredo Boulos Júnior

O presente capítulo encontra-se subdividido em quatro partes que fazem referência as coleções didáticas de História analisadas nesta pesquisa. De modo que cada seção inicia-se com a apresentação da coleção, em seguida, há a exposição em quadro dos dados verificados em cada volume e a análise das informações observadas. Ainda existe a reprodução de algumas ilustrações inseridas nos Livros Didáticos selecionados, sendo importante acrescentar que os conjuntos portam um grande e variado acervo de imagens que se referem à História da Alimentação, em vista disso, se procurou reproduzir as que mais chamaram atenção.

4.1 COLEÇÃO HISTÓRIA, SOCIEDADE & CIDADANIA

A presente seção possui a finalidade de expor informações identificadas através da leitura minuciosa da primeira coleção em análise nesta pesquisa, denominada “História, Sociedade & Cidadania” do autor Alfredo Boulos Júnior. A qual apresenta os assuntos históricos de maneira linear, englobando a História Geral, da África e do Brasil. Essa possui uma organização pedagógica voltada para que os alunos recebam uma formação global que deva ir além da aprendizagem histórica. Isto é, que permita o despertar do senso crítico e da autonomia dos estudantes. A trajetória de mulheres, afrodescendentes e indígenas são destacadas ao longo das narrativas dos volumes que compuseram a coleção (BRASIL, 2016).

Cada volume é dividido entre três a quatro Unidades temáticas que são subdivididas em quatorze a dezesseis capítulos. A narração empregue na coleção tenciona aproximar os tempos históricos, especialmente relacionando passado, presente, futuro. Por intermédio do emprego de produções textuais de diferentes gêneros, o aproveitamento de ilustrações de naturezas variadas e a aplicação de propostas didáticas diversificadas (BRASIL, 2016).

O referente conjunto procura adotar uma abordagem interdisciplinar, favorecendo o diálogo da História com outras áreas do conhecimento. Também leva em consideração o dia a dia dos discentes e as problemáticas contemporâneas existentes na sociedade, como o racismo, as desigualdades sociais, raciais e de gênero. Destacam-se aspectos relacionados à

cultura dos africanos, afrodescendentes e indígenas, reconhecendo-os como importantes sujeitos históricos. Estive perceptível que os volumes buscaram a mobilização dos recursos multimídias, em especial, a internet, e utilizou diversas fontes históricas (BRASIL, 2016).

A alusiva coleção possui as seguintes seções móveis: Dialogando...; Para Refletir; Para Saber Mais; Atividades: Retomando, Leitura de imagem, Leitura e escrita de textos, Cruzando fontes, Integrando com..., Você cidadão! No que se referem aos alimentos, observou-se que a temática encontra-se inserida de forma desigual ao longo dos volumes do relativo repositório. Dessa maneira, o quadro seguinte, intitulado “Capítulos da 1ª coleção que tratam a respeito dos alimentos” (Quadro 06), apresenta as Unidades e Capítulos que dão visibilidade a conhecimentos acerca dos alimentos nos volumes 6º, 7º, 8º e 9º Ano (BRASIL, 2016).

Quadro 06 – Capítulos da 1ª coleção que tratam a respeito dos alimentos

Coleção História, Sociedade & Cidadania		
Volumes	Unidades	Capítulos
6º Ano	Unidade 1 – História, Cultura e Patrimônio	Capítulo 1 – História e fontes históricas
		Capítulo 2 – Cultura, patrimônio e tempo
	Unidade 2 – O legado dos nossos antepassados	Capítulo 3 – Os primeiros povoadores da Terra
		Capítulo 4 – A “Pré-História” brasileira
	Unidade 3 – Vida Urbana: Oriente e África	Capítulo 7 – O Egito antigo e o Reino de Kush
		Capítulo 8 – Hebreus, fenícios e persas
		Capítulo 9 – China
	Unidade 4 – A luta por direitos	Capítulo 10 – O mundo grego e a democracia
		Capítulo 12 – Roma antiga
		Capítulo 13 – O Império Romano
		Capítulo 14 – A crise de Roma e o Império Bizantino
	7º Ano	Unidade 1 – Diversidade e discriminação
Capítulo 3 – Os árabes e o islamismo		
Capítulo 4 – Povos e culturas africanas: malineses, bantos e iorubás		
Capítulo 5 – China e Japão		
Unidade 2 – Arte e Religião		Capítulo 6 – Mudanças na Europa feudal
		Capítulo 7 – Renascimento e Humanismo
		Capítulo 8 – Reforma e Contrarreforma

	Unidade 3 – A formação do Estado Moderno	Capítulo 9 – Estado moderno, absolutismo e mercantilismo
		Capítulo 10 – As Grandes Navegações
		Capítulo 11 – América: astecas, maias, incas e tupis
	Unidade 4 – Nós e os outros	Capítulo 12 – Espanhóis e ingleses na América
		Capítulo 13 – Colonização portuguesa: administração
		Capítulo 14 – Economia e sociedade colonial açucareira
8º Ano	Unidade 1 – Dominação e Resistência	Capítulo 1 – Africanos no Brasil: dominação e resistência
		Capítulo 2 – A marcha da colonização na América portuguesa
		Capítulo 3 – A sociedade mineradora
	Unidade 2 – A Luta pela Cidadania	Capítulo 4 – Revoluções na Inglaterra
		Capítulo 5 – O Iluminismo e a formação dos Estados Unidos
		Capítulo 6 – A Revolução Francesa
		Capítulo 7 – A Era Napoleônica
	Unidade 3 – Terra e Liberdade	Capítulo 8 – Independências: Haiti e América espanhola
		Capítulo 9 – A emancipação política do Brasil
		Capítulo 10 – O reinado de D. Pedro I: uma cidadania limitada
		Capítulo 11 – Regências: a unidade ameaçada
		Capítulo 12 – O reinado de D. Pedro II: modernização e imigração
		Capítulo 13 – Abolição e República
		Capítulo 14 – Estados Unidos e Europa no século XIX
9º Ano	Unidade 1 – Eleições: passado e presente	Capítulo 1 – Industrialização e imperialismo
		Capítulo 3 – A Revolução Russa
		Capítulo 4 – Primeira República: dominação
		Capítulo 5 – Primeira República: resistência

	Unidade 2 – Política e propaganda de massas	Capítulo 6 – A Grande Depressão, o fascismo e o nazismo
		Capítulo 8 – A Era Vargas
	Unidade 3 – Movimentos sociais: passado e presente	Capítulo 9 – A Guerra Fria
		Capítulo 10 – Independências: África e Ásia
		Capítulo 11 – O socialismo real: China, Vietnã e Cuba
		Capítulo 12 – Brasil de 1945 a 1964: uma experiência democrática
	Unidade 4 – Ética na Política	Capítulo 13 – Regime militar
		Capítulo 14 – O fim da URSS e a democratização do Leste Europeu
		Capítulo 15 – A Nova Ordem Mundial
		Capítulo 16 – O Brasil na Nova Ordem Mundial

Fonte: A Coleção. Dados produzidos pela pesquisa (2020).

Conforme Quadro 06, no primeiro volume a alimentação é apontada como um dos campos que serve para a História observar ressonâncias históricas. Explica-se que algumas comidas, bebidas e utensílios utilizados para se alimentar, são fontes históricas que servem para o historiador construir a narrativa acerca de algo ou alguém. Geralmente encontrados pelos arqueólogos durante escavações, aproveitados e interpretados pelos historiadores para a concepção historiográfica. Para exemplificar, é citada e apresentada à cuia de beber o chimarrão, bebida identitária dos povos gaúchos do Brasil (BOULOS JÚNIOR, 2015).

A necessidade de comer é considerada aspecto semelhante a todo ser humano, bem como os costumes alimentares e modos de preparo são apontados como partes da cultura dos homens em todas as épocas. Um produto da cultura imaterial, fator próprio e caracterizador de cada povo. As comidas são reconhecidas na qualidade de Patrimônio Cultural que deve ser valorizado e preservado para gerações futuras. O modo artesanal de produzir o queijo de Minas é destacado como um dos bens que fazem parte da cultura imaterial do Brasil, existindo a descrição minuciosa do seu processo de fabricação (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Há a ligação do progresso da espécie de homínídeos do gênero *Homo* com o modo de se alimentar em cada fase evolutiva, evidenciando-se que na medida em que a linhagem evoluía, em paralelo, se expandia a sua dieta. Portanto, explana-se como os homens se alimentavam

nos períodos Paleolítico e Neolítico da Pré-história, destacando cenas de caças, cultivo de trigo, pastoreio, figuras de pontas de lanças, vasos e panelas de barro. Existe grande narrativa acerca do desenvolvimento da agricultura e de o quanto essa prática alterou a vida do ser humano, sendo atribuída à técnica a responsabilidade pela sedentarização humana. Bem como pela descoberta de novos instrumentos, difusão da cerâmica, crescimento da população, divisão do trabalho, criação do comércio e das cidades (BOULOS JÚNIOR, 2015).

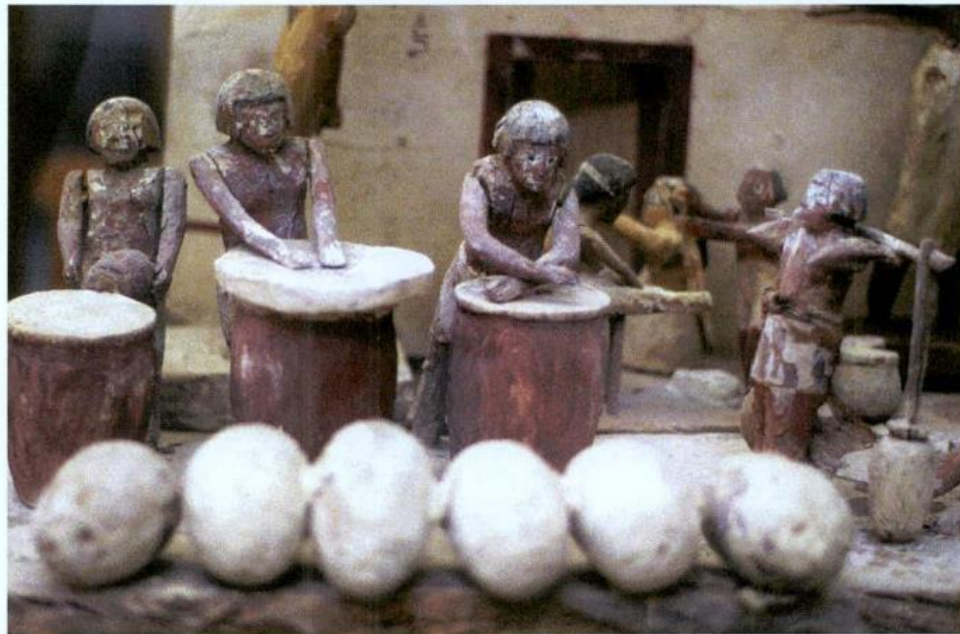
Comenta-se a respeito da relação entre mulheres e comidas, deixando em evidência que cabia ao público feminino a responsabilidade pela agricultura e preparação dos alimentos. Enquanto os homens recebiam a função de cuidar do rebanho, caçar e pescar. É notável a descrição dos hábitos alimentares dos primeiros habitantes das terras americanas com menção ao povo de Lagoa Santa, Umbu e Sambaquis. Quanto aos nativos do Brasil, destaca-se o cultivo da mandioca entre os povos da Amazônia e a tática empregue que fez com que os mesmos conseguissem produzir farinha, beiju e tapioca (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Sucedeu à exposição da alimentação da Civilização Núbia, do Reino de Kush, dos Egípcios, Hebreus, Chineses, Gregos e Romanos. Relacionada à sobrevivência, rituais funerários, práticas religiosas, migrações, festividades, conflitos, mitos e estratégias políticas. A temática também foi mobilizada ao longo da seção “Atividades”, as tarefas solicitadas envolveram análise e identificação de figuras, montagem de fichas, leitura e interpretação de textos heterogêneos, elaboração de diagramas, complementação de trechos, resolução de perguntas e realização de pesquisa para produção de jornal (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Cabe destacar uma passagem exposta no tópico nomeado “Atividades: I. Retomando”, incluída no sétimo capítulo intitulado “Egito antigo e o Reino de Kush”. A proposta apresenta a produção textual denominada “Alimentação”, que salienta os alimentos e bebidas consumidas entre os egípcios no decurso do dia a dia. Especificam-se os víveres ingeridos pelas diferentes camadas sociais e utensílios utilizados para servir-los, acrescentando que na época existiam muitas crises de fome. Para o enriquecimento da produção textual, é acrescentada a ilustração reproduzida na sequência deste trabalho (Figura 06) (BOULOS JÚNIOR, 2015).

A imagem chama atenção por ser capaz de provocar uma rica discussão em classe mediante reflexão do consumo do pão no passado e na atualidade, refletindo a respeito dos hábitos alimentares no Egito Antigo e na Idade Contemporânea. Como estratégia pedagógica para favorecer uma aprendizagem histórica abrangente, curiosa, atrativa e inovadora por intermédio de problematizações pouco exploradas. Consoante o Quadro 06, apenas nos Capítulos cinco, seis e onze não foi verificado a inclusão de assuntos relativos aos alimentos.

Figura 06 – Imagem anexa a página cento e cinquenta e três do volume 6º Ano



Esculturas egípcias de madeira representando o preparo de pão, c. 1900 a.C.

Fonte: Coleção História, Sociedade & Cidadania (2020).

Em seguimento, é importante assinalar que o volume 7º Ano trata acerca dos alimentos em treze dos seus quatorzes Capítulos. Há destaque para a importância da agricultura e do pastoreio na sociedade feudal. Enfatiza-se que era pelo esforço dos camponeses que o alimento chegava à mesa das pessoas, mais não de todas, pois a fome castigava os menos abastados, inclusive a classe camponesa da sociedade em questão (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Sucedeu a descrição das criações e plantações dos grupos árabes, do envolvimento deles no comércio das especiarias, o reconhecimento de que foram eles quem primeiro possibilitaram o contato da Europa e América com o café e a cana-de-açúcar. A água e a comida são compreendidas, pelo material, como fontes de contaminação de algumas doenças. É proposto que os alunos pesquisem em grupo a respeito das contribuições dos árabes muçulmanos na culinária brasileira. Apresenta-se que o sal era muito desejado entre os malineses, os bantos e iorubás, movimentando o comércio tanto quanto o ouro e o ferro. Destacam-se ainda a noz-de-cola, a pimenta e outras especiarias (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Ocorreu o realce de algumas palavras de origem banta que fazem parte do vocabulário brasileiro na atualidade, bem como a descrição do que cada um desses vocábulos representa, para exemplificar, canjica, dendê e quiabo. Refleti-se com relação às comidas da cultura

chinesa e japonesa que fazem parte do cotidiano do Brasil, exemplificando com a menção dos pratos Sushi, Tempurá, Temaki e Rolinho primavera (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Há a descrição dos hábitos alimentares dos chineses, se explanando que a difusão da cultura do arroz fez com que a população se alimentasse melhor, por conseguinte, houve o aumento populacional e o progresso da China. Esteve perceptível que o arroz também foi bastante relevante para o Japão, aspecto bem narrado ao longo do texto adicionado titulado “De grão em grão, arroz faz história no Japão”. Complementado com a adição de uma ilustração do prato Sushi. O texto discute que o relativo cereal faz parte do dia a dia dos japoneses, estando agregado a bebidas alcoólicas, variados doces, chás e cosméticos. Bem como presente em cerimônias e festas populares, influência na formação do calendário da localidade e no estabelecimento de políticas públicas locais (BOULOS JÚNIOR, 2015).

