UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
CURSO DE PEDAGOGIA

LUCIA KEIKO KAWAMOTO

Alimentos & alimentação: sentidos manifestos nos livros didáticos e na filmografia infantil

MARINGÁ
2012

LUCIA KEIKO KAWAMOTO

Alimentos & alimentação: sentidos manifestos nos livros didáticos e na filmografia infantil

Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, apresentado ao Curso de Pedagogia, da Universidade Estadual de Maringá, como requisito parcial para obtenção do título de Licenciado.

Orientação: Profa. Dra. Erica Piovam de Ulhôa Cintra

MARINGÁ

2012

Lúcia Keiko Kawamoto

Alimentos & alimentação: sentidos manifestos nos livros didáticos e na filmografia infantil

Aprovado em sessão pública de 12 de novembro de 2012.

Banca Examinadora:

Professora Dra. Maria Cristina Gomes Machado

Professor Dr. Raymundo de Lima

Professora Dra. Erica Piovam de Ulhôa Cintra (Orientadora)

“[...] No passo da estrada só faço andar
Tenho o meu amor a me acompanhar
Vim de longe léguas cantando eu vim
Vou lá faço trégua sou mesmo assim
Por onde for
Quero ser seu par...

Já me fiz a guerra por não saber
Que essa terra encerra o meu bem querer
Que jamais termina o meu caminhar
Só o amor me ensina onde vou chegar
Por onde for
Quero ser seu par ...”
(BETH CARVALHO)

Dedico este trabalho ao meu marido, amigo e companheiro fiel desta jornada,

André Ferreira da Silva.

AGRADECIMENTOS

A Deus por tudo, “[...] a Fé que me faz otimista demais[...]” (ROBERTO CARLOS);

Aos meus pais, Antônio Koji Kawamoto e Lieko Hassuda Kawamoto, pelos exemplos de dedicação, amor e afeto;

Ao meu irmão André Luiz Kawamoto pela presença fraterna sempre;

Ao meu marido André Ferreira da Silva e ao Scotch pela compreensão nos momentos de ausência, mau humor e implicâncias;

Às minhas amigas Fernanda Polônio, Yumi Noda, Jake Lyra, Mi Xuxu e Patty Mafra, por todos os bons momentos que vivemos;

“[...] É tão lindo!
Não precisa mudar
É tão lindo!
É tão bom se gostar
E eu adoro!
É claro!
Bom mesmo é a gente encontrar
Um bom amigo [...]”.
(TURMA DO BALÃO MÁGICO)

À professora Tânia Alvarez da Silva que apresentou um “outro olhar” para minha vida;

Professora Luciana Lacanallo por sua generosidade ao compartilhar tantos ensinamentos;

Professora Maria Júlia Lemes Ribeiro, sinônimo de carinho e profissionalismo;

Aos alunos do PROPAE que não têm dimensão do quanto importantes e significativos se tornaram em minha caminhada profissional,

“Você não sabe
O quanto eu caminhei
Pra chegar até aqui
Percorri milhas e milhas
Antes de dormir
Eu nem cochilei
Os mais belos montes
Escalei
Nas noites escuras
De frio chorei [...]”.
(CIDADE NEGRA)

Aos professores Maria Cristina Gomes Machado e Raymundo de Lima, pela oportunidade de diálogo na sessão de defesa e pelas bem-vindas indicações que procuramos aqui acolher;

E por fim, à minha orientadora Érica Piovam de Ulhôa Cintra, que me deixa sem palavras para dizer o quanto sou grata pela companhia nesta jornada e para homenageá-la compartilho Oswaldo Montenegro que tão bem a retratou nestes versos.

“Que a força do medo que tenho
Não me impeça de ver o que anseio
Que a morte de tudo em que acredito
Não me tape os ouvidos e a boca
Porque metade de mim é o que eu grito
Mas a outra metade é silêncio.
Que a música que ouço ao longe
Seja linda ainda que tristeza
Que a mulher que eu amo seja pra sempre amada
Mesmo que distante
Porque metade de mim é partida
Mas a outra metade é saudade.
Que as palavras que eu falo
Não sejam ouvidas como prece e nem repetidas com fervor
Apenas respeitadas
Como a única coisa que resta a um homem inundado de sentimentos
Porque metade de mim é o que ouço
Mas a outra metade é o que calo.
Que essa minha vontade de ir embora
Se transforme na calma e na paz que eu mereço
Que essa tensão que me corrói por dentro
Seja um dia recompensada
Porque metade de mim é o que eu penso mas a outra metade é um vulcão.
Que o medo da solidão se afaste, e que o convívio comigo mesmo se torne ao menos suportável.
Que o espelho reflita em meu rosto um doce sorriso
Que eu me lembro ter dado na infância
Por que metade de mim é a lembrança do que fui
A outra metade eu não sei.
Que não seja preciso mais do que uma simples alegria
Pra me fazer aquietar o espírito
E que o teu silêncio me fale cada vez mais
Porque metade de mim é abrigo
Mas a outra metade é cansaço.
Que a arte nos aponte uma resposta
Mesmo que ela não saiba
E que ninguém a tente complicar
Porque é preciso simplicidade pra fazê-la florescer
Porque metade de mim é plateia
E a outra metade é canção.
E que a minha loucura seja perdoada
Porque metade de mim é amor
E a outra metade também”.

Não importa o destino se a companhia da viagem e as paisagens são agradáveis.

A todos, muito obrigada!