É trabalhado o texto nomeado “Comer, beber, viver”, que aborda a relevância do ato de se alimentar para os chineses, comparando a prática como uma arte, um momento de confraternização coletiva. Existem relatos quanto à alimentação na Idade Média, enfatizando-se que aspectos como a invenção do garfo, a rotação trienal e o aprimoramento dos moinhos contribuíram para a produção de excedentes de alimentos (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Como resultado, a população se expandiu, passou a viver mais, ter mais filhos e diminuiu a quantidade de mortes causadas pela fome. Sucedeu o estímulo do artesanato, comércio e vida urbana, também o surgimento de feiras e açougues. Foi colocado que a fome castigou a Europa medieval e despertou sérias pandemias como a “Grande peste”, fortalecendo o poder da igreja Católica, pois os sujeitos buscavam nela amparo para a condição sofrida. Ademais, a fome levou à revoltas/rebeliões (BOULOS JÚNIOR, 2015).

O material narra a procura pelas especiarias, sendo esse considerado o motivo que encorajou os indivíduos a desbravarem os grandes mares, enfrentando a fome e os medos pessoais que possuíam para irem à busca de canela, açafraão, cravo, noz-moscada, pimenta, gengibre, e outras. As especiarias foram usadas para dar mais sabor e conservar os alimentos, ainda em perfumes e remédios, aspecto que fez com que fossem muito apreciadas, em outras palavras, desejadas entre os europeus durante o século XIV (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Existiu o relato dos alimentos consumidos pelos astecas, inclusive, o realce de que o pagamento de impostos era feito por meio de gêneros alimentícios. Além dos astecas, são citados os costumes alimentares dos maias, incas e tupis, destacando a prática da agricultura entre esses povos e contribuição dos mesmos para a culinária brasileira. Há a adição da imagem inserida abaixo (Figura 07) e do texto intitulado “O processamento da mandioca”, que explica quanto à relevância da raiz e dos seus derivados para os povos indígenas e atuais.

Figura 07 – Ilustrações anexa a página duzentos e quarenta e um do volume 7º Ano



Fonte: Coleção História, Sociedade & Cidadania (2020).

A cana-de-açúcar é bastante ressaltada, fala-se da mesma no passado e na atualidade, dando ênfase ao produto, dinheiro e mão-de-obra empreguem. Assim como o valor que o açúcar tinha para a Europa, relação da monocultura com escravidão, formação e divisão dos engenhos, crises de fome, sociedade açucareira, guerras por açúcar, economia açucareira e consequências, por exemplo, as queimadas dos canaviais. Também se destacam outros produtos que eram produzidos no Brasil colonial, tal como carne, guaraná, cacau, anil, castanha-do-pará, baunilha, salsa, mandioca, feijão e milho (BOULOS JÚNIOR, 2015).

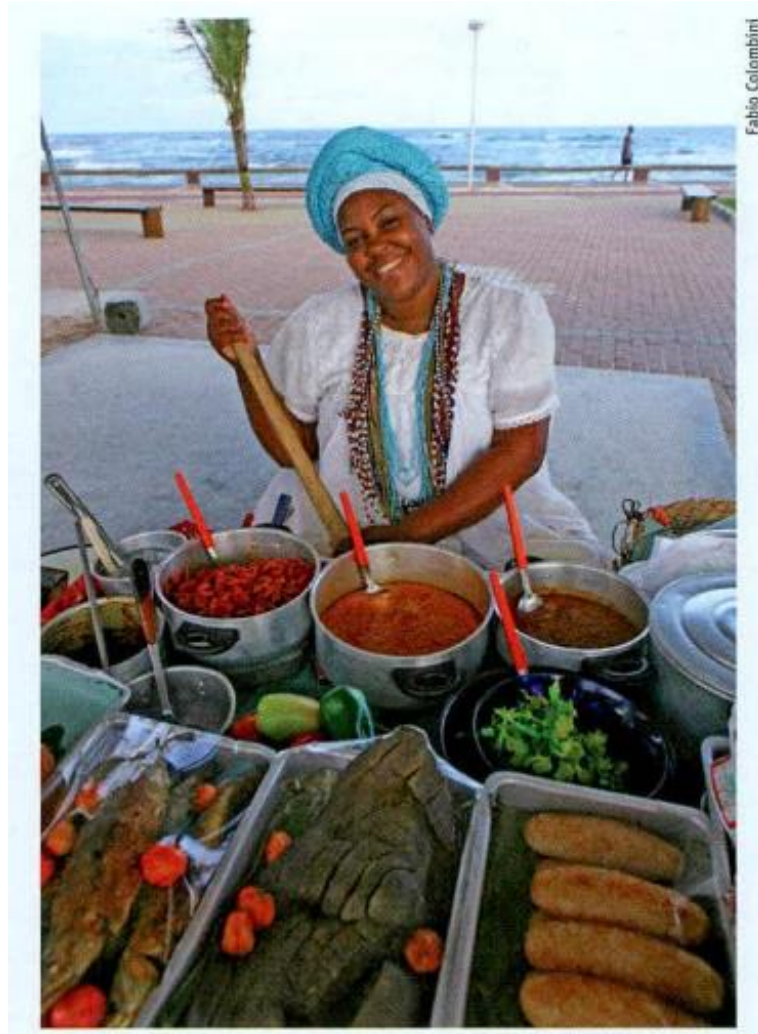
No que se referem às atividades, elas se resumem em leitura, interpretação e produção textual; realização de pesquisas e seminário; participação em discussões; identificação de alternativas corretas ou incorretas; análise de mapas, imagens e gráfico; transcrição de partes de textos; elaboração de diagrama e postagem em *blog* da turma (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Sobre o volume 8º Ano, é essencial pontuar que há a descrição de que a escravidão no continente africano era influenciada por muitos motivos, um deles, a fome. Descrevem-se os hábitos alimentares dos escravizados durante a travessia do atlântico, nas árduas jornadas diárias de trabalho e no interior dos quilombos. Acrescenta-se que a alimentação era pautada na ingestão de víveres como feijão, farinha, rapadura e charque. Por não haver uma variedade de alimentos, tornava-se pobre em nutrientes, causando o despertar de doenças e envelhecimento precoce de mulheres e homens escravizados (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Comenta-se que indígenas e escravizados influenciaram a cultura do Brasil, sobretudo no quesito gastronômico. A contribuição deles é sentida na escolha do nome das comidas, preparo de receitas, adoção de pratos e bebidas. Existe o emprego do texto intitulado “As mulheres de Tabuleiro de ontem e de hoje”, acrescido da imagem exposta a seguir (Figura

08). Conjunto que aborda a prática do comércio de rua por mulheres africanas, destacando a ação através do relato da trajetória da comercialização do acarajé (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Figura 08 – Ilustração anexa a página trinta e um do volume 8º Ano



Fonte: Coleção História, Sociedade & Cidadania (2020).

Imagem que possui a capacidade de possibilitar discussões em classe relativas aos diferentes momentos históricos e o legado dos escravizados. Em seguimento, é válido pontuar que o material comenta a relação dos bandeirantes e jesuítas com os gêneros alimentícios, argumentando que eles usavam muitos alimentos para fins medicamentosos, visando à prevenção, tratamento e cura de diversas enfermidades. Falam-se a respeito da criação do gado nas regiões Sul e Nordeste, assim como de o quanto ela foi estimulada para a produção do charque que foi uma das fontes de riqueza da sociedade mineradora. De mais a mais, comenta-se sobre as comidas na região das minas e que a figura do tropeiro originou o prato típico popular apelidado na atualidade como “Feijão tropeiro” (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Elucida-se a história do café, que ele foi fundamental para a economia brasileira durante o Primeiro Reinado, ainda se explica que o açúcar, o cacau e o charque foram essenciais para a economia no decorrer do Segundo Reinado. Também se fala que com a chegada da família real no Brasil os ricos passaram a fazer o uso do garfo e da faca durante as refeições. Pontuam-se, de forma breve, leis que têm relação com o consumo dos víveres, por exemplo, a “Lei do Açúcar” e “Lei do Chá” criadas na Inglaterra no século XVIII. A “Lei Maria da Penha” que assegura as mulheres o direito pela alimentação e a “Lei do povoamento” criada nos Estados Unidos que levou ao aumento da oferta de alimentos. Fala-se por fim da política dos banquetes efetuada na Europa no decurso do século X (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Esteve claro que a fome ou alta do preço de gêneros alimentícios foi um dos agravantes para o surgimento de diferentes revoluções, revoltas e crises. A título de exemplo, Revolta de Beckman, Revolta de Vila Rica, Revolução Industrial, Festa do chá em Boston, Revolução Francesa (Jornadas de outubro), Crise do Império Espanhol, Conjuração baiana, Revolução de Pernambuco, Confederação do Equador e Rebeliões regenciais (BOULOS JÚNIOR, 2015).

O último volume (9º Ano), também relaciona a fome ou a carestia dos alimentos como tendo sido um dos agravantes para o despertar da Revolta dos Sipaiois (1857), Guerra do Ópio (1839), Guerra de Kosovo (1998), Conflitos do Iraque e Grande Depressão (1929). Assim como cooperou para o surgimento do Nazismo na Alemanha e Movimentos Operários em 1917. Houve a descrição sucinta da maneira como diferentes sociedades se relacionavam com variados alimentos, citando caso análogo, Rússia, povoados que protagonizaram as revoltas de Canudos e do Contestado, Índia, África, China e Cuba (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Quanto ao Brasil, apresentam-se políticas públicas criadas, por diferentes presidentes, que dedicavam atenção a alimentação dos brasileiros. Isso nos governos de Getúlio Vargas, Juscelino Kubitschek, Jânio Quadros, Costa e Silva, Itamar Franco e Luiz Inácio Lula da Silva. Acerca de Lula, é essencial enfatizar que o livro coloca que o mesmo criou o Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate a Fome (BOULOS JÚNIOR, 2015).

No cenário brasileiro, ainda existe a associação da/dos alimentação/alimentos com outros aspectos relativos à política. Como o voto do cabresto, apontado como a manipulação da eleição por meio da troca de favores, que muitas vezes correspondiam à oferta de sacolas com alimentos. Bem como a política do café com leite, conduzindo a discussão para o papel exercido pelo café, sobretudo por ter gerado muita riqueza nacional, estimulando a industrialização e modernização do país. O material também comenta a respeito dos lucros advindos da produção, comercialização e consumo do cacau (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Pontuou-se que o Movimento Hippie incentivou o consumo de comidas vegetarianas, enquanto que a globalização estimulou a padronização da alimentação e consumo excessivo de gêneros industrializados. Somente o terceiro e sétimo capítulos não incluíram assuntos no que diz respeito aos alimentos/alimentação. Mediante as ilustrações identificadas ao longo da leitura do volume, é imprescindível destacar a imagem seguinte (Figura 09), a qual faz referimento às grandes crises de fome sofridas na Rússia (BOULOS JÚNIOR, 2015).

Figura 09 – Ilustração e descrição anexa a página cinquenta do volume 9º Ano



Fonte: Coleção História, Sociedade & Cidadania (2020).

A imagem acima, assim como outras figuras observadas e conteúdos verificados nesta primeira coleção, exhibe informações críticas com relação à História da Alimentação. Os alimentos não são colocados apenas em sua função nutritiva ou como elemento caracterizador de agrupamentos. Em virtude de que existe o elo dos víveres com a política, religião, cultura, economia, guerras, e outros aspectos. Hora a temática alimentação é bem visibilizada, noutros instantes, a abordagem é rápida, bem sucinta. Algo bem interessante, é que os alimentos são postos na qualidade de elementos da cultura imaterial e fonte histórica. Além do fato de que se evidenciam as contribuições de indígenas, africanos, chineses, japoneses, portugueses e outros grupos étnicos para formação do paladar brasileiro (BOULOS JÚNIOR, 2015).

4.2 COLEÇÃO PROJETO ARARIBÁ – HISTÓRIA

Esta seção do trabalho porta o objetivo de expor informações verificadas mediante a leitura atenta da segunda coleção de História titulada “Projeto Araribá – História”, da autora Maria Raquel Apolinário. Que apresenta, por meio de uma narrativa linear cronológica, os assuntos referentes à História do Brasil, África, América, Ásia e Europa. De um jeito que procura agregar política, cultura e cotidiano através do emprego de diversificadas fontes históricas, recursos textuais e não textuais. Cada volume possui nove Unidades, quatro a cinco subdivisões com partes fixas e intercaladas, sendo válido citá-las: Apresentação; Página de Abertura; De Olho no Infográfico; Em Foco; Sugestão de Trabalho; Atividades: Organizar o Conhecimento, Aplicar e Arte; Compreender um Texto (BRASIL, 2016).

O relativo conjunto busca considerar os sujeitos comuns da História, reconhecendo-os em diferentes espaços, sociedades e culturas. Assim como valoriza os conhecimentos prévios das alunas e alunos, estabelecendo relações entre passado/presente/futuro (BRASIL, 2016).

A organização didática da coleção objetiva desenvolver a autonomia de pensamento, raciocínio crítico, compreensão e interpretação de textos. Também propõe que a educação histórica seja transmitida através do ensino interdisciplinar, tratamento de temas da legislação e questões relativas à pluralidade humana, dando atenção a História africana, dos afrodescendentes e indígenas. A coleção sugere uma preparação que vá além dos muros das escolas, isto é, uma formação cidadã (BRASIL, 2016). Portanto, o quadro a seguir nomeado “Unidades da 2ª coleção que tratam a respeito dos alimentos” (Quadro 07) expõe as Unidades e Temas que discutem os alimentos ou a alimentação no relativo conjunto pedagógico.

Quadro 07 – Unidades da 2ª coleção que tratam a respeito dos alimentos

Coleção Projeto Araribá – História		
Volumes	Unidades	Temas
6º Ano	Unidade 1 – Introdução ao estudo de história	Tema 2 – O tempo e a história
	Unidade 2 – As origens do ser humano	Tema 1 – A evolução do ser humano
		Tema 2 – A vida humana no Paleolítico
		Tema 3 – O Neolítico e a Revolução Agrícola
		Tema 4 – O surgimento do comércio e das cidades
Unidade 3 – O	Tema 1 – A chegada do homem à América	

	povoamento da América	Tema 2 – Os modos de vida dos antigos ameríndios
		Tema 3 – Os mais antigos habitantes do Brasil
	Unidade 4 – Mesopotâmia, China e Índia	Tema 1 – Mesopotâmia: berço de grandes impérios
		Tema 2 – A vida na Mesopotâmia
		Tema 3 – A antiga civilização chinesa
		Tema 4 – A antiga civilização indiana
	Unidade 5 – O Egito e os Reinos da Núbia	Tema 1 – Egito: a civilização do Nilo
		Tema 2 – O faraó e seu povo
		Tema 5 – A poderosa civilização cuxita de Méroe
	Unidade 6 – Hebreus, fenícios e persas	Tema 2 – Como viviam os hebreus
		Tema 4 – Os persas
	Unidade 7 – A civilização grega	Tema 2 – As cidades de Atenas e Esparta
		Tema 3 – Mito, religião e arte na Grécia
		Tema 5 – A decadência das <i>poleis</i> e a conquista macedônica
	Unidade 8 – As origens e a expansão de Roma	Tema 3 – A expansão de Roma
Tema 4 – O fim da república romana		
Unidade 9 – A Roma imperial e o mundo bizantino	Tema 3 – A crise do Império Romano	
	Tema 4 – O Império Romano do Oriente	
7º Ano	Unidade 1 – A formação da Europa feudal	Tema 1 – Os germânicos na Europa medieval
		Tema 3 – O feudalismo na Europa
		Tema 4 – O cotidiano na Europa feudal
	Unidade 2 – Origens e expansão do islã	Tema 3 – Religião, cultura e ciências no mundo muçulmano
	Unidade 3 – Reinos e povos da África	Tema 1 – Reinos islamizados do Sahel
		Tema 2 – O comércio caravaneiro
		Tema 3 – Povos iorubás e bantos
	Unidade 4 – A Baixa Idade Média	Tema 1 – Mudanças no campo e nas cidades
		Tema 3 – Fome, peste e rebelião
		Tema 4 – A formação dos Estados modernos
	Unidade 6 – Os povos	Tema 1 – América: terra de grandes povos

	pré-colombianos	Tema 2 – O mundo dos maias
		Tema 3 – A civilização asteca
		Tema 5 – <i>Tahuantinsuyu</i> : o império dos incas
	Unidade 7 – As grandes navegações e os portugueses na América	Tema 1 – O estado absolutista e o mercantilismo
		Tema 2 – Portugal e Espanha nas grandes navegações
		Tema 3 – Primeiros contatos entre indígenas e portugueses
		Tema 4 – Colonização portuguesa na América
	Unidade 8 – O Nordeste colonial	Tema 1 – A economia açucareira
		Tema 2 – Escravidão, resistência e trocas culturais
		Tema 3 – Os holandeses no Nordeste
		Tema 4 – Nem só de açúcar vivia a colônia
	Unidade 9 – Espanhóis e ingleses na América	Tema 1 – Os espanhóis ocupam a América
		Tema 2 – A colonização espanhola na América
Tema 3 – A colonização inglesa na América		
8º Ano	Unidade 1 – A expansão da América portuguesa	Tema 1 – A pecuária e a expansão para o interior
		Tema 2 – As missões jesuíticas
		Tema 3 – A conquista do sertão
		Tema 4 – A crise no império e as rebeliões na colônia
	Unidade 2 – A mineração no Brasil colonial	Tema 1 – A exploração de ouro e diamante
		Tema 2 – Os caminhos para as minas
	Unidade 4 – A independência dos Estados Unidos e a Revolução Francesa	Tema 2 – A independência dos Estados Unidos
		Tema 3 – Às vésperas da revolução na França
		Tema 4 – A Revolução Francesa
		Tema 5 – Mudanças trazidas pela revolução
	Unidade 5 – A era de Napoleão e as independências na América	Tema 3 – A independência do Haiti
	Unidade 6 – A	Tema 1 – O Brasil e a crise do antigo sistema

	independência do Brasil e o Primeiro Reinado	colonial Tema 2 – A família real no Brasil	
	Unidade 7 – Revoluções e novas teorias políticas na Europa	Tema 4 – Novas teorias políticas	
	Unidade 8 – Brasil: da Regência ao Segundo Reinado	Tema 1 – O período regencial (1831-1840)	
		Tema 3 – A expansão cafeeira no Brasil	
		Tema 4 – O fim da escravidão no Brasil	
	Unidade 9 – A expansão dos Estados Unidos no século XIX	Tema 5 – Os imigrantes no Brasil	
		Tema 1 – A conquista do oeste	
	9º Ano	Unidade 1 – A era do imperialismo	Tema 2 – A Guerra de Secessão
			Tema 2 – O trabalho e a vida nas cidades industriais
		Unidade 2 – A república chega ao Brasil	Tema 5 – O domínio imperialista na Índia e na China
Tema 2 – Os primeiros anos da república			
Tema 3 – Os conflitos no campo			
Tema 4 – A industrialização e o crescimento das cidades			
Unidade 3 – A Primeira Guerra e a Revolução Russa		Tema 6 – A cultura na Primeira República	
		Tema 3 – O colapso da Rússia czarista	
		Tema 4 – A Rússia socialista	
Unidade 4 – A crise da democracia e a Segunda Guerra Mundial		Tema 2 – Os regimes autoritários avançam na Europa	
		Tema 5 – O cotidiano dos civis durante a guerra	
Unidade 5 – A era Vargas		Tema 1 – Revolução de 1930 e o Governo Provisório	
		Tema 3 – Costumes e cotidiano na era do rádio	
		Tema 4 – O Brasil na guerra e o fim do Estado Novo	
Unidade 6 – Rivalidades e conflitos da Guerra Fria		Tema 3 – Revoluções e guerras no mundo bipolar	
Unidade 7 – As	Tema 4 – O <i>apartheid</i> na África do Sul		

independências na África e na Ásia		Tema 5 – Independências na Ásia
Unidade 8 – Democracia e ditadura no Brasil		Tema 1 – Os governos democráticos
		Tema 2 – O fim das liberdades democráticas
		Tema 4 – O processo de abertura
Unidade 9 – O Brasil e o mundo globalizado		Tema 1 – A desagregação do bloco socialista
		Tema 2 – Inovações e desafios do mundo globalizado

Fonte: A Coleção. Dados produzidos pela pesquisa (2020).

Os alimentos são bastante inclusos no volume 6º Ano, conforme Quadro 07, havendo grande destaque e aprofundamento, o que faz com que o tema seja colocado em evidência. Sucedeu a descrição das práticas alimentares dos *Homohabilis*, *erectus* e *neanderthalensis* no período pré-histórico, assim como de Roma, Grécia, China, Egito antigo e civilização Míroe. Também dos Ameríndios, especialmente dos povos Sambaquis, dos Sumérios, Mesopotâmicos, Harapenses, Hebreus, Persas, Árabes e Judeus (APOLINÁRIO, 2014).

É importante acrescentar que com relação à alimentação dos romanos e egípcios, houve um destaque especial, dado que existe um tópico no Tema cinco da Unidade cinco nomeado “O que os egípcios comiam?”. Enquanto no terceiro Tema da Unidade oito encontra-se o tópico titulado “O que os antigos romanos comiam?”. Os tópicos chamaram atenção, logo estão destacados no prosseguimento deste trabalho (Figuras 10 e 11) (APOLINÁRIO, 2014).

A abordagem é bem interessante, apresenta as descrições dos aspectos alimentares dos egípcios e romanos de um jeito em que possibilita o elo com a alimentação contemporânea dos estudantes. São pontuações que colocam em enfoque que os alimentos já são enxergados como fontes históricas e vistos de maneira bastante abrangente (APOLINÁRIO, 2014).

A narrativa de homens e mulheres é marcada pelos alimentos, dado que seres humanos e comida são inseparáveis. Um aspecto muito positivo é está perceptível que os Livros Didáticos de História já consideram tal condição. Em alguns momentos, através de abordagens superficiais, noutros, com a adoção de partes textuais que expõem informações mais específicas e imagens que se relacionam diretamente com os informes que são repassados. A História da Alimentação encontra-se ganhando espaço no aparato didático do componente curricular História, isso é motivo para comemoração, por saber que está havendo uma diversificação dos conteúdos históricos que devem ser instruídos (APOLINÁRIO, 2014).

Figura 10 – Conjunto de páginas que tratam sobre o que os antigos egípcios comiam

COMPREENDER UM TEXTO

O que as jovens brasileiras gostam de comer? A alimentação delas é equilibrada? Quais diferenças existem entre a alimentação dos mais ricos e a dos mais pobres? Todos têm o que comer todos os dias? Alguns alimentos de hoje são os mesmos que existiam nas antigas mesas egípcias? Conheça agora alguns hábitos alimentares do Egito faraônico e veja se são semelhantes aos do Brasil de hoje.

O que os egípcios comiam?

Phyllis: O senhor poderia narrar para os leitores sobre como seriam as práticas alimentares no Egito antigo?

Grailha: Os antigos egípcios, assim como nós, possivelmente realizavam diversas refeições durante o dia. De fato não está claro quantas e a que horas elas aconteciam. De um modo geral temos cenas de banquetes e de refeições (talvez o jantar) em tumbas e templos e a partir destes elementos tentamos fazer uma análise do cotidiano alimentar. Mas o que os egípcios comiam?

Partindo da hipótese de três refeições diárias poderíamos assim descrevê-las: na primeira refeição pela manhã, pão de trigo ou cevada com algum tipo de recheio e cerveja deveriam ser a base da alimentação. Frutas como tâmara, melão, dam (fruta comum no Egito) e mel também poderiam compor o 'café da manhã'. É possível que o leite e o queijo fizessem parte de algumas mesas matutinas.

A refeição do dia (o equivalente ao almoço, se realmente existia) deveria ser feita no local de trabalho e, além dos produtos citados, nas mesas abastadas seria possível encontrar um tipo de carne, variedades de vinho e grãos

Dialogando com Língua Portuguesa

Atividades

EXPLORAR O TEXTO

- Em seu caderno, copie e complete a ficha a seguir.
 - Tipo de texto;
 - Gênero do texto;
 - Autor;
 - Órgão e ano em que foi publicado;
 - Assunto do texto;
- Liste os principais alimentos consumidos pelos antigos egípcios no café da manhã, no almoço e no jantar.
- Quais foram os vestígios históricos utilizados pelo pesquisador para realizar seu estudo sobre as práticas alimentares no Egito antigo?
- Segundo o autor, os alimentos consumidos no Egito antigo expressavam a posição social dos indivíduos. Identifique, no texto, as passagens que expressam essa diferenciação social na alimentação egípcia.

RELACIONAR

- Neste que grifamos algumas expressões e tempos verbais utilizados no texto pelo autor (por exemplo, "é possível que" e "seria").
 - O que explica o uso recorrente desses termos no texto?
 - Anote no caderno cada expressão grifada e procure substituí-la por outra que tenha o mesmo sentido. Se tiver dificuldade, não desista. Veja se a expressão substituída dá sentido ao texto. Se não der, tente outra. Se achar necessário, consulte um dicionário.
- Releia o texto e, em seguida, aponte as semelhanças e as diferenças entre os hábitos alimentares do antigo Egito e os do Brasil atual ou do local onde você mora.




Cena de banquete, detalhe de pânino mural da tumba de Nebamun, c. 1400-1350 a.C. Museu Britânico, Londres.

Fonte: Coleção Projeto Araribá – História (2020).

Figura 11 – Conjunto de páginas que tratam sobre o que os antigos romanos comiam

DE OLHO NO INFOGRÁFICO

O que os antigos romanos comiam?

Ao estudar as fontes de informação, produção e consumo de alimentos de uma sociedade podemos saber como era sua cultura, se houve diferenças sociais na população e até mesmo quais eram suas crenças. Vamos ver o que os alimentos de uma típica mesa romana da Antiguidade nos revelam?

A expansão territorial romana no período republicano e a submissão de vários povos e culturas resultaram no aumento da circulação de alimentos, receitas e novos hábitos alimentares em Roma e em seus domínios. Porém, a mudança foi mais quantitativa, pois o significado de cada alimento para os romanos mudou muito pouco até a expansão do cristianismo, a partir do século I.

Cereais: a base da alimentação

Os romanos consumiam diariamente cerca de um quilo de cereais, a base de trigo, trigo e cevada. No período de século II a.C. ao século IV, os romanos consumiam principalmente trigo duro de países e todos os tipos de trigo. Depois disso, a produção de pães e outros alimentos, surgindo profissões especializadas em fabricar pães.

O que bebiam?

O vinho, a bebida preferida dos romanos, era associada a alegria e a vida. Por ser quente e muito alcalino, era recomendado à água antes de um banquete. A variedade mais apreciada era o uísquez, um vinho ácido semelhante ao vinho.

Pão e guerra

A fome e a guerra levaram a um aumento da produção de trigo. A guerra era o centro das refeições festivas. Mas o verdadeiro símbolo romano era o pão, o elemento do campo, dos lavandeiros e da paz. O pão era a base da alimentação do soldado e da guerra.

Leite e carnes

Os romanos preferiam consumir o leite de vacas, búfalos e ovelhas, e não de cabras. A carne era o centro das refeições festivas. Mas o verdadeiro símbolo romano era o pão, o elemento do campo, dos lavandeiros e da paz. O pão era a base da alimentação do soldado e da guerra.

Caros e importados

O consumo de especiarias provinha de áreas conquistadas romanas. As especiarias eram muito caras e consistiam de produtos de origem vegetal e de outros insetos, como pimenta preta, gengibre, cardamomo, canela, cravo, noz-moscada, pimenta-do-reino, pimenta-de-jamaica, pimenta-de-cuba, pimenta-de-são-tomé, pimenta-de-egito, pimenta-de-índia e pimenta-de-castela.

O cheiro do garum

O garum era um molho de peixe muito apreciado. Era feito a partir de peixes pequenos, geralmente sardinha, que eram deixados a fermentar em um recipiente de barro por meses. O molho era usado para dar sabor a outros alimentos.

Os frutos da terra

Os romanos apreciavam muito os frutos da terra, especialmente a uva, o vinho, o mel, o azeite, o alho, o cebola, o tomate, o pepino, o melão, o melancia, o mel, o açúcar, o gengibre, o cardamomo, a canela, o cravo, a noz-moscada, a pimenta-do-reino, a pimenta-de-jamaica, a pimenta-de-cuba, a pimenta-de-são-tomé, a pimenta-de-índia e a pimenta-de-castela.

Os sacrifícios

Os romanos acreditavam que a comida era oferecida aos deuses. Eles acreditavam que a comida era oferecida aos deuses e que a comida era oferecida aos deuses.