RESUMO

Este trabalho apresenta um pouco da história da alimentação no mundo ocidental e busca refletir a apresentação dos alimentos e do processo de alimentação nos livros didáticos das séries iniciais do ensino fundamental, e o uso de filmes infantis na escola. Tem como objeto de análise os livros didáticos da coleção Aprendendo Sempre, de Ciências e de História, do 1º ao 5º ano, em uso pelas escolas públicas do município de Maringá (PR), e os filmes infantis contemporâneos: *Ratatouille* (EUA, 2007), *As aventuras de Azur e Asmar* (FR, 2006), *Garfield – o filme* (EUA, 2004) e *As Tartarugas Ninja* (EUA, 1990). Refletindo as recentes preocupações acerca de hábitos de vida e de alimentação saudável, objetivou-se compreender como as discussões sobre as práticas de alimentação e os alimentos vêm sendo tratadas nesses livros didáticos, bem como nos filmes infantis selecionados. Buscou-se visualizar o tema para além da classificação saudável/não saudável, apropriados/inadequados (saúde e nutrição infantil), procurando observar o estabelecimento de relações plurais (culturais, históricas, econômicas, geográficas, sociais, religiosas, lúdicas, etc.) e que estão intrínsecas na compreensão dos alimentos e do ato de se alimentar, como símbolos de costumes e práticas específicas de povos, lugares e tempos ao longo da história da humanidade. Integramos a essa reflexão o papel do professor das séries iniciais no ensino desse saber específico. E o que se verificou pela pesquisa feita foi a insuficiência teórico e prática da abordagem do tema nos livros didáticos em questão, e a possibilidade de complementação desses saberes em sala de aula através da filmografia infantil.

Palavras-chave: História da alimentação. Livros didáticos. Cinema-Educação.

ABSTRACT

This paper presents a brief history of feeding in Western world and seeks to reflect the presentation of foods and their processes in textbooks of initial grades of elementary school, and the use of children's films at school. The aim was to analyze the textbooks of *Aprendendo Sempre* collection of science and history classes in grade 1 to 5 in use for public schools of Maringá (PR), and contemporary children's films: Ratatouille (USA, 2007), Azur & Asmar: The Princes'Quest (FR, 2006), Garfield- The movie (USA, 2004) and Teenager Mutant Ninja Turtles (USA, 1990), used by public schools in Maringá (PR). Reflecting the recent concerns about the life habits and health feeding, it was aimed to understand how the discussions about feeding practices and the foods have been treated in theses textbooks, as well as selected children's films. It was attempted to visualize the theme beyond healthy or unhealthy classification, appropriate or inappropriate (children health and nutrition), trying to observe the plurals relationship (cultural, historical, economical, geographic, social, religious, recreational, etc) and what has been intrinsic to comprehension feeding and the act of eating as symbols and specific practices of people, places and time along the history. We integrated this reflection of specific knowledge on the teacher's role in initial grades. It was found that there is a lack of theoretical and practical approach to the subject in question, and the possibility of complementation of this knowledge in the classroom through children's filmography.

Keywords: History of alimentation. Didactic textbooks. Film-education.

SUMÁRIO

RESUMO.....v

INTRODUÇÃO.....7

CAPÍTULO 1 - HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: UMA PROPOSTA EDUCATIVA.....10

1.1 Apontamentos iniciais.....10

1.2 Modelos alimentares e identidades culturais.....13

1.3 A história da alimentação como possibilidade investigativa em educação....16

CAPÍTULO 2 – ALIMENTOS & ALIMENTAÇÃO: OS LIVROS DIDÁTICOS DE CIÊNCIAS E DE HISTÓRIA DO ENSINO FUNDAMENTAL.....18

2.1 O que ensinam os livros didáticos das séries iniciais?.....18

2.2 Análise do tema segundo a história social e cultural.....25

CAPÍTULO 3 – OUTRAS POSSIBILIDADES: A PROJEÇÃO DO TEMA NA FILMOGRAFIA INFANTIL.....27

3.1 Livros, filmes e prática docente: uma reflexão necessária.....27

CONSIDERAÇÕES FINAIS.....32

FONTES.....35

REFERÊNCIAS.....37

ANEXOS.....39

INTRODUÇÃO

Alimentar-se sempre foi questão de sobrevivência para o homem. Desde a sucção do seio materno até a descoberta da alta gastronomia, essa busca por alimentos sempre esteve baseada na sobrevivência humana, na saúde e em alguns momentos no prazer da experiência comunitária ao redor de uma farta mesa (Capítulo 1). Nos livros didáticos do ensino fundamental, por exemplo, o tema da alimentação é frequentemente relacionado à saúde, e também, se considerarmos as representações gráficas, aos momentos de descontração com a reunião de crianças e familiares em torno do momento de comer.

Há uma função afetiva e social na própria prática da alimentação. A esse respeito, não é difícil lembrarmos determinado prato que as avós, mães ou tias faziam quando éramos crianças e que marcaram a nossa memória gustativa. Também as reuniões familiares em torno da mesa nos almoços, jantares e datas comemorativas, presentes em nossa memória, que nos remetem ao lado afetivo da nutrição vinculado a algumas de nossas preferências culinárias.

Tem-se ainda a perspectiva social, política e histórica dos alimentos (Capítulo 2). Eles determinam a cultura, o comportamento, os condimentos e ingredientes e, em alguns casos, estabelecem um novo modo de pensar esses alimentos. Bourdieu (2007, p.109), nesse sentido, afirma que o capital cultural é adquirido por meio de hábitos, mas, em se tratando dos alimentos e da alimentação, só funcionam se tivermos respeito às outras culturas e às suas manifestações e aprendermos a apreciar suas diferenciações e avaliá-las positivamente quando experimentá-las. Pois se tratam de novas experiências culturais e enriquecem o nosso *capital cultural*. A esse respeito, diz Bourdieu:

> O capital cultural é adquirido por meio da imersão em *habitus*; ele pode ser acumulado durante toda uma vida e transmitido de geração em geração da mesma maneira que o capital econômico. Pode ser obtido com a posse real de determinados artefatos culturalmente valiosos, como as pinturas, o decorrer de atividades como ir à ópera ou apreciar um vinho fino, ou, ainda, do conhecimento dos produtos culturais. (BOURDIEU, 2007, p. 109).