A moda dos antigos romanos

Os romanos apreciavam pratos com peixe fresco e vegetais. Na época romana, o peixe era muito apreciado e era usado para dar sabor a outros alimentos.

Os domínios romanos (século I a.C.)



Questões

- Aponte as principais mudanças ocorridas na alimentação dos antigos romanos a partir da expansão territorial iniciada durante a república.
- Os alimentos da antiga Roma são os mesmos da mesa brasileira? Cite aqueles que, na sua opinião, são muito comuns na alimentação do estado onde você vive e outros que raramente ou nunca são consumidos pelas pessoas.

Fonte: Coleção Projeto Araribá – História (2020).

Há um grande tratamento quanto ao desenvolvimento da agricultura entre vários povos e momentos da história dos seres humanos, por exemplo, no período Neolítico da Pré-história, na América e no Brasil. Argumenta-se que a produção de excedentes agrícolas levou ao florescer do comércio, ocupação de comerciante, criação de novos ofícios e divisão do trabalho. Ainda se pontua que o ciclo da agricultura estabeleceu a divisão do tempo de algumas coletividades, tal como dos povos Inca e Surui Paiter (APOLINÁRIO, 2014).

Comenta-se a respeito dos dados relativos ao desperdício dos alimentos no mundo e de transtornos alimentares como Bulimia e Anorexia, explicando o que são cada um deles, associando-os a busca pelo corpo perfeito. Exigência (auto) cobrada nos dias atuais que se encontra levando muitas mulheres ao adoecimento. Fala-se com relação às proibições alimentares religiosas, tal como o fato de que o judaísmo e o islã proíbem o consumo da carne de porco, explicando também que o torá abrange os alimentos (APOLINÁRIO, 2015).

Conforme o material analisado, a alimentação determinou festas, aspectos da economia e mitos religiosos, por exemplo, o mito da criação dos povos Munduruku e Maia. Explana-se acerca do tombamento, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), da Técnica de Fabricação de Panelas das Artesãs de Goiabeiras – Cuiabá. Quanto às atividades que abrangem os alimentos ou alimentação, elas se resumem em produção textual, resolução de questões, preenchimentos de fichas, ordenação de frases para a formação de texto e cópia de alternativas corretas ou incorretas para correção (APOLINÁRIO, 2015).

No caso do volume 7º Ano, a obra aborda os alimentos por meio de variados temas e seguimentos textuais. Destacam-se explicações a respeito da dieta alimentar dos Romanos, Mulçumanos, Iorubás, Bantos, Pré-colombianos, Tupis, Africanos e Europeus. Enfatiza-se que o encarecimento dos alimentos conduziu a crise do Império Romano. Comenta-se ainda sobre o comércio transaariano, associando a alimentação precária como um desencadeador de doenças, exemplificando com a Peste Negra, e de revoltas populares (APOLINÁRIO, 2014).

Algo interessante é o fato da comida do Brasil ser colocada como parte de expressões da cultura afro-brasileira, evidenciando que na atualidade o ofício da baiana de acarajé é reconhecido por meio de políticas públicas que visam à preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro. Bem como se assinala, através da descrição da origem do Guacamole e da Tortilha, a contribuição dos indígenas para a gastronomia do país. Cabe ressaltar que a mesa brasileira foi formada pelas mãos de muitas mulheres e homens, Europeus, Africanos, Indígenas, Asiáticos, e etc. Para o enriquecimento da discussão, é apresentada a imagem que foi exposta

a baixo (Figura 12), a qual faz alusão a um homem vendendo pratos típicos da culinária mexicana no mercado de Brick Lane em Londres (APOLINÁRIO, 2014, p. 154).

Figura 12 – Ilustração anexa a página cento e cinquenta e quatro do volume 7º Ano



Fonte: Coleção Projeto Araribá – História (2020).

Na maior parte das vezes, as pessoas se alimentam mais não se dão conta dos aspectos históricos e culturais daquilo que é comido ou bebido. Portanto, imagens como a exposta em cima são capazes de levar os estudantes a refletirem a respeito das origens dos alimentos que consomem, adquirindo saberes históricos, assimilando o processo de formação da América.

O material pontua que a alimentação está envolta em contos da Idade Média e mitos religiosos dos Maias e Astecas. Bem como o jejum é uma prática comum de muitas religiões, citando o islã como caso análogo. Fala-se bastante sobre o processo que envolveu a busca e comercialização das especiarias, assim como da introdução do açúcar na América. Há um sucinto destaque para a pecuária, sobretudo a criação de gado, e para as produções de mandioca, milho, arroz, banana, laranja e cacau. Também para as drogas do sertão: urucum, anil, baunilha, pimenta, castanha-do-pará e cravo. Além disso, comenta-se que o carnaval foi uma festa inicialmente marcada pelo excesso de comidas e bebidas (APOLINÁRIO, 2014).

O volume indica que os estudantes assistam ao filme titulado “O incrível exército de Brancaleone”, obra cinematográfica que ao longo do seu enredo retrata a fome na Europa medieval. Quanto às atividades sobre os alimentos, elas se restringem em resolução de questões, realização de pesquisa, elaboração de cartaz ilustrado e infográfico, análise e interpretação de fontes de diferentes naturezas. Além de identificação de informações em texto e ordenação de frases para formação de produções. Algumas propostas remetem a recordação dos conteúdos discutidos no decurso das Unidades temáticas, outras buscam a formação de novos conhecimentos ligados aos tópicos explanados (APOLINÁRIO, 2014).

O 8º Ano possui um diferencial quando comparado aos outros, pois trata acerca dos alimentos de um modo bastante básico. Mesmo assim, apresentam informações significativas acerca da pecuária e seus derivados, estabelecendo o elo passado/presente. Também evidencia a agricultura brasileira com enfoque nas drogas do sertão que são tidas como as especiarias originárias do Brasil. Ainda se tratando do cenário brasileiro, existe a ressalva quanto ao papel do café e do açúcar para a economia do país no século XIX, bem com a relação de tais alimentos com a escravidão de africanos e indígenas. Ocorreu a ênfase da chegada da família real ao território e das mudanças trazidas por eles que levou a criação de cafés, bares, hábitos como o dos jantares comerciais, escassez de víveres e água potável (APOLINÁRIO, 2014).

Ao longo do livro, houve uma breve menção as Leis do Açúcar e do Chá criadas pelo parlamento inglês em 1764. E ao fato de que durante a Guerra de Secessão havia uma grande segregação racial refletida pelo fato de que os negros não podiam frequentar os mesmos restaurantes que os brancos. A escassez de alimentos permanece sendo associada a conflitos, dessa vez a Revolta da Maneta (1711), Revolução Francesa, Conjuração Baiana, Rebeliões do Nordeste e Revoltas regenciais, por exemplo, a Guerra dos Farrapos (APOLINÁRIO, 2014).

Descreve-se ao longo da narrativa a conexão dos aldeamentos jesuítas, da sociedade mineira e do Haiti com os alimentos. Na parte final do volume está a seção nomeada “Preparando-se para o Enem”, que expõe uma questão do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), aplicada no ano de 2010, abrangendo a figura do tropeiro, levando os alunos a refletirem sobre a origem do feijão-tropeiro, prato típico do Brasil (APOLINÁRIO, 2014).

Outro aspecto que merece ser comentando, é que o livro traz os alimentos como elementos associados à identidade dos sujeitos, isso por meio de uma explicação acerca do Queijo de Minas. Que defende que ele é uma iguaria que faz parte da identidade mineira, tão importante que é resguardado pelo IPHAN, desde 2008, como Patrimônio Cultural do Brasil. A fala é embasada com a adição da imagem que está posta abaixo (APOLINÁRIO, 2014).

Figura 13 – Ilustração e descrição anexa a página cinquenta e um do volume 8º Ano



Fonte: Coleção Projeto Araribá – História (2020).

Foi bem menor o acervo de atividades que reforçam assuntos relativos à alimentação ou aos alimentos, existindo a solicitação para realização de exposição fotográfica, leitura e interpretação de textos e imagem. Uma novidade, é que sucedeu a indicação para a leitura da produção intitulada “Miseráveis”, a qual gira em torno do roubo de um pão para a alimentação familiar. Estratégia metodológica capaz de impulsionar os discentes a se envolverem com o assunto, além de ter a potencialidade de motivar debates em sala de aula a partir da escolha de colocar a comida como um elemento de distinção social (APOLINÁRIO, 2014).

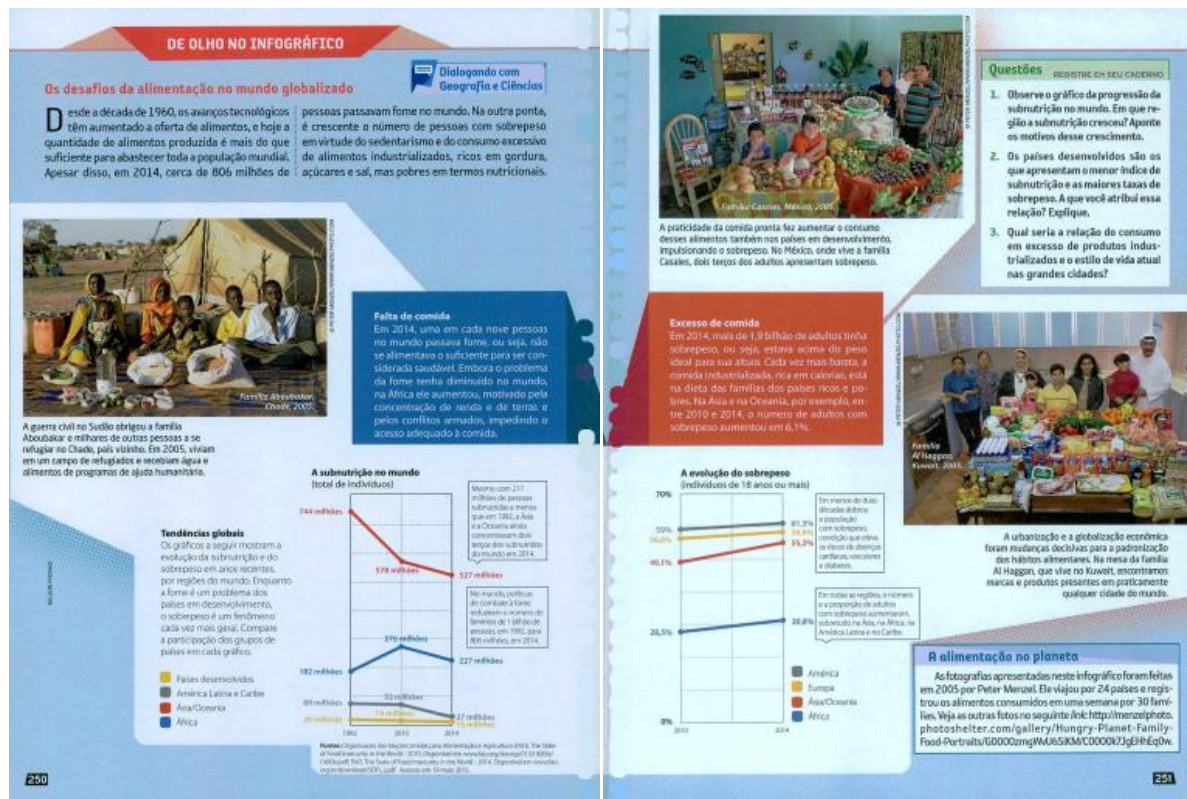
Foi possível identificar, no volume 9º Ano, diversos tópicos que fazem menção aos alimentos. Como nos demais, hora por meio de abordagens densas, noutros instantes em passagens rápidas sem muita profundidade. Algo que chamou atenção foi o fato de existir a caracterização das práticas alimentares em vilas operárias na Inglaterra durante a Revolução Industrial. Ainda de indígenas no decurso da colonização da América, da África do Sul e da Índia. Sobre a Índia, ressalta-se que Mahatma Gandhi aderiu e incentivou a greve de fome como maneira de resistência pacífica contra a segregação racial (APOLINÁRIO, 2014).

A fome ou alta dos preços dos alimentos é vista como uma problemática que levou ao despertar de confrontos, correlacionados a Revolta dos Sipaios e Marcha do Sal. Quanto à fome, falam-se a respeito dela na Rússia, Alemanha e China. A produção comenta com relação à alimentação na guerra em âmbito nacional e internacional, realçando que havia a escassez de alguns tipos de alimentos, por exemplo, pão e leite (APOLINÁRIO, 2014).

Existe o tratamento da política brasileira, do seu olhar para a alimentação da população. Mais uma vez se destaca a importância do café no Segundo Reinado e na Primeira República do Brasil, colocando-o como um fator que favoreceu o progresso do território ao mesmo

tempo em que aumentou a desigualdade social no país. Uma abordagem muito interessante diz respeito à relação da Globalização com a alimentação. Em razão de que a discussão posta é repleta de informações relevantes que vai desde a unificação dos hábitos alimentares causados pelo processo até suas consequências, como o sobrepeso. Sem esquecer-se de um fenômeno global que está longe de ser superado: a fome (Figura 14) (APOLINÁRIO, 2014).

Figura 14 – Páginas relativas aos desafios da alimentação no mundo globalizado



Fonte: Coleção Projeto Araribá – História (2020).

Além das informações escritas ser bem relevantes, os gráficos muito ilustrativos, o tópico divulga o projeto nomeado “Hungry Planet: What the World Eats – *Planeta Faminto: O que o Mundo Come*”. Idealizado pelo fotógrafo Peter Menzel e sua esposa, a jornalista Faith D’Aluision. O relativo casal viajou por vinte e quatro países com a finalidade de mostrar o que cada povo costuma ingerir ao longo de uma semana, sendo selecionadas trinta famílias das diferentes partes do mundo. Trabalho que originou um livro fotográfico publicado no ano de 2009 que durou cerca de três anos para ser construído. As fotografias empreguem na página dupla possibilitam enxergar as sociedades de maneira bastante reflexiva, observando traços nutricionais, econômicos, sociais, religiosos, culturais, e outros. Bem como fatores como a globalização (PORTAL PETER MENZEL PHOTOGRAPHY, 2013).

4.3 COLEÇÃO VONTADE DE SABER – HISTÓRIA

Esta divisão tem o propósito de realçar os informes verificados através da leitura da coleção denominada “Vontade de Saber – História” de autoria dos autores Adriana Dias, Keila Grinberg e Marco Pellegrini. A coleção exhibe a História Geral e do Brasil por meio de assuntos relativos à política, trabalho, sociedade e cultura. Assim como de conceitos históricos e diversos gêneros textuais. As atividades propostas são diversificadas, objetivam, entre outras competências, fazer o uso das experiências de vida dos discentes para sua formação cidadã. Logo o material trata dos direitos humanos e muitas outras questões que fazem parte da sociedade, como o racismo, preconceitos e desigualdades (BRASIL, 2016).