Se, para Bourdieu, o capital cultural ocorre com *a apreciação de um vinho*, o que dizer em se tratando de comida e aquilo que ela envolve e que pode resultar em experiências bem saborosas. Além disso, a apropriação que cada um faz de uma mesma experiência pode ser a mais distinta possível. Por isso a tendência que temos em reagir de maneiras diversas diante de escolhas semelhantes em relação aos gostos; a explicação de membros da mesma família com reações diferentes sobre o mesmo alimento. A carne assada do final de semana, por exemplo, é preparada ao ponto para alguns, mal-passada para outros, com alho no tempero ou sem, com uso de ervas ou apenas no sal, mesmo que seja somente para a família, cada membro reage de maneira diferente diante do mesmo prato. Gostos, sabores, paladares...

Alguns filmes retratam muito bem o lado cultural dos alimentos e são excelentes recursos pedagógicos para ir além do prato observado – e de seus sabores. Podemos citar o filme *Ratatouille* (EUA, 2007, Dir. Brad Bird), produzido pela Disney, que mostra um ratinho que cozinha um prato típico francês. O desenho mostra vários cenários da cidade de Paris que podem ser explorados em aulas de história, língua portuguesa, matemática, além de ajudar a refletir as relações humanas e os conflitos vividos por Linguini, o amigo do ratinho, um atrapalhado ajudante de cozinha que não sabe cozinhar, mas precisa se manter no emprego. A discussão sobre ética apresentada no enredo da história também é bom componente de trabalho em sala de aula. Porém, mais especificamente no nosso tema, o filme retrata a afetividade transmitida através de um simples prato de comida. Outra relação que podemos estabelecer é a abertura ao conhecimento para novos sabores, uma vez que nos acostumamos a comer o que está diante de nossos olhos cotidianamente. Mas há muitas outras possibilidades a experimentar (Capítulo 3).

Com a temática alimentação e alimentos observamos ainda na filmografia infantil, os títulos: *As Tartarugas Ninja (*EUA, 1990, Dir. Steve Barron*)*, *Garfield – o filme (*EUA, 2004, Dir. Peter Hewitt) e *As aventuras de Azur e Asmar (*França, 2006, Dir. Michel Ocelot). Há vários outros filmes que, a exemplo destes, podem ser utilizados para discussões pertinentes ao tema aqui proposto, bem como associados aos demais temas transversais propostos pelos documentos oficiais da educação. Os Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN's, 1998), bem como as

Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN's, 2010)[1], ao frisarem a importância de temas como ética, pluralidade, diversidade etc., oferecem ao professor, além de indicações normativas, possibilidades a mais para planejar o uso de filmes em sala de aula e tratar, no presente caso, a alimentação e os alimentos sob conexões plurais com mais projeção de sentido para os alunos.

O uso do filme em sala de aula estimula a visualização de culturas as mais diversas e favorece uma compreensão das práticas de alimentação e dos alimentos para além do que figura nos livros didáticos. Esses, geralmente, limitados a representação pictórica da ação de comer e dos seus produtos de consumo, em orientações higiênicas, de nutrição e de saúde; mas e os outros aspectos?

Por isso nos propusemos aqui a pensar, essencialmente, um dos livros didáticos em uso pelas escolas públicas do município de Maringá (PR), da coleção Aprendendo Sempre, das disciplinas de Ciências e de História, do 1º ao 5º ano, a fim de compreender como as discussões sobre as práticas de alimentação e os alimentos vêm sendo tratadas nesses livros didáticos (Capítulo 2), bem como nos filmes infantis selecionados. Se o tema se apresenta para além da classificação dualista: saudável/não saudável (saúde), apropriados/ inadequados (nutrição infantil); se estabelece múltiplas relações associando aspectos culturais, históricos, econômicos, geográficos, sociais, religiosos, lúdicos, etc., se entende 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. Integramos a essa reflexão o papel do professor das séries iniciais no ensino desse saber específico, pensando o uso do livro didático e da filmografia infantil em sala de aula.

[1] Aqui privilegiamos tais documentos como referências oficiais gerais ao/do trabalho do professor do Ensino Fundamental, essencialmente, o professor das séries iniciais, pois as Diretrizes Curriculares do Estado (DCE/Secretaria da Educação do Estado do Paraná), especialmente nos casos de Ciências e de História, estão voltadas exclusivamente aos anos finais do Ensino Fundamental, o que não é o escopo do presente estudo.

CAPÍTULO 1 - HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: UMA PROPOSTA EDUCATIVA

1.1 Apontamentos iniciais

A busca pela alimentação é questão de sobrevivência a todos os seres vivos. Ao ser humano é intrínseco. E, desde o nascimento, ainda como um ser frágil e dependente, busca-se saciar a fome, uma necessidade básica, mesmo sem se comunicar por palavras ou gestos, mas através do instinto, quando o bebê chora e suga o seio materno.

Na pré-história, porém, através dos estudos da paleontologia e da comparação da biologia humana, foi pelas experiências do homem com o lugar que ele ocupava que se fundamentavam os conhecimentos sobre os alimentos e as formas de alimentação. Tirava-se proveito de tudo o que a terra poderia oferecer e partia-se em busca de novos lugares para explorar quando ela já não mais o sustentasse. Por isso, fomos nômades (ORNELLAS, 2000, p.11).