Os volumes que integram a coleção possuem diferentes Capítulos com seções variáveis, sendo elas: Abertura de Capítulo, O sujeito na história, História em construção, Explorando a imagem, Explorando o tema, Encontro com..., Enquanto isso..., Investigando na prática, e Atividades. O material faz um amplo uso de imagens, procura a interdisciplinaridade, transversalidade e trata da trajetória histórica da África, afrodescendentes e indígenas. Ainda busca ligar os tempos históricos, enxergando os discentes como sujeitos da História. Dito isso, é preciso direcionar o foco para os dados expostos da análise (Quadro 08) (BRASIL, 2016).

Quadro 08 – Capítulos da 3ª coleção que tratam a respeito dos alimentos

Coleção Vontade de Saber – História		
Volumes	Capítulos	Tópicos
6º Ano	Capítulo 1 – Construindo a História	Conhecendo a História
		O tempo
		A linha do tempo
		História e outras áreas do conhecimento
	Capítulo 2 – A origem do ser humano	A evolução dos seres humanos
		O Paleolítico e o Neolítico
		A vida no Paleolítico
		O período Neolítico
		O cotidiano no período Neolítico
	Capítulo 3 – Os povos da Mesopotâmia	A terra entre rios
		A formação de cidades na Mesopotâmia
		Atividades econômicas

		Atividades
	Capítulo 4 – A África Antiga: os egípcios	A formação da civilização egípcia
		A organização social
		História em construção
		Um rio de grande importância
	Capítulo 7 – Os hebreus	O cotidiano dos hebreus
	Capítulo 9 – Os antigos chineses	A China Antiga
	Capítulo 10 – Os antigos gregos	Explorando o tema
	Capítulo 11 – Os antigos romanos	A República em Roma
		O cotidiano na cidade do Roma
	Capítulo 12 – A cultura clássica	Explorando o tema
		Atividades
7º Ano	Capítulo 1 – Construindo a História	Explorando o tema
	Capítulo 2 – A formação da Europa medieval	Os povos germânicos
		Atividades
	Capítulo 3 – A época medieval na Europa	A economia feudal
		O poder da Igreja Católica
		Transformações na Europa feudal
		Atividades
	Capítulo 4 – A expansão do Islã	O nascimento do Islã
		Centros do conhecimento pelo mundo
		Princípios do islamismo
		Atividades
	Capítulo 5 – A América antes da chegada dos europeus	Os povos da América
		Os maias
		Os astecas
		Atividades
	Capítulo 6 – Reinos e Impérios africanos	O continente africano
		O Império Mali
		Os reinos iorubás
	Capítulo 8 – A Europa moderna: as Grandes Navegações	As cobiçadas especiarias
		Explorando o tema

		Atividades
	Capítulo 10 – A colonização da América espanhola	O choque entre dois mundos
		A organização da economia
	Capítulo 11 – A colonização na América portuguesa	As primeiras formas de exploração
		A colonização
		A mão de obra africana
		O engenho de açúcar
		A produção do açúcar
		Holandeses no Brasil
		Explorando o tema
		Atividades
	Capítulo 12 – A expansão das fronteiras da Colônia portuguesa	O bandeirantismo
		Conflitos e revoltas no período Colonial
		O abastecimento das minas
		Investigando na prática
8º Ano	Capítulo 1 – Construindo a História	Conceitos importantes para a História
	Capítulo 2 – O Antigo Regime	A formação do Antigo Regime
		O público e o privado no Antigo Regime
		Encontro com...
		Explorando o tema
		Atividades
	Capítulo 4 – A Revolução Americana	Os ingleses na América
		O processo de independência das Treze Colônias
		Os africanos na América do Norte
	Capítulo 5 – A Revolução Francesa e o Império Napoleônico	A convocação dos Estados Gerais
		Atividades
	Capítulo 6 – A Revolução Industrial	A luta dos trabalhadores
	Capítulo 8 – A independência do Brasil	Investigando na prática
Capítulo 9 – A consolidação da	O Levante dos Malês	

	independência brasileira	A diversidade étnica dos africanos
		A Revolução Farroupilha
	Capítulo 10 – O apogeu do Império do Brasil	O Brasil na época de D. Pedro II
		A expansão cafeeira
		O trabalho escravo nos cafezais
		A resistência dos escravizados
		As diferentes atividades econômicas
		A Guerra do Paraguai
		Atividades
	Capítulo 11 – O fim da Monarquia e a Proclamação da República	A fazenda de café
A abolição da escravidão		
Capítulo 12 – A África no século XIX	O continente africano	
9º Ano	Capítulo 1 – Construindo a História	Fazendo História
		Conceitos importantes
	Capítulo 3 – O início da República no Brasil	O Brasil no século XIX
		A grande imigração
		Revoltas populares
	Capítulo 4 – A Primeira Guerra Mundial e a Revolução Socialista na Rússia	A guerra nas trincheiras
		A Rússia czarista
	Capítulo 5 – O mundo depois da Primeira Guerra Mundial	Explorando o tema
		A intervenção do Estado nos EUA
	Capítulo 6 – A Era Vargas	A crise do governo
	Capítulo 9 – As independências na África	Os países africanos independentes
	Capítulo 10 – O pós-guerra no Brasil: democracia e populismo	Explorando o tema
	Capítulo 12 – O mundo contemporâneo	O fim da Guerra Fria
		Encontro com...
		A engenharia genética

Fonte: A Coleção. Dados produzidos pela pesquisa (2021).

Nesta coleção os alimentos são representados de maneira bastante básica, são informações pouco contextualizadas, superficiais. No volume 6º Ano existe uma breve conscientização a cerca das escolhas alimentares, argumenta-se que a alimentação determina a saúde de uma pessoa, favorece ou prejudica o bem estar dos indivíduos. Pode-se acrescentar que a questão não é somente o que se come, mais como come e por que come. Levar essa problematização para o interior das classes pode favorecer com que os estudantes reflitam os próprios hábitos alimentares. Aliás, conforme o material, o desenvolvimento da alimentação acompanha o processo evolutivo dos *hominídeos* (PELLEGRINI, DIAS, GRINBERG, 2015).

Por esse motivo, na medida em que os seres humanos se desenvolvem em paralelo ocorre à transformação das técnicas para aquisição dos alimentos. Quanto a isso, é como se o material didático direcionasse uma rápida viagem gastronômica com partida na Pré-história e destino a contemporaneidade. Fala-se que os primeiros homens e mulheres conseguiam se alimentar por meio da coleta, depois, desenvolveram instrumentos que possibilitaram a realização da caça de animais. Explica-se que a vida desses sujeitos era pautada na procura por alimentos, o que fazia com que fossem nômades. Explorassem um determinado local, quando escasso de comida iam à procura de outro espaço onde conseguissem encontrar víveres para sobrevivência do agrupamento (PELLEGRINI, DIAS, GRINBERG, 2015).

Da observação das mulheres, no período Neolítico da Pré-História, surge à agricultura, através da técnica o ser humano consegue estabelecer morada em um único local, tornando-se sedentário, por meio do sedentarismo estabeleceu-se a divisão do trabalho. Já no período Paleolítico, uma descoberta modificou a maneira dos indivíduos se alimentarem, descobri-se o fogo e junto com ele a prática de cozimento dos animais. O sedentarismo, somado ao aumento da produção dos alimentos, proporcionou o crescimento da população, desenvolvimento da cerâmica e surgimento de novas profissões (PELLEGRINI, DIAS, GRINBERG, 2015).

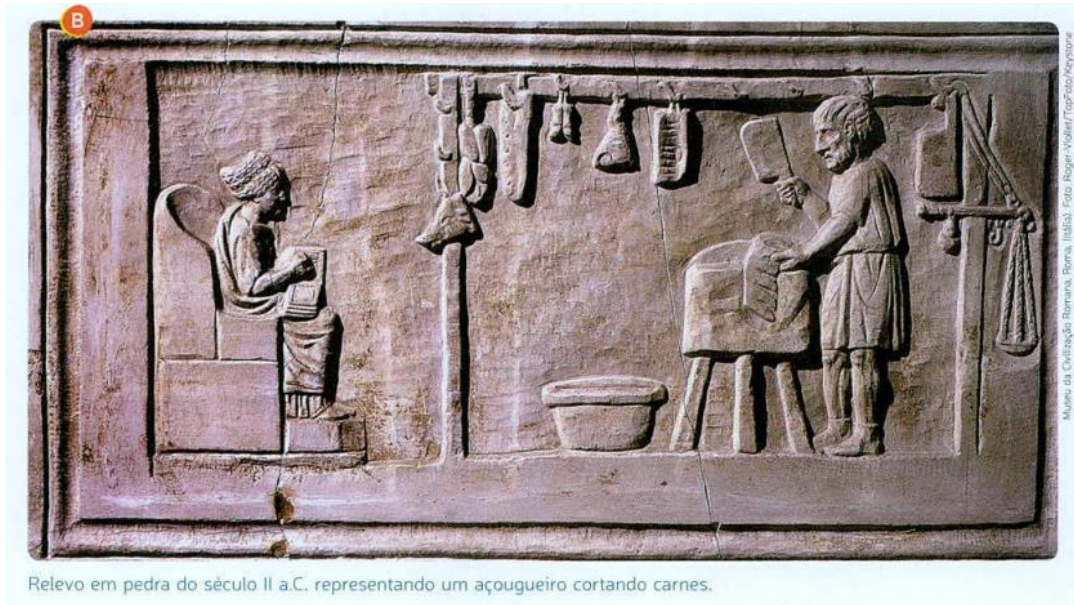
Destaca-se também a pecuária e algumas iguarias que fizeram parte da alimentação dos Egípcios, Hebreus, Chineses e Romanos. Com relação ao último povo, explana-se:

Os alimentos da culinária italiana que apreciamos hoje, como massas, macarrão e pizza não faziam parte da dieta dos antigos romanos. **O principal alimento que eles consumiam era o pão**, além de verduras, azeitonas, legumes e o vinho, que era misturado com água. A carne era cara, por isso poucas pessoas consumiam esse alimento regularmente. (PELLEGRINI, DIAS, GRINBERG, 2015, p. 230, grifo nosso).

O trigo foi bastante evidenciado no material, junto com outros cereais como a cevada. Como visto, pontua-se o consumo de carne entre os romanos, havendo o emprego da imagem

posta na sequência (Figura 15). Ilustração capaz de coadjuvar na relação dos tempos históricos, levando a reflexão de aspectos da sociedade atual. Afinal, será que todo brasileiro consome carne? Ou ela é ingerida por uma minoria privilegiada pela condição financeira?

Figura 15 – Imagem anexa a página duzentos e quarenta e um do volume 6º Ano



Fonte: Coleção Vontade de Saber – História (2021).

Um aspecto bastante positivo, é que a obra pontua que os alimentos são objetos de estudo dos antropólogos. Cabe acrescentar que existe a Antropologia da Alimentação, âmbito que enxerga a alimentação e tudo que a envolve como um elemento para o conhecimento das sociedades. Por esse ângulo, se tem uma margem para a discussão dos víveres enquanto objetos para as historiadoras e historiadores (PELLEGRINI, DIAS, GRINBERG, 2015).

O volume 7º Ano aborda a coleta, caça, pesca e agricultura em variadas sociedades e tempos históricos. Enfatizam-se os hábitos alimentares de árabes e africanos, bem como a contribuição de ambos na formação da culinária do ocidente, exemplificando que deles se herdou pratos como Quibe, Esfirra e Acarajé. Ademais, as narrativas deixam em evidência o comércio das especiarias e drogas do sertão, entretanto pouco se fala sobre a fome. Comenta-se acerca do jejum como fazendo parte de um dos pilares do Islã e da importância do açúcar para a economia do Brasil em seu período colonial. Em uma das passagens utiliza-se o esquema reproduzido a seguir (Figura 16), que mostra o trabalho dos escravizados na fabricação do açúcar em engenhos coloniais (PELLEGRINI, DIAS, GRINBERG, 2015).

Figura 16 – Imagens anexas a página duzentos e quarenta e seis do volume 7º Ano



Fonte: Coleção Vontade de Saber – História (2021).

O volume 8º Ano dar maior destaque para a fome em variados momentos da crônica humana, por exemplo, no Antigo Regime da França e continente africano. O café é muito notabilizado, sobretudo pelo fato dos lucros advindos das suas vendas terem favorecido a modernização do Brasil no século XIX. É salientado o charque, cacau, açúcar, a erva-mate, pecuária e drogas do sertão, porém em bem menor proporção. Com relação à culinária brasileira, explica-se que essa foi resultante de um grande intercambio cultural, em virtude de que foi influenciada por diferentes sujeitos (PELLEGRINI, DIAS, GRINBERG, 2015).

Uma explanação bastante intrigante diz respeito ao comportamento a mesa, pois os informes levam a pensar que cada povo se relaciona com os alimentos ao seu próprio modo. Por ser algo capaz de despertar a curiosidade, acrescentou-se a seguir a ilustração (Figura 17).

Figura 17 – Ilustração anexa a página quarenta e nove do volume 8º Ano

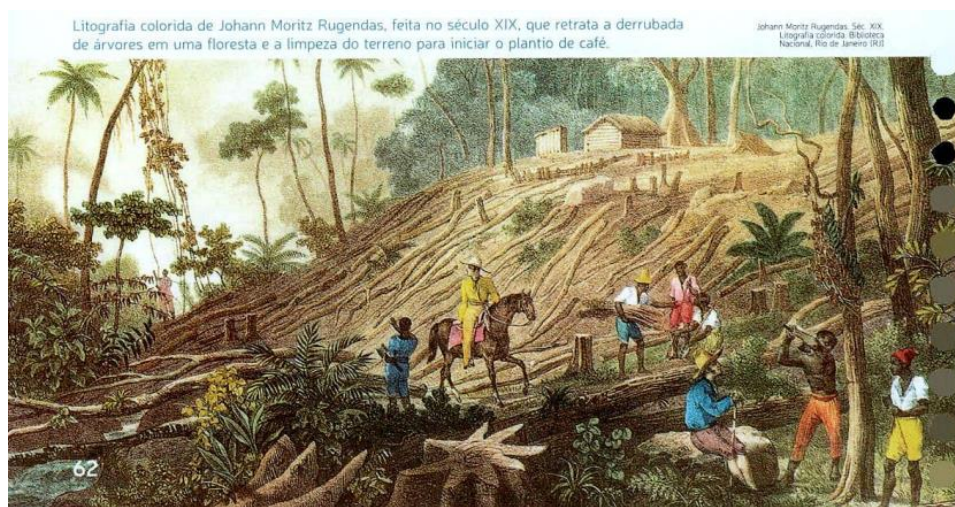


Fonte: Coleção Vontade de Saber – História (2021).