O homem esforçou-se em se desenvolver e encontrar processos a fim de melhorar sua vida material e defender a si e a sua prole de elementos naturais e possíveis agressores. Entre os anos 100 mil e 40 mil antes de nossa era, especializou-se na fabricação de utensílios de pedra que foram identificados junto aos restos do que ficou conhecido como *Neanderthal* – o homem primitivo.

A partir do período Mesolítico, o homem passou a se juntar em clãs (*homo socialis*). Em decorrência dos raios e vulcões conheceu o fogo, mas não sabia produzi-lo. Devorava então carnes chamuscadas de animais mortos em incêndios da floresta - situação muito explorada nos filmes *hollywoodianos*, como A Guerra do Fogo (*La Guerre Du Feu*, FR/CAN/EUA, 1981, Dir. Jean-Jacques Annaud). O fogo é tema inclusive de muitos mitos gregos tais como o de Prometeu, em breve trecho a seguir:

> Prometeu, acorrentado a uma rocha pela ira de Júpiter, e tendo uma águia a dilacerar-lhe o fígado, atritou, por acaso, uma pedra ou um nó de lenho em outro, e viu surgir a centelha que originou o lume. Oh! Que dom valioso fizestes aos mortais! Além disso, consegui que participem do fogo celeste. O fogo?!... Então os mortais já possuem esse tesouro? Sim, e desse mestre aprenderão muitas ciências e arte. (ÉSQUILO, 525 aC–546 aC, p. 21).

Desde muito tempo, portanto, o fogo é recurso utilizado pelo homem para espantar os animais ferozes, aquecer-se do frio, mas também assar a carne e até

condimentá-la com as cinzas do braseiro. E observando que o parasitismo do homem esgotava a terra, uma vez que se alimentavam das reservas naturais, passou a se instalar às margens de lagos e rios, pois percebia que ali podia pescar e que a vegetação no entorno dos rios e lagos era bastante rica. Com o advento da palavra tornou-se o *homo loquax*, que se manifesta por meio da expressão oral, e passou a transmitir aos seus descendentes suas descobertas, hábitos, valores e costumes. (ORNELLAS, 2000, p. 11-12)

E finalmente como *homo sapiens*, os nossos antecedentes reconheceram a relação entre semente e planta, bem como o renascer da flora e as influências do ciclo da lua. Intrigados com a inexplicável casualidade dos fenômenos naturais, olhando os grãos esquecidos no chão germinarem, entenderam que poderiam lançá-los à terra e fazê-los brotar e crescer. Com isso, não precisavam mais viver ao acaso e sob a dependência da natureza, começavam a dominá-la e agir a bem de sua espécie e de seus dependentes. Assim, as diferenças que o homem observa na natureza não são arbitrárias, não dependem apenas da natureza, mas também das ações exercidas pelo homem (FLANDRIN, 1998, p. 430).

Ao trocar a vida nômade pela vida em pequenos grupos, após o domínio da natureza acerca do plantio e da colheita, o homem primitivo iniciou a vida pastoril, passando a dispor da carne, do leite e do couro dos animais. E ainda mais:

> A seara e o rebanho asseguravam-lhe o sustento e evitavam as canseiras da caça, dando tempo ao ócio e desenvolvendo-lhe o dom artístico e o senso estético, segundo mostram os desenhos descobertos em cavernas calcáreas representando animais, executados com assombrosa maestria. (ORNELLAS, 2000, p. 13)

E esse mesmo tempo ao ócio permitiu que o *homo faber* (pré-história) se dedicasse a fabricação de instrumentos para a caça e o seu uso doméstico ao moldar o barro e endurecê-lo ao fogo. “Assim também aconteceu com as carnes e leguminosas que ao serem submetidas ao fogo, ficavam macias e mais agradáveis ao paladar. Iniciava-se assim a arte culinária” (FLANDRIN, 1998, p. 85).

Na Idade Antiga, especialmente no Egito, eram servidos fartos banquetes com aves, peixes, trigo, cevada, pão e cerveja. Pinturas rupestres em Tebas

trazem cenas do plantio, colheita e tratamento do grão, bem como a fabricação de farinha e pão. Os egípcios foram os primeiros a deixar a massa fermentar, pois acreditavam que assim obtinham um pão melhor (COLBERT, 2006, p. 11).

A divisão das tarefas também foi observada no mundo antigo. Os homens se ocupavam do campo e as mulheres eram responsáveis pela confecção de artefatos para uso doméstico. Serviam os alimentos em cestos e depois colocavam em pratos individuais, comiam com pequenos espetos metálicos e colheres. Antes das refeições lavavam as mãos em águas perfumadas, bebiam em copos de bronze e limpavam os lábios em guardanapos de linho. Era comum a exibição de músicos e cantores durante as refeições (FLANDRIN, 1998, p.54).

Porém, nesse período, os responsáveis pela luxuosidade nas mesas foram os persas. Na Pérsia utilizavam utensílios de prata e metais preciosos para a cozinha e a preparação do jantar. O arroz de forno conhecido como *pilau* foi criação deles. Foram os primeiros a utilizar especiarias na preparação dos alimentos, como o vinho de rosas e o alho. Atribui-se aos persas ainda os altos gorros de cozinheiro, uma réplica em branco dos chapéus cilíndricos dos sacerdotes turcos (FRANCO, 2001, p.67).

Não só no mundo antigo, ou na mitologia grega, se encontra referência aos alimentos e às práticas de alimentação. Mas também na própria liturgia cristã. Aliás, a primeira referência escrita sobre alimentos está na Bíblia, quando Eva ofereceu a Adão o fruto proibido – simbolizado pela maçã, um fruto muito consumido e comercializado ainda hoje no Oriente Médio. Depois Moisés, referindo-se à Terra Prometida, dizia que haveria fartura de trigo, cevada, azeite, mel, figueiras e romeiras. Ainda na Bíblia encontramos várias passagens de cerimônias religiosas onde os alimentos desempenham um papel muito importante e rico em simbolismos, tais como as oferendas dos cordeiros, o pão ázimo (sem fermento), os peixes, o próprio vinho e o azeite.

> A refeição que Jesus e seus discípulos fizeram juntos foi a última refeição com pão ázimo antes da Festa da Páscoa. Jesus morreu no primeiro dia da Páscoa, cumprindo-se o significado do pão partido (seu corpo partido), do cordeiro morto (sendo Ele o Cordeiro imolado desde a criação do mundo), e das ervas amargas (o sabor amargo associado à sua morte, assim como ao vinagre amargo que lhe foi oferecido quando estava na cruz). (COLBERT, 2006, p.43)

Com a modernidade e a revolução dos meios de produção de nossa sociedade atual, de base capitalista, industrial e urbanizada, em processos de vida, de trabalho e de relações cada vez mais acelerados e fugazes – Bauman (2007) utilizará o termo *sociedade líquida* enquanto Giddens (1991, p.151-172) a metáfora de dirigirmos um *carro de Jagrená*, isto é, um potente veículo do qual, em algum momento, não teremos mais o controle sobre ele -, as pessoas passaram a dedicar muito menos tempo ao prazer de suas refeições ou mesmo à oportunidade social que ela pode representar.

Na era da velocidade são os *fast foods* e os *self services* que comandam a rotina da alimentação e fazem com que o momento contemplativo, saboroso e social da hora da refeição, seja feito sem se apreciar os rituais até sagrados que os antigos tanto valorizavam e renderam, no passado, ao ato de se alimentar.

Talvez, a recente atenção à culinária sofisticada dos atuais programas televisivos, como os do canal GNT do jovem *chef* Jamie Oliver (*Jamie Oliver*) ou no Brasil dos *chef's de cuisine* Olivier Anquier (*Diário do Olivier*) e Claude Troigros (*Que Marravilha!*), visem retomar esse sentido relegado a segundo plano do prazer à mesa evocado tanto pela preparação e consumo dos alimentos, com suas sensações, fragrâncias e composições (Revel, 1996), como também pelo enlevar do espírito no seu sentido altamente agregador que o encontro e a partilha do pão à mesa sempre proporcionaram na história da humanidade.

2.2 Modelos alimentares e identidades culturais

A alimentação em si, ou o ato de se alimentar, têm ainda uma função que lhe é própria e até altruística: a social, a de reunir os amigos e familiares ao redor de uma boa mesa, a fim de estreitar os laços sociais, promover o diálogo, comemorar algo, lamentar uma partida, etc., aspectos que são também muito afetivos. Esse ato envolve ainda protocolos comportamentais que dizem respeito ao costume de diferentes povos. Para muitas culturas, por exemplo, recusar o alimento ofertado é visto como falta de respeito (ou mesmo de educação) com quem o preparou ou com a família que o recebeu. Também pode ser considerada uma atitude negativa quando o alimento é consumido para aliviar um gatilho psicológico, como a tensão, a ansiedade, o estresse, a raiva - sentimentos comuns da vida moderna.

A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social. Há sociedades em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum e restritas a um espaço para elas. Desse modo, assim como a mesa serve para tecer redes de relações, serve também para impor limites e fronteiras: sociais, políticas e religiosas (CARNEIRO, 2005, p.72).

Ao longo do tempo, as diferentes culturas humanas encararam a alimentação como um ato revestido de simbologia. O significado desses conteúdos – políticos, sociais, religiosos, etc. – não são interpretados imediatamente pelas culturas que os praticam, mas sim cumpridos como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações (ORNELLAS, 2000, p. 274); aprendemos como deve ser feito e assim reproduzimos esse modelo de sociabilidade. Mas é preciso pensar esses significados.

A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar. Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco, não misturar leite à carne, etc. Ser hinduísta é ser vegetariano. O cristianismo organiza sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos (CARNEIRO, 2005, p.72). E são esses apenas alguns exemplos.

O costume alimentar pode revelar dados de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, muitas vezes estão relacionados com os costumes alimentares (FLANDRIN, 1998, p.532).

Um exemplo da relação da economia com a alimentação é a indicação da capacidade de sobrevivência de uma civilização, que passa antes de tudo, pelo provimento dos alimentos suficientes para sua manutenção, reprodução e comercialização, daí uma relação direta entre a demografia histórica e a economia alimentar. O intercâmbio e os sistemas de troca foram, por longo tempo, fundamentados pelo tráfico de alimentos. É impossível pensar a história do comércio sem mencionarmos os principais produtos em cena. Na história da expansão das navegações modernas que levaram à própria descoberta da

América, a busca por especiarias, como a pimenta do reino, o açúcar, por exemplo, ou mais tarde, das bebidas quentes, como o café, o chocolate e o chá, foi o mais importante dos fluxos comerciais (FLANDRIN, 1998, p.537). Na Idade Moderna, as especiarias representavam o elemento mais cabal de conquista e afirmavam o poder político e o prestígio não só dos desbravadores e das expedições, mas do reino ao qual pertenciam.

A alimentação e os alimentos tornam-se, portanto, a identidade de um grupo, seja ele um núcleo familiar ou a população de uma região, reino, cidade ou país, podendo ser pela presença física de seus membros ou por uma representação simbólica, literal no caso da religião ou da política. Significam, portanto, “identidades que expressam valores e um rito coletivo como simbologia de uma regulamentação cultural e social onde o saber e a técnica se sobrepuseram ao instinto.” (FLANDRIN, 1998, p. 108-116).