É essencial refletir, quantos de vocês já ouviram, quem sabe até falaram as seguintes colocações: esses jovens de hoje não valorizam as refeições... As crianças não sabem comer sentadas na mesa... Os momentos a mesa são sagrados, mas hoje não se valoriza... São muitas colocações, especialmente pronunciadas por pessoas mais velhas que estranham as relações atuais, os comportamentos a mesa contemporânea. Não obstante, será que todos se comportam a mesa da mesma forma? Será que todos os povos fazem uso de talheres, pratos e copos? Será que todos ingerem os alimentos seguindo a mesma ritualidade? A resposta que cabe é “não”, o comportamento a mesa possui ligação com as raízes culturais, identitárias, havendo divergências significativas entre regiões, nações, agrupamentos (SANTOS, 2005).

O volume 9º Ano discute a respeito do café (Figura 18), de o quanto o mesmo foi essencial para a modernização do Brasil. Explana-se quanto ao dia a dia dos escravizados nos grandes cafezais do país, ainda que a baixa do preço do alimento despertou grandes crises econômicas. O material coloca a fome em destaque, especialmente nas trincheiras no período de guerra e durante a Rússia em sua fase Czarista (PELLEGRINI, DIAS, GRINBERG, 2015).

Figura 18 – Ilustração anexa a página sessenta e dois do volume 9º Ano



Fonte: Coleção Vontade de Saber – História (2021).

A colonização do Brasil ocorreu de maneira específica, o que fez com que existam hábitos alimentares próprios nas diferentes regiões do país, aspecto representado no material através da menção dos pratos Acarajé e Tucupi. Coloca-se a Lei Seca como uma consequência do excesso da ingestão de bebidas alcoólicas. Também que a cana-de-açúcar e o milho são utilizados na produção de energia (PELLEGRINI, DIAS, GRINBERG, 2015).

Discutiram-se os alimentos transgênicos, o que é curioso, dado que há muitos mitos e concepções quanto aos produtos geneticamente modificados. Eles fazem mal a saúde? Eles não fazem mal a saúde? São cancerígenos? Não são cancerígenos? Muitas são as problematizações possíveis de serem levantadas. Estudos interdisciplinares que ampliam a visão dos discentes acerca do cenário que envolve os alimentos e como o ato de se alimentar vai além das escolhas pessoais. Ademais, fenômenos como a globalização e avanços científicos fizeram com que os víveres e a maneira como eles são comercializados passem por grandes modificações. Nessa perspectiva, torna-se assimilável que a evolução da alimentação segue em paralelo ao desenvolvimento humano (PELLEGRINI, DIAS, GRINBERG, 2015).

Em suma, o conteúdo alimentação é exposto no material por meio de abordagens rápidas, superficiais, pouco problematizadas. Mais se deve lembrar que não existe um Livro Didático perfeito no sentido de não possuir questões a ser melhoradas (FREITAS, 2009). Dessa maneira, a forma como os alimentos são representados é capaz de aguçar o tema, cabendo ao professor realizar uma maior problematização das informações apresentadas.

4.4 COLEÇÃO ESTUDAR HISTÓRIA: DAS ORIGENS DO HOMEM À ERA DIGITAL

Esta última seção possui o intuito de mostrar informações resultantes da análise operada na coleção de História nomeada “Estudar História: Das origens do homem à era digital”, de Patrícia Ramos Braick. A coleção, por meio de narrativa linear, discute a trajetória do ser humano em diferentes momentos e locais, fazendo uso de muitas fontes históricas, ilustrativas e do cinema. O viés político/social é bastante trabalhado, especialmente levando em consideração as problemáticas sociais, a interdisciplinaridade e os tempos históricos. Isso para o desenvolvimento do pensamento crítico e autônomo dos discentes (BRASIL, 2016).

O alusivo material pedagógico propõe atividades que levam em conta a realidade vivenciada pelas alunas e alunos, assim como narra a trajetória de indígenas e afro-brasileiros. Os volumes estão divididos em Capítulos com as seguintes seções não fixas: Explore, Saiba mais, Amplie seu conhecimento, Vale à pena assistir, Vale a pena ler..., Glossário, Conversa com..., História feita com arte, Investigar, Debater, Aluno cidadão, Atividades: Compreender os conteúdos, Ampliar a aprendizagem. À vista disso, o quadro a seguir nominado “Capítulos da 4ª coleção que tratam a respeito dos alimentos” (Quadro 09) expõe informes que foram percebidos mediante a leitura realizada dos volumes do conjunto didático (BRASIL, 2016).

Quadro 09 – Capítulos da 4ª coleção que tratam a respeito dos alimentos

Coleção Estudar História: Das origens do homem à era digital		
Volumes	Capítulos	Tópicos
6º Ano	Capítulo 1 – O que é História	A história também tem história
	Capítulo 2 – A História e o tempo	O tempo medido
	Capítulo 3 – O ser humano em busca de suas origens	O ser humano: principal ator da história
		A pré-história humana
	Capítulo 4 – Da aldeia à cidade	Mudanças na vida paleolítica
		A Revolução Neolítica
		O processo de sedentarização
	Capítulo 5 – Os primeiros habitantes da América	A vida dos primeiros americanos
		Atividades
	Capítulo 6 – Mesopotâmia e China	As civilizações fluviais
		A China antiga
		Origens do Império Chinês

		Atividades
	Capítulo 7 – Egito e Núbia	O Egito antigo
		Núbia: terra do ouro
	Capítulo 8 – Hebreus e Fenícios	De Ur para Canaã
		A escravidão no Egito
		O Reino de Israel
		Os fenícios
		Atividades
	Capítulo 9 – A civilização grega	A pólis grega
	Capítulo 11 – A civilização Romana	A expansão romana
		A crise agrária
		A crise da república
		A vida cotidiana em Roma
		Atividades
	Capítulo 12 – Expansão e crise do Império Romano	O governo de Augusto
		O império depois de Augusto
7º Ano	Capítulo 1 – A alta Idade Média e a formação do feudalismo	A queda do Império Romano
		O senhorio medieval
		O medo da fome e da morte
	Capítulo 2 – Nascimento e expansão do Islã	Os cinco pilares
		Cotidiano e costumes no islã
	Capítulo 3 – A África antes dos europeus	O islã chega à África
		Povos da África no Brasil
	Capítulo 4 – A baixa Idade Média	As inovações agrícolas
		O revigoramento do comércio e das cidades
		A crise do século XIV
	Capítulo 6 – As Grandes Navegações	As dificuldades nas viagens
	Capítulo 7 – A América Pré-colombiana	Em busca dos primeiros americanos
		Os olmecas
		O domínio tolteca
		As cidades-Estado maias
		Os astecas

		A formação do Império Inca
		A vida dos indígenas do Brasil
		Os índios Tupi
		Os índios do Brasil de hoje
	Capítulo 9 – A colonização espanhola na América	Plantações e criações
	Capítulo 11 – O Nordeste açucareiro	Açúcar: o melhor investimento
		O engenho e a produção de açúcar
		O lucrativo comércio de escravos
		O Brasil não era apenas um grande canavial
	Capítulo 12 – Ingleses e franceses na América	A formação das treze colônias
		A França no Novo Mundo
8º Ano	Capítulo 1 – A expansão da América portuguesa	O desenvolvimento da pecuária
		As bandeiras paulistas
		Como viviam os bandeirantes
		As rebeliões coloniais
		Atividades
	Capítulo 2 – A mineração no Brasil	A crise em Portugal
		O abastecimento das áreas de mineração
		Atividades
	Capítulo 3 – A Revolução Industrial	A industrialização na Inglaterra
		A sociedade industrial
		Grandes e caóticas cidades
		Atividades
	Capítulo 4 – O Iluminismo e a independência dos Estados Unidos	A opressão inglesa nas treze colônias
	Capítulo 5 – A Revolução Francesa	A difusão dos ideais iluministas
	Capítulo 8 – O processo de independência do Brasil	A crise portuguesa
		A Conjuração Baiana
		A corte portuguesa no Brasil
	Capítulo 10 – Brasil: o Primeiro Reinado e as Regências	A crise do governo de D. Pedro I
		As revoltas regências

	Capítulo 11 – O Segundo Reinado	O império do café
		Outros produtos da terra
		Ferrovias e indústrias
		O fim do tráfico negreiro
		O trabalho livre no Brasil
		O crescimento urbano
9º Ano	Capítulo 1 – O imperialismo na Ásia e na África	1873: a primeira grande crise mundial do capitalismo
		Explorando o interior da África
		Os franceses na Indochina
	Capítulo 2 – O Brasil da Primeira República	O governo Deodoro da Fonseca
		A república se consolida
		A produção de café
		Açúcar, cacau e borracha
		Por um Brasil industrializado
		A Revolta da Chibata
	Capítulo 3 – A Primeira Guerra Mundial	A América do Sul
		A economia europeia
		A expansão da guerra
		Mulheres em tempo de guerra
	Capítulo 4 – A Revolução Russa	A Revolução de Fevereiro
		A guerra civil
		A NEP: Nova Política Econômica
		A ascensão de Stalin
	Capítulo 6 – A Segunda Guerra Mundial	O Brasil entra no conflito
		A mudança nos rumos do conflito
		A criação da ONU
	Capítulo 7 – A Era Vargas	Efeitos da crise de 1929 no Brasil
	Capítulo 8 – O mundo dividido pela Guerra Fria	Os conflitos armados da Guerra Fria
		Atividades
	Capítulo 9 – As independências na África e a da Índia	A independência da Índia
	Capítulo 10 – O Brasil entre duas	A redemocratização do Brasil

	ditaduras	O governo JK
		A eleição de Jânio Quadros
	Capítulo 11 – Os governos militares no Brasil	Os “anos de chumbo”
	Capítulo 12 – Crise e desagregação do bloco soviético	O governo Brejnev
		O governo Gorbachev: reformas decisivas
Capítulo 13 – A volta da democracia ao Brasil	A condição do idoso no Brasil	

Fonte: A Coleção. Dados produzidos pela pesquisa (2021).

O volume 6º Ano trata dos alimentos de um jeito muito superficial, sem haver o tratamento aprofundado das questões levantadas. Mesmo assim, é essencial comentar que a coleção coloca os víveres como fontes para a história entender os indivíduos no tempo. Explana-se que a fome é símbolo de divisão social e a agricultura é tida como um marcador da passagem do tempo, aspecto que levou a elaboração do calendário de alguns povos. O material apresenta as características alimentares do gênero *australopithecus*, *homo habilis* e *sapiens*, explicando como acontecia a conservação dos alimentos através da prática primitiva da defumação, armazenamento em covas e utilização do fogo (BRAICK, 2015).

Fala-se a respeito da prática de caça, pesca e desenvolvimento da agricultura, estabelecendo explicações com relação às revoluções agrícolas no tempo histórico passado, bem como no momento atual. Há a ênfase para o fato de que a sedentarização humana foi resultante da domesticação de plantas e animais. Uma informação considerável é que existe o destaque para o Silo Global de Sementes de Svalbard, o maior banco que preserva sementes de diversificados gêneros, inclusive alimentícios. A História da Alimentação indígena foi incorporada ao longo do volume, com reflexões sucintas quanto aos costumes alimentares dos primeiros povoadores da América, em especial, dos povos sambaquis (BRAICK, 2015).

Ocorreu o destaque para a presença do milho e da mandioca na alimentação dos primeiros habitantes da América. Comenta-se sobre as práticas alimentares na Mesopotâmia, Egito, Núbia, dos Hebreus, Fenícios, Gregos e Africanos. É como se o material fizesse um passeio pela História da Alimentação, apresentando-a sem muitos aprofundamentos. Os víveres são usados em pagamentos de impostos, oferendas, sacrifícios e restrições religiosas. Coloca-se a Reforma Agrária como medida que objetiva a redução da fome (BRAICK, 2015).

O maior destaque para a alimentação é dado considerando a sociedade romana através do subtópico intitulado “A alimentação dos romanos”, associando alimento à política, por exemplo, destaca-se que Júlio Cesar em um ato estratégico doou trigo aos pobres. A organização do material conta com um reduzido emprego de ilustrações que se referem à alimentação ou aos alimentos, estando anexadas apenas três figuras. Duas delas fazendo referência à alimentação romana, dentre as mesmas a adicionada abaixo despertou mais curiosidade (Figura 19). Em razão de que é um ótimo recurso para o professor contextualizar os tempos históricos, mediante o estabelecimento de análises comparativas entre os hábitos alimentares dos romanos com o das alunas e alunos na contemporaneidade (BRAICK, 2015).

Figura 19 – Ilustração e descrição anexa a página cento e oitenta do volume 6º Ano



Fonte: Estudar História: Das origens do homem à era digital (2021).

Ainda se comenta que condições alimentares precárias desencadearam doenças como disenteria, tuberculose e tifo. Existem questões levantadas que relacionam a uva com a dança

na Grécia e que a produção de laticínios teve origem em Jerusalém, uma vez que achados arqueológicos indicaram a presença de uma fábrica de queijos na região (BRAICK, 2015).

Foi curto o acervo das atividades que aprofundam temáticas relacionadas aos alimentos, resumidas em questões de natureza interpretativa, produções textuais, realização de pesquisa e análise de mosaico. O volume 7º Ano realça a alimentação na Idade Média através dos estudos de teóricos como Jacques Le Goff e Hilário Franco Júnior. Existem narrativas com relação à alta do preço dos víveres, condição que despertou a fome no período medieval. O material apresenta dois momentos da Europa medieval, o primeiro marcado por crises que foram influenciadas pela fome, causando a morte de milhares de pessoas e o surgimento de doenças como a Peste Negra. O segundo instante é caracterizado pela abundância de gêneros alimentícios devido ao desenvolvimento e prática da agricultura (BRAICK, 2015).

Pontua-se o jejum durante o Ramadã como um dos quatro princípios do islã, ressaltando que em tal período existe a proibição do consumo de carne de porco e da ingestão de bebidas alcoólicas. Houve o destaque para a contribuição dos africanos na constituição da culinária brasileira, exemplificando com a referência a canjica, acarajé e vatapá. Também dos indígenas mediante a exposição dos seus costumes alimentares no passado e presente (BRAICK, 2015).

Percebe-se que o sal e a noz-de-cola foram fundamentais para o comércio transaariano, por exemplo, o sal foi um meio de conservação das iguarias e uma valiosa moeda de troca. Ainda é retratada a precariedade da alimentação nas grandes navegações e o ciclo agrícola de víveres como o milho que definiu o calendário dos povos pré-colombianos e mitos de criação. Nota-se uma página dupla que faz referência a trajetória do cacau, narrando sua origem e contextualizado-a com questões contemporâneas (Figura 20). O trecho é capaz de despertar em classe a reflexão quanto aos alimentos que são ingeridos ao longo do cotidiano, não obstante, pouco ou nada se sabe sobre sua história, por exemplo, o chocolate. Assim, a viagem do chocolate pode levar à descoberta de novos conhecimentos (BRAICK, 2015).