Se dermos um salto no tempo, ao tempo presente, perceberemos ainda a diferença entre as práticas de alimentação geralmente condicionadas aos eixos: campo e cidade. Atribui-se aos habitantes do campo a diversidade de recursos vegetais e carnes disponíveis pela prática da lavoura e da pecuária, enquanto na cidade, o consumo dos modernos *fast- foods* é claramente perceptível.

> A importância do fenômeno do *fast-food* tem sido corretamente apontada como uma das chaves para a compreensão da natureza dos problemas sociais de nossa época. Vários analistas têm identificado uma corrosão dos hábitos alimentares familiares, como as refeições partilhadas, o que leva à substituição da alimentação em casa pelos sistemas de restaurantes ou lanchonetes. A expansão da lanchonete, especialmente de algumas cadeias construídas sobre certas marcas, traz consigo um sistema alimentar específico baseado na substituição dos carboidratos complexos (cereais, amidos) por carboidratos simples (açúcares e gorduras), com consequências daninhas para a saúde pública e para a ecologia global. (CARNEIRO, 2005, p.75).

A preocupação com os resultados de uma alimentação baseada em *fast-food* é a marca do nosso século. Estimula-se o consumo sustentável dos alimentos e até ratifica-se as benfeitorias de uma alimentação orgânica em detrimento da que se entende por convencional com seus agrotóxicos e mutações genéticas, bem como reforça-se a resistência ao *fast-food* e aos alimentos

industrializados que fizeram sucesso no mundo pós-1970 – causa da alta obesidade entre jovens adultos e crianças nos EUA (SLOAN, 2005, p.33), e que preocupa muito recentemente as autoridades brasileiras.

Não raro, os programas televisivos reforçam a difusão de hábitos saudáveis, da alimentação saudável, de uma vida saudável. Essa preocupação, de certo modo, também alcançou as escolas. O alimento destinado aos jovens escolares tem sido objeto de atenção de nutricionistas que buscam substituir os alimentos gordurosos e açucarados por refeições balanceadas à base de frutas, verduras, cereais e fibras (cf. BRASIL, 2007). Mas será que essa postura que vem sendo adotada no lanche das escolas brasileiras (e nem todas as escolas - no Paraná, a lei da cantina existe desde 2005) tem-se traduzido em práticas pedagógicas efetivas no cotidiano do aprendizado escolar desse saber específico? Nos referimos aqui, pelo menos, ao que é difundido nos livros didáticos; ou essa é uma lacuna ainda em aberto?

1.3 A história da alimentação como possibilidade investigativa em educação

Tem-se observado, muito recentemente no Brasil (e no mundo), um movimento voltado à qualidade de vida e da exposição a hábitos saudáveis associados aos exercícios físicos, à boa alimentação, visando o bem estar físico e psíquico da população que tem vivido cada vez mais e com mais acesso aos recursos da medicina e da saúde que auxiliam no prolongamento da vida. A quantidade e a qualidade que dispomos dos alimentos à nossa disposição também contam nesse novo estilo de vida moderno. A preocupação com o sedentarismo e os riscos de uma vida precária por conta das consequências de doenças que poderiam ser prevenidas (AVC, diabetes, algumas formas do câncer, a obesidade, etc) fazem parte da preocupação do que se constitui hoje por homem moderno.

No Paraná, através da Lei 14.423 de 02 de junho de 2004, é proibida a venda de balas, goma de mascar, pirulitos, refrigerantes, sucos industrializados, salgadinhos e pipocas industrializadas bem como salgados fritos. A lei diz que a escola deve oferecer dois tipos de frutas sazonais e deve expor aos alunos os benefícios de uma alimentação equilibrada bem como os malefícios da ingestão excessiva dos conservantes, corantes e produtos artificiais.

É uma mudança que podemos tributar a partir dos anos 1990, devido ao controle da inflação e o aumento do poder aquisitivo que possibilitaram ao consumidor o acesso a uma cesta de consumo mais diversificada (RODRIGUES, 2010, p.12). Mas também mais perigosa no sentido de que é grande a especulação sobre o mercado de consumo alimentar de produtos industrializados, por exemplo, nem sempre saudáveis (denuncia-se o abuso de gorduras saturadas e sódio), nem sempre sem riscos, como o botulismo e a intoxicação são alguns exemplos. Nesse sentido, nos parece extremamente importante pensar a exposição dos alimentos nos livros didáticos brasileiros, sobretudo as produções mais recentes, e na filmografia infantil contemporânea a fim de observar não apenas como (e se) aparece essa mudança de hábitos e estilo de vida, mas ainda rever outros aspectos que o tema da alimentação nos propicia.

Se a alimentação e os alimentos têm uma função social que lhes é intrínseca, como apresentamos anteriormente a respeito de suas relações plurais, tem também uma função que é educativa, pois significa o patrimônio cultural de uma sociedade específica. Nos últimos anos, o conceito de patrimônio cultural adquiriu diferentes significados e não se refere apenas aos grandes monumentos históricos e artísticos do passado, interpretados como fatos destacados de uma civilização, mas dizem respeito a um conjunto de bens culturais, referente às identidades coletivas de um certo lugar e tempo específico. Desta maneira, múltiplas paisagens, arquiteturas, instituições, tradições, gastronomias, expressões de arte, documentos etc. passaram a ser reconhecidos e valorizados pelas comunidades e organismos governamentais e não-governamentais, na esfera local, estadual, nacional ou internacional, como patrimônio cultural, social e histórico (BENI, 1997, p. 34).

Por isso entendemos 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. Nesse sentido é que nos propusemos observar como o assunto é abordado no livro didático das séries iniciais em uso pelas escolas públicas do município de Maringá (PR) na certeza de que possibilitarão pensar esses elementos, ao menos, em nossa própria cidade.

CAPÍTULO 2 - ALIMENTOS & ALIMENTAÇÃO: OS LIVROS DIDÁTICOS DE CIÊNCIAS E DE HISTÓRIA DO ENSINO FUNDAMENTAL

2.1 O que ensinam os livros didáticos das séries iniciais?

Atualmente, o Programa Nacional do Livro Didático (PNLD), que tem por objetivos a aquisição e a distribuição gratuita de livros didáticos para os alunos das escolas públicas do Ensino Fundamental e é regulamentado pelo Ministério da Educação (MEC), gerencia os livros didáticos que passam por uma criteriosa seleção com vistas a sua qualidade. O programa possui três características básicas: a) os livros são reutilizados (exceto os de 1º e 2º anos) por três anos; b) a escolha da obra didática é feita pelo professor; c) as obras são adquiridas com os recursos do Governo Federal e distribuídas gratuitamente a todos os alunos matriculados no Ensino Fundamental público. A avaliação do livro didático, por sua vez, passa por três etapas: triagem das obras (verificar as condições físicas dos livros); pré-análise (observar aspectos relativos às alterações solicitadas em avaliações anteriores e análise de documentação); e avaliação (elaborar pareceres e resenhas).

A prefeitura do município de Maringá (PR), uma cidade nova (fundada em 1947) de 362 mil habitantes do norte paranaense (IBGE, 2011), adota como livro didático a coleção Aprendendo Sempre, da Editora Ática, uma das mais expressivas editoras de livro didático do país. Os livros de Ciências, por exemplo, foram elaborados por Rogério Gonçalves Nigro, professor colaborador da Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo, mestre em Ciências Biológicas, juntamente a Maria Cristina da Cunha Campos, também mestre em Ciências Biológicas.

A coleção consta do PNLD de 2012, escrita nos anos 2000 e reformulada em 2004. Entrou no PNLD pela primeira vez em 2010 e, segundo o Ministério da Educação, as coleções sofreram alteração para atender as crianças que ingressavam na escola com seis/sete anos de idade.

> Com o objetivo de atender às características da etapa de desenvolvimento das crianças, tanto de seis como de sete anos, o Ministério da Educação optou por reorganizar as coleções didáticas em dois grandes grupos que se complementam: o primeiro grupo, voltado para os dois primeiros anos de

> escolaridade, reúne as coleções didáticas para as áreas de letramento e alfabetização linguística e letramento e alfabetização matemática; o segundo grupo reúne as coleções didáticas de Língua Portuguesa e de Matemática para os 3º, 4º e 5º anos e as coleções didáticas de Ciências, História e Geografia para os 2º, 3º, 4º e 5º anos. (MEC, 2009, p. 5)

De modo geral, a coleção Aprendendo Sempre é composta por cinco livros, para todas as cinco séries/anos do Ensino Fundamental e abrange os conteúdos de Português, Matemática, História, Geografia e Ciências. Os livros são emprestados pela escola aos alunos e repassados ano a ano a novos colegas.

Numa análise geral, considerando toda a coleção Aprendendo Sempre, da disciplina de Ciências, e observando objetivamente o que sugere o sumário, sempre em quatro unidades/partes, com vários módulos e subitens ou tópicos, o ensino de alimentos aparece pontualmente em diferentes anos (nem todos), e o processo de alimentação aparece de modo mais consistente no terceiro e no quinto ano do Ensino Fundamental. Mas logo voltaremos a eles.

No primeiro ano, a coleção discorre essencialmente sobre o crescimento humano (nascer, crescer, envelhecer), o corpo humano, o clima e o meio ambiente, e os meios de transporte. Todos esses assuntos são tratados brevemente em apenas duas páginas para cada tópico, e no máximo em quatro páginas, privilegiando desenhos grandes e coloridos, com textos curtos e breves. O livro do primeiro ano tem mais de 104 páginas, sendo 70 de páginas exclusivas ao conteúdo do texto, e mais de 30 acrescentadas por elementos complementares, dentre outras, lições complementares e sugestões de leitura e fontes de pesquisa.

Neste primeiro livro, a temática alimentos é abordada no módulo 4 (Dentro do nosso corpo, em Somos Humanos), de um total de 10 módulos. O assunto é tratado no tópico: O que você gosta de comer?, em apenas 2 páginas de abordagem do tema, o que por si só sugere pouco conteúdo a respeito. (Veja Anexo 1)

Já o livro do segundo ano contém 15 módulos, 5 a mais que o livro anterior. Mesmo assim observamos a completa ausência de conteúdos relacionados a alimentos ou alimentação. Neste ano específico, os conteúdos contemplados foram: tempo (dia e noite), misturas e transformações de materiais, instrumentos de medidas e partes do corpo humano. Apenas o item “seus dentes” do módulo 6,

pode sugerir alguma conexão com as práticas de alimentação, mas não temos certeza de que apenas 2 páginas do conjunto ofereça essa possibilidade.(Veja Anexo 2)

Entretanto, no terceiro ano foi onde mais encontramos a exposição do tema alimentos e alimentação. Há uma unidade inteira do livro em questão abordando a temática em 4 módulos completos, num total de 40 páginas, que tratam sobre: alimentos vegetais (módulo 5), o que devo ou não comer (módulo 6), experiências na cozinha (módulo 7) e transformação dos alimentos (módulo 8). (Veja Anexo 3). Observamos aqui, porém, alguns conceitos equivocados, por exemplo, o que apresenta o excerto a seguir:

> Existem diferentes tipos de nutrientes nos alimentos e cada um deles exerce uma função importante no organismo. [...] Gorduras ou lipídios são considerados também fonte de energia, ficam armazenados no organismo para suprir a falta de carboidratos, porém deve-se consumir leite, peixe, verduras, legumes e frutas em substituição a eles. (CAMPOS e NIGRO, 2010, p.62)

Nessa passagem os autores afirmam que não devemos consumir alimentos gordurosos, porém é amplamente sabido que o nosso organismo necessita de energia advinda da gordura encontrada em certos alimentos, como o ômega 3 dos peixes, o azeite de oliva, as frutas oleaginosas (amêndoas) e outros que auxiliam na formação do bom colesterol.