O açúcar foi bastante visibilizado, explana-se acerca do protagonismo do Nordeste brasileiro durante a produção açucareira no período colonial, a estrutura dos engenhos produtores de açúcar e o consumo do açúcar na atualidade, problematizando os malefícios do consumo em excesso. Existe o tratamento de assuntos relativos às drogas do sertão e a pecuária como uma forma de esclarecer que não só de açúcar se sustentou a economia do Brasil colonial. Conta-se ainda a história do Dia de Ação de Graças dos Estados Unidos, deixando em evidência que tal evento partiu de um banquete organizado em comemoração a boas colheitas. Usam-se imagens que remetem a conteúdos ligados aos alimentos e questões interpretativas que rememoram informações postas ao longo dos capítulos (BRAICK, 2015).

Figura 20 – Conjunto de páginas que abordam a história do cacau



Fonte: Estudar História: Das origens do homem à era digital (2021).

No caso do volume 8º Ano, o material aborda acontecimentos políticos de diferentes sociedades, incluindo informações a respeito dos alimentos em boa parte dos capítulos. Entretanto, a abordagem sucede por uma linguagem bastante superficial, são informações postas sem aprofundamentos ou análises críticas, em alguns momentos, repassadas de uma maneira tão rápida que podem passar despercebidas durante a leitura. Assim, é imprescindível enfatizar que há comentários sobre a pecuária no Sul e as heranças indígenas deixadas para os bandeirantes, percebidas por intermédio de práticas, receitas e utensílios (BRAICK, 2015).

Mais uma vez, fatores associados aos alimentos são indicados como agravantes para surgimentos de crises e revoltas. Cita-se, por exemplo, crise em Portugal e ao longo do governo de Dom Pedro I, revoltas coloniais e regenciais. Nessa perspectiva, existe a reprodução da imagem apresentada na sequência deste trabalho (Figura 21), gravura que ilustra a Marcha das Mulheres em Versalhes (1789), ação contra a escassez e o alto preço do pão. Através da imagem é possível refletir no que diz respeito ao consumo do pão e seu

significado para os indivíduos em diferentes coletividades, contextualizando o papel da mulher, seu vínculo com os alimentos no passado e na contemporaneidade (BRAICK, 2015).

Figura 21 – Ilustração anexa a página noventa do volume 8º Ano



Fonte: Estudar História: Das origens do homem à era digital (2021).

A obra comenta com relação à falta de alimentos nas minas, bem como os hábitos alimentares durante a industrialização na Inglaterra, descrevendo a alimentação dos operários nas fábricas, dos indivíduos nas cidades industriais inglesas e as mudanças na agricultura que levou ao aumento da produção de alimentos, por exemplo, o Rodízio Trienal de Culturas. Explana-se quanto à importância do melão para a produção de rum e a institucionalização das Leis do Açúcar e do Chá. O volume ainda destaca bastante o açúcar, o café e o charque, explicando que a última iguaria era a base alimentar dos escravizados. Há poucas ilustrações que fazem referência à alimentação e as atividades se limitam em questões interpretativas que remetem as informações elencadas ao longo dos tópicos do Capítulo (BRAICK, 2015).

O último volume da coleção estabelece a ligação dos víveres com a política, discutindo ações desenvolvidas em âmbito local e global. Por exemplo, comenta-se quanto à busca pelo controle do preço dos alimentos durante o governo de Deodoro da Fonseca, da política do café com leite e do voto de cabresto. Bem como acerca do plano de metas SALTE (Saúde, Alimentação, Transporte, Energia) assumido na presidência de Eurico Gaspar Dutra e de medidas adotadas nos governos de Juscelino Kubitschek e Jânio Quadros (BRAICK, 2015).

É exposta a relevância do café e açúcar no período imperial do Brasil, estabelecendo elo entre crises políticas e a baixa do preço de tais iguarias. Por falar em crise, é assimilável que a baixa produção de víveres ou a distribuição desigual deles são desencadeadores da fome. Portanto, a falta de alimentação favoreceu a Guerra Civil na Rússia, de maneira consequente, a ascensão da ditadura stalinista e a decadência econômica soviética (BRAICK, 2015).

Alimentação e conflagrações são conectadas, citando caso análogo, explica-se que as mulheres garantiam os alimentos em tempo de luta armada, sendo comum o roubo de comida nas trincheiras no decorrer da Primeira Guerra Mundial. Também, que uma das formas de participação do Brasil nas guerras aconteceu através do envio de iguarias para os países aliados que estavam participando do embate. Em âmbito nacional, se expõe que a má alimentação na Marinha, somada a outros fatores como castigos físicos, despertou a Revolta da Chibata. Assim como a alta do preço das refeições em um Restaurante Universitário do estado do Rio de Janeiro desencadeou a Passeata dos Cem Mil (1968) (BRAICK, 2015).

A obra didática em questão evidencia a fome na China, a Marcha do Sal (1930) – discordância contra a lei que proibia os indianos de produzirem sal, e os avanços tecnológicos aplicados as indústrias no século XIX que potencializaram a produção dos gêneros alimentícios, ocasionando o barateamento dos mesmos. Algo bastante positivo diz respeito ao fato de que é exposto o Artigo 25º da Declaração Universal dos Direitos Humanos que diz que toda pessoa tem direito a alimentação. Bem como o Artigo 3º do Estatuto do Idoso:

É obrigação da família, da comunidade, da sociedade e do Poder Público assegurar ao idoso, com absoluta prioridade, a efetivação do direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, à cultura, ao esporte, ao lazer, ao trabalho, à cidadania, à liberdade, à dignidade, ao respeito e à convivência familiar e comunitária. (Grifo nosso).

Ambos os artigos colocam a alimentação como prerrogativa dos seres humanos, por meio deles pode-se compreender que muitas pessoas possuem seus direitos violados, já que a fome é um problema global que está longe de ser superado. Por mais que programas e políticas públicas já tenham sido criados com o intuito de erradicar com a fome, eles não conseguiram, dado que, infelizmente, muitas pessoas se vêm sem terem o que comer. Homens e mulheres são expostos a situações como a coleta de alimentos descartados no término de feiras livres ou ficam dependentes do recebimento de donativos (BRAICK, 2015).

Não somente, hoje a alta do preço dos gêneros alimentícios é algo que preocupa muito a população do Brasil. A cada dia que passa os alimentos tidos como saudáveis, por exemplo, frutas e verduras, sofrem aumento, o que faz com que a mesa das brasileiras e brasileiros seja

cada vez menos abundante e diversificada. A ida necessária ao supermercado tem gerado muita frustração e angústia, os carrinhos saem mais vazios e as contas cada vez mais altas. Condição que leva a problematização: até quando o que se ganha será suficiente para a aquisição do que se come e bebe? Será que algum dia os índices de fome diminuem ou a tendência é aumentar? E o salário mínimo, ele é suficiente para uma alimentação de qualidade? Por falar em qualidade, comer saudável no Brasil custa caro, você já percebeu?

Quanto à saudável, cabe apresentar o verso dos volumes das coleções de História analisadas (Figura 22), que exhibe dicas para a adoção da alimentação saudável dos discentes.

Figura 22 – Verso dos volumes das coleções de História analisadas



Fonte: As Coleções (2021).

Nesse prisma, cabe destacar uma imagem posta na página oitenta e dois que representa: “Trem utilizado para distribuição de comida durante a grande fome russa de 1921, que afetou principalmente a região do Volga-Urais, no sul da Rússia” (BRAICK, 2015, p. 83). Por meio da ilustração é possível correlacionar os tempos históricos, refletindo a contemporaneidade de um jeito que o olhar se estenda para políticas públicas com grande teor assistencialista. Muitas vezes pautadas em distribuições de cestas básicas, problematizando até que ponto tais ações podem garantir o acesso a alimentação da população que vive abaixo da linha da pobreza.

Figura 23 – Ilustração anexa a página oitenta e três do volume 9º Ano



Fonte: Estudar História: Das origens do homem à era digital (2021).

Há o tratamento dos alimentos industrializados e uma atividade que propõe pesquisa quanto aos hábitos alimentares e as propagandas. A proposta é de suma relevância pelo fato de que tem a potencialidade de possibilitar com que os estudantes analisem os víveres que consomem no cotidiano. Ainda mais a influência que as propagandas exercem ao ponto de as escolhas não serem individuais, mas induzidas de um jeito que nem se percebe. Por isso, marcas como Coca-Cola, Mcdonald's, Nestle e Habib's investem bastante em publicidade.

Ademais, na atualidade existe uma grande discussão no que diz respeito à relevância da preservação da culinária típica das regiões, em concordância com Muller et al. (2010, p. 02):

Observa-se atualmente que as preparações das cozinhas típicas vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração destas

preparações tradicionais estão desaparecendo, por conta da **mundialização dos mercados**, da **homogeneização das cozinhas**, de uma **alimentação mais barata ou mais rápida** e pela **facilidade de aquisição de novas mercadorias** estranhas a cultura de origem. (Grifo nosso).

Dessa maneira, é fundamental o trato aprofundado em classe das questões que envolvem a História da Alimentação. Se o material trazer a temática de forma sintética, cabe aos professores problematizarem as informações apresentadas para a aprendizagem crítica dos estudantes. Da mesma forma em que é preciso analisar o Livro Didático da disciplina de História, sobretudo para enxergar a ferramenta por uma nova perspectiva. A de não procurar faltas ou defeitos, mas observar potencialidades e possibilidades para a transmissão dos conhecimentos históricos em turmas da Educação Básica das escolas públicas do Brasil.

A análise realizada demandou bastante tempo e dedicação, não obstante, o aprendizado foi inexplicável. Parar para entender o Livro Didático é uma tarefa fundamental que deve ser realizada sempre que possível. Hoje os materiais didáticos se baseiam em muitos princípios éticos e legais, bem como priorizam a interdisciplinaridade e fazem um amplo uso dos recursos visuais objetivando a facilitação da leitura, tornando-a menos cansativa, fadigante.

Ficou em evidência que a alimentação encontra-se presente nos dezesseis volumes lidos, inclusa na maioria das Unidades e/ou Capítulos, já apresentada, em alguns momentos, de maneira muito crítica e aprofundada. Existem as abordagens genéricas, repetitivas, contudo, as mais aprofundadas podem despertar a curiosidade dos estudantes em sala de aula. Como por exemplo, as páginas duplas que empregam gráficos, mapas e diferentes ilustrações.

De maneira semelhante, a abordagem nos conjuntos inicia-se com a descrição das técnicas e hábitos alimentares dos primeiros homínídeos no período Paleolítico e Neolítico da Pré-história. Depois, os materiais se dedicam a exposição da alimentação dos povos da antiguidade. Se dirigindo, em seguida, para explicações a respeito da dieta dos nativos da América e nas variadas fases históricas do Brasil. Esteve evidente que a alimentação é considerada como objeto de estudo, fonte histórica e Patrimônio Cultural Imaterial. Aliás, a fome é muito destacada, em alguns instantes, colocando a situação como uma violação dos Direitos Sociais, pois a alimentação é considerada uma prerrogativa das pessoas. Determinada pela Constituição Federal, a Declaração Universal dos Direitos Humanos e os Estatutos.

Dito isso, espera-se que esta análise tenha incentivado os leitores a repararem no potencial da temática alimentação para a instrução do componente curricular História. Assim como despertado o interesse pela observação da organização temática dos Livros Didáticos.

QUESTÕES DA PESQUISA A PARTIR DAS ANÁLISES...

As perguntas norteadoras desta pesquisa conduziram a um estudo bastante crítico das fontes selecionadas e examinadas. O que fez com que seja fundamental realizar discussões de forma a evidenciar as questões levantadas que, a partir das análises realizadas, se buscou responder ao longo do desenvolvimento deste trabalho.

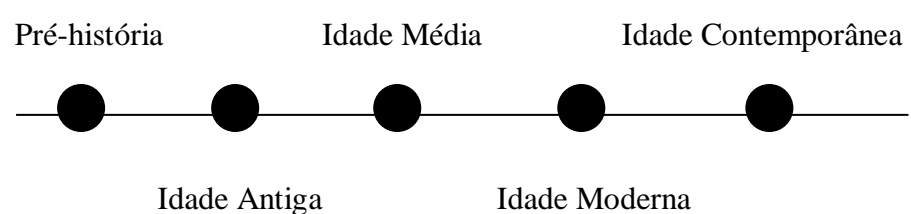


Fonte: Acervo da autora, 17 de abr. 2021.

Os alimentos já são representados nas narrativas presentes nos Livros Didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental. Na maior parte das vezes, por meio de narrativa linear que acontecem em paralelo as exposições a respeito do progresso dos seres humanos.



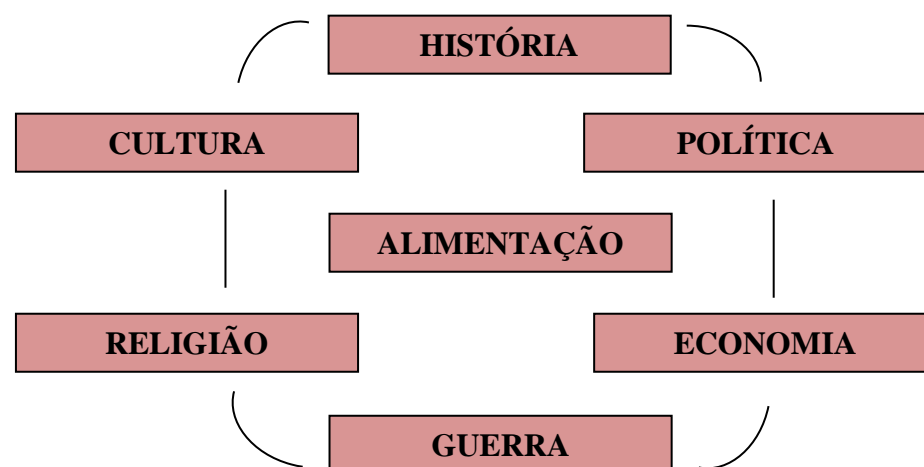
Condição que faz com que exista o tratamento dos hábitos alimentares de homens e mulheres nos seguintes períodos históricos:



Pontuam-se as técnicas usadas para aquisição de víveres como a coleta, caça, pesca, produção do fogo e desenvolvimento da agricultura. Os alimentos são colocados como objeto de estudo de Antropólogos e fonte histórica de Historiadores, assim como a alimentação é posta como meio para a História observar ressonâncias históricas. A necessidade de comer é destacada como aspecto semelhante a todo povo, o que torna a alimentação uma parte cultural. As narrações ainda expõem a alimentação dos povos pré-colombianos,

abrindo espaço para que os indígenas ganhem voz. Também se explanam a respeito da circum-navegação e a busca pelas especiarias.

Os conjuntos apresentam os costumes alimentares no Brasil colônia, no período imperial e republicano. Algo expressivo e parecido é a atenção dada à fome por intermédio de relatos que englobam distintas sociedades e tempos históricos. Além disso, ocorreu o destaque para as mudanças alimentares causadas por fenômenos como a Globalização e os avanços tecnológicos. No mais, os alimentos foram problematizados e classificados mediante associação com outros aspectos da sociedade, como exposto a seguir:



Por fim, é fundamental pontuar que os indígenas, africanos, europeus, chineses, japoneses e árabes, são o principal capital cultural presente nos Livros Didáticos analisados em referência à alimentação.



Fonte: Acervo da autora, 11 de mar. 2020.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Livro Didático é uma ferramenta bastante antiga no sentido de que há muito tempo foi incorporada ao ambiente educacional, mesmo sobre críticas, continua sendo muito utilizado pelos professores e estudantes que integram a Educação Pública brasileira. Não obstante, durante a formação docente poucos são os momentos oportunizados que fazem com que os acadêmicos conheçam a estrutura das obras. De modo a analisar as potencialidades e limitações daquele que será um fiel companheiro em classe: o Livro Didático de História.

Não somente, a cada edital publicado percebe-se que existe o objetivo de construir um instrumento pedagógico que de fato faça a diferença para a instrução histórica. Até serem aprovadas no âmbito do PNLD, as obras didáticas são submetidas a um rigoroso processo de seleção, o que faz com que sigam normas legais e éticas. Também seguem como referência as habilidades e competências determinadas pela BNCC para cada público e área do conhecimento. Isso tudo para dizer que não existe um Livro Didático perfeito, contudo existem produções com a potencialidade de agregar muito para o ensino de História, só que antes é preciso conhecê-las, saber como estão estruturadas, entender as temáticas trabalhadas.

Por falar em temática, hoje não faz mais sentido transmitir informações históricas se respaldando somente em fatos políticos, episódios de guerras, nomes e/ou datas. Os alunos e alunas são bombardeados por muitas informações, a tecnologia tem invadido a vida dos jovens de uma maneira que eles não conseguem se distanciar dela, nem sequer nos momentos em sala de aula. Nesse prisma, a metodologia deve ser atrativa para motivar os estudantes a participarem das aulas, criticando informações para o desenvolvimento do senso crítico.

Por esse motivo, este estudo analisou a História da Alimentação no Livro Didático de História, considerando que o fazer historiográfico deve ser ampliado democraticamente. O que inclui a representação de novos sujeitos e a consideração dos elementos que fazem parte do cotidiano de homens e mulheres. A sociedade passou por significativas transformações, a globalização universalizou hábitos e a TIC permitiu que as informações chegassem a um maior número de pessoas, tornando os discentes conectados. Nesse cenário, não cabe que a transmissão histórica suceda seguindo a mesma metodologia de seu surgimento. Faz-se preciso que os aspectos políticos percam espaço ou dialoguem com maior recorrência com os aspectos culturais dos povos. Autores e autoras já perceberam a mesma necessidade, dentre os mesmos destacam-se Bittencourt (2008), Ramos (2015), Santos (2012) e Certeau (1996).

Dessa maneira, neste trabalho analisamos como os alimentos são representados em quatro coleções de Livros Didáticos da disciplina de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental, aprovadas na edição 2017 do PNLD, vigorando nos anos 2017, 2018 e 2019.

A alimentação precisa ocupar seu lugar na História, visto que é uma temática que já desperta a dimensão editorial, uma vez que existem muitos livros, monografias, dissertações, teses, revistas e artigos científicos que englobam diferentes variáveis acerca dos alimentos, ou melhor, da História da Alimentação. Ademais, é um tópico que favorece o entendimento quanto aos variados povos e momentos distintos da crônica do ser humano. Por considerar o protagonismo da sociedade como um todo através dos elementos do cotidiano, de modo especial, os hábitos alimentares de grupos em divergentes períodos (SANTOS, 2005).

Adriano Marcena (2016), já levanta a reflexão, por meio da narrativa da imersão da cerveja no corpo social pernambucano, que assim como a bebida, analisada pelo autor, muitos alimentos fazem parte do dia a dia dos brasileiros, se interligando a coletividade de forma indissociável. Todavia, a maior parte das pessoas desconhece as raízes desses, noutras palavras, o legado histórico e cultural daqueles que podem ser enxergados como víveres acrônicos. Com isso, comumente o introduzem em celebrações festivas, rituais religiosos, receitas culinárias e fins medicamentosos, todavia ignoram sua trajetória autêntica.

É significativo comentar que mesmo que nem todos os indivíduos tenham acesso aos alimentos, o que é lamentável, para não dizer revoltante. Ainda assim, a alimentação é um direito indiscutível, em razão de que é assegurada pelo sexto artigo da Constituição da República Federativa do Brasil, atualizada em 2017 e deliberada em 2018. E reforçado pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (1948), pelo Estatuto dos Idosos, das Crianças e Adolescentes. Assim, é preciso problematizá-la para formação de novos conhecimentos.

Com relação aos dados identificados a partir da investigação realizada, percebe-se que os alimentos já estão sendo representados nas narrativas presentes nos Livros Didáticos de História dos Anos Finais do Ensino Fundamental. Em alguns momentos é abordado de forma rápida e superficial. Noutros instantes, através de explicações acentuadas, muito intensificadas, uso expressivo de ilustrações que embasam as informações e solicitações de atividades. Os víveres são apresentados seguindo certa linearidade, estando presente nos tópicos que fazem menção a Pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea. Logo, a problematização envolve variados indivíduos e contextos, o que possibilita ao aluno compreender a complexidade que a alimentação possui em todas as culturas humanas.

REFERÊNCIAS

- ALVES, Ana Francisca de Lima. Cheiros, sabores, cores & barulhos da minha infância. **Revista História Atípica: experiências afro-indígenas no conhecimento histórico**, Recife, edição única, p. 01-27, 2020. Disponível em: <<http://tiny.cc/g670tz>>.
- APOLINÁRIO, Maria Raquel. **Projeto Araribá: História**. 6º ano. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014. 224p.
- APOLINÁRIO, Maria Raquel. **Projeto Araribá: História**. 7º ano. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014. 240p.
- APOLINÁRIO, Maria Raquel. **Projeto Araribá: História**. 8º ano. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014. 240p.
- APOLINÁRIO, Maria Raquel. **Projeto Araribá: História**. 9º ano. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2014. 280p.
- BARROS, José D'Assunção. Fontes históricas – uma introdução aos seus usos historiográficos. *In: ENCONTRO INTERNACIONAL HISTÓRIA & PARCERIAS*, 2., 2019, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: 2019.
- BARROS, José D'Assunção. Os campos da História – uma introdução às especialidades da História. **Revista HISTEDBR On-line**, Campinas, v. 1, n. 16, p. 17-35, 2004.
- BITTENCOURT, Circe Maria Fernandes. **Ensino de História: fundamentos e métodos**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2008.
- BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História sociedade & cidadania, 6º ano**. 3. ed. São Paulo: FTD, 2015. 320p.
- BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História sociedade & cidadania, 7º ano**. 3. ed. São Paulo: FTD, 2015. 320p.
- BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História sociedade & cidadania, 8º ano**. 3. ed. São Paulo: FTD, 2015. 320p.
- BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História sociedade & cidadania, 9º ano**. 3. ed. São Paulo: FTD, 2015. 336p.
- BRAICK, Patrícia Ramos. **Estudar História: Das origens do homem à era digital**. 6º ano. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2015. 208p.
- BRAICK, Patrícia Ramos. **Estudar História: Das origens do homem à era digital**. 7º ano. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2015. 240p.
- BRAICK, Patrícia Ramos. **Estudar História: Das origens do homem à era digital**. 8º ano. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2015. 248p.

BRAICK, Patrícia Ramos. **Estudar História: Das origens do homem à era digital**. 9º ano. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2015. 280p.

BRASIL. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília: Ministério da Educação, 2018.

BRASIL. **Guia de Livros Didáticos: PNLD 2017: História – Ensino Fundamental Anos Finais**. Brasília: Ministério da Educação, Secretária de Educação Básica, 2016.

BRASIL. **Lei nº 11.645 de 10 de março de 2008**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11645.htm>.

CAVALCANTI, Erinaldo Vicente. Livro didático: produção, possibilidades e desafios para o ensino de História. **Revista História Hoje**, Brasil, v. 5, n. 9, p. 262-284, 2016.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar**. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.

CHERVEL, André. História das disciplinas escolares: reflexões sobre um campo de pesquisa. **Teoria & Educação**, Porto Alegre, v. 1, n. 2, p. 177-229, 1990.

COSTA, Marcella Albaine Farias da. Ensino de História e tecnologias digitais: trabalhando com oficinas pedagógicas. **Revista História Hoje**, Brasil, v. 4, n. 8, p. 247-264, 2015.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

FNDE. **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação**. 2017. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/>>. Acesso em: 11 de jun. 2020.

FREITAS, Itamar. Livro didático de história: definições, representações e prescrições de uso. *In*: OLIVEIRA, Margarida Dias de; OLIVEIRA, Almir Flélix Bueno de. **Livros didáticos de História: escolhas e utilizações**. Natal: Editora da UFRN, 2009.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE. **Coleções mais distribuídos – PNLD 2017 – Anos Finais do Ensino Fundamental**. 2017. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/categoria/35-dados-estatisticos?download=10068:pnld-2017-cole%C3%A7%C3%B5es-maisdistribu%C3%ADdas-por-componente-curricular-s%C3%A9ries-finais-ensino-fundamental>>. Acesso em: 11 de jun. 2020.

GERMINARI, Geyso; MOURA, Anderson Fagundes de. Livro didático de história, entre conteúdos e epistemologia. **Educação Unisinos**, v. 21, n.1, p. 102-110, 2017.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

KARNAL, Leandro. **História na sala de aula: conceitos, práticas e propostas**. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2007.

KAWAMOTO, Lúcia Keiko; CINTRA, Erica Piovam de Ulhôa. Alimentos & alimentação: sentidos manifestos nos livros didáticos de História e Ciências do ensino fundamental. **Anais da Semana de Pedagogia da UEM**, Maringá, v. 1, n. 1, p. 1-15, 2012.

LIMA, Michelle Pureza de. **Repensando o ensino de História: concepções de professores sobre a didática da História**. 2014. Monografia (Curso de Licenciatura em História). Universidade Federal do Pampa, Jaguarão. 51p.

LISBÔA, Elaine Regina Mendes; SILVA, Márcia Andrea Teixeira da; SOUSA, Thalisse Ramos de. Velhos objetos x novos olhares: os usos do livro didático no ensino de História. *In: JORNADA DO HISTEDBR*, 12., 2014, Caxias. **Artigos...** Caxias: 2014.

MARCENA, Adriano. **A saideira**: breve história cultural da cerveja em Pernambuco. Recife: Funcultura/Trempe Produções, 2016. 118p.

MAUAD, Ana Maria; GRINBERG, Lucia. **Teoria da História**. 2. v. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2010. 359p.

MEMORIAL DO PNLD. 2010. Disponível em: <<https://cchla.ufrn.br/pnld/>>.

MENEZES, Luciana dos Santos. A alimentação como tema para o ensino de História. *In: ENCONTRO NACIONAL PERSPECTIVAS DO ENSINO DE HISTÓRIA*, 10., 2018, Porto Alegre. **Artigos...** Porto Alegre: 2018.

MORAES, Elisabete Rodrigues. Ensinando História através das vivências do aprendiz: uma experiência possível. **Revista Latino-Americana de História**, v. 2, n. 6, p. 1245-1257, 2013.

MOURA, Mary Jones Ferreira de. O ensino de História e as novas tecnologias: da reflexão à ação pedagógica. *In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA*, 25., 2009, Fortaleza. **Artigos...** Fortaleza: 2009.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. *In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL*, 6., 2010, Caxias do Sul. **Anais...** Caxias do Sul: 2010.

NADAI, Elza. O ensino de História no Brasil: trajetória e perspectiva. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 13, n. 25/26, p. 143-162, 1993.

NÓVOA, António. Formação de professores e profissão docente. *In: NÓVOA, António. Os professores e a sua formação*. Lisboa: Nova Enciclopédia, 1995.

PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. **Vontade de saber história, 6º ano**. 3. ed. São Paulo: FTD, 2015. 272p.

PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. **Vontade de saber história, 7º ano**. 3. ed. São Paulo: FTD, 2015. 288p.

PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. **Vontade de saber história, 8º ano**. 3. ed. São Paulo: FTD, 2015. 304p.

PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keila. **Vontade de saber história, 9º ano**. 3. ed. São Paulo: FTD, 2015. 336p.

PINSKY, Carla Bassanezi. **Novos temas nas aulas de História**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

PINSKY, Jaime; PINSKY, Carla Bassanezi. Por uma História prazerosa e consequente. *In*: KARNAL, Leandro. **História na sala de aula: conceitos, práticas e propostas**. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2007.

PORTAL DICIONÁRIO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL EM SAÚDE. **Capital cultural**. 2009. Disponível em: <<http://www.sites.epsjv.fiocruz.br/dicionario/verbetes/capcul.html>>. Acesso em: 30 de jan. 2021.

PORTAL FBSSAN – FÓRUM BRASILEIRO DE SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Segundo eixo da campanha: Comida é memória, afeto e identidade**. 2015. Disponível em: <<https://fbssan.org.br/2015/06/comida-a-memoria-afeto-e-identidade/#:~:text=O%20escritor%20francês%20Marcel%20Proust,período%20esquecido%20de%20sua%20infância.>>. Acesso em: 02 de dez. 2020.

PORTAL HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: HISTÓRIA, CULTURA & SOCIEDADE. **História da Alimentação**. 2013. Disponível em: <www.historiadaalimentacao.ufpr.br>. Acesso em: 02 de dez. 2020.

PORTAL PETER MENZEL PHOTOGRAPHY. **Hungry Planet Family Food Portraits**. 2013. Disponível em: <<http://menzelphoto.photoshelter.com>>. Acesso em: 31 de jan. 2021

RAMOS, Fábio Pestana. Alimentação. *In*: PINSKY, Carla Bassanezi. **Novos temas nas aulas de História**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

REBOLÇAS, Thaíza Bayma Pascarelli. **Análise dos conteúdos de alimentação e nutrição em livros didáticos do ensino fundamental do Distrito Federal**. 2013. Monografia (Ciências da Saúde), Universidade de Brasília, Brasília. 40p.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v.1, n. 42, p. 11-31, 2005.

SEIXAS, Raul Seixas. **Metamorfose ambulante**. Rio de Janeiro: Philips Records, 1973. 1º CD solo.

SILVA, Marcos Antônio da; FONSECA, Selva Guimarães. Ensino de História hoje: errâncias, conquistas e perdas. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 31, n. 60, p. 13-33, 2010.

SILVEIRA, Denise Tolfo; CÓRDOVA, Fernanda Peixoto. Unidade 2 – a pesquisa científica. *In*: GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.