O volume de informações sugeridas no livro de Ciências do 3º ano mostra a atenção dos autores da coleção Aprendendo Sempre com o tema, o que é importante. No entanto, os módulos fazem referência a aspectos mais práticos do cotidiano – o que comer, o que fazer, como transformar, a decomposição dos alimentos – do que efetivamente uma reflexão do alimento e da prática da alimentação em seus atributos culturais, sociais, geográficos, históricos etc.

Nesse sentido, entendemos que a presente proposição, mesmo se destacando em número de páginas, acaba não garantindo a qualidade do conteúdo ensinado ao perder a oportunidade cultural de trabalhar o tema. Não foi observada aqui nenhuma sugestão a culturas diversas, a fazeres diferentes de um mesmo alimento, às conexões plurais que procuramos. Os tópicos do módulo 5, se limitam a apresentar o vegetal e a cuidar de uma horta; do módulo 6, a analisar as refeições provavelmente pela pirâmide alimentar, e a criar pratos a

partir desse instrumento; do módulo 7, a verificar o processo de cozimento, e alguns produtos e substâncias; e no módulo 8, o processo de decomposição dos alimentos. É como estar no tema, sem efetivamente lidar com ele, visto o modo fragmentado que se apresenta no livro.

No quarto ano, por sua vez, dois módulos sugerem referência ao tema em: cadeias alimentares (módulo 2) e lixo e reciclagem (modulo 10). (Veja Anexo 4). Em ambos, são dez páginas sobre o assunto, mas os itens abordados os distanciam do nosso tema. No módulo 2, o enfoque da cadeia alimentar são os animais, e no módulo 10, a reciclagem do lixo. Porém, nos dois módulos, acreditamos que haveria possibilidades de incluir elementos sobre alimentos e práticas de alimentação de modo amplo e plural que apenas fixar-se nos aspectos práticos da cadeia alimentar e do lixo e reciclagem. Novamente a fragmentação do tema restringe a experiência de aprendizagem dos alunos a um conhecimento em partes; onde o elemento cultural é, aparentemente, deixado para outras disciplinas sem que se assuma a sua parte.

E por fim, no quinto ano, o livro apresenta um módulo próprio no nosso tema, intitulado Nossa alimentação, com dez páginas, onde expressa a importância de comer alimentos saudáveis, praticar exercícios físicos, e orienta, no sentido prático, a prestar atenção nas embalagens para evitar riscos à saúde (data de validade, latas amassadas, abertas, entre outras características). (Veja Anexo 5). Tema esse que o aluno já está em exposição muito antes do quinto ano e que, a nosso ver, pela importância que sugere o tema e pela possibilidade de conexões plurais como a que defendemos, poderia ser tratado como tema permanente do 1º ao 5º ano do ensino fundamental.

A coleção Aprendendo Sempre adotada pelo município, na disciplina de Ciências, ora analisada, apesar de trazer interessantes entrevistas e textos com especialistas que objetivam complementar o conteúdo a ser ensinado – no caso dos alimentos há o registro de uma nutricionista com orientações sobre a alimentação –, ainda deixa a desejar tanto nas informações reunidas como na distribuição dos conteúdos em cada série escolar. Roden e Foreman (2000, p.22) alertam que “as atitudes dos alunos em relação à ciência revela que elas se formam já com pouca idade”. Por isso, entendemos que o objetivo da escola deve ser o de ampliar as oportunidades de acesso ao conhecimento, mais especificamente desse, em relação à alimentação e aos alimentos, ao invés de

limitá-lo a uma exposição breve e muito fragmentada nas séries iniciais do Ensino Fundamental.

Buscamos primeiramente nos livros didáticos de Ciências o assunto em questão, por acreditarmos, por um lado, que estariam diretamente ligados à temática da saúde e da vida saudável, e, por outro, que se refeririam diretamente ao tema de nosso estudo – alimentos e práticas de alimentação – permitindo observar se a abordagem adotada fazia referência às conexões plurais que privilegiamos na leitura do tema.[2] De certo modo, pudemos pelo menos confirmar a primeira perspectiva, ainda que de forma um tanto breve e sem longa permanência na rotina escolar do aluno exposto a essa coleção didática; ficando em aberto o segundo ponto.

Entendendo, porém, que os alimentos são patrimônios culturais que marcam as regiões de seu consumo, procuramos ainda nos livros didáticos de História adotados pelo município de Maringá (PR) nas séries iniciais do ensino fundamental, alguma referência sobre o tema em foco como identificação de cultura e patrimônio cultural. Afinal, se considerarmos o elemento mais trivial, isto é, o produto de um lugar; não teremos muita dificuldade em reconhecer o acarajé, por exemplo, como alimento distintivo do nordeste brasileiro, e o chimarrão, do sul do país. Os alimentos podem ser inclusive atrativos turísticos. A esse respeito, Beni (1997, p.38) define o atrativo turístico como “todo lugar, objeto ou acontecimento de interesse turístico que motiva o deslocamento de grupos humanos para conhecê-los”. O alimento, nos parece, possa representar esse chamariz que desperta as pessoas a conhecer outros lugares e culturas.

Verificamos então, a respeito, que a mesma Coleção Aprendendo Sempre, da Editora Ática, apresenta a versão para a disciplina de História, que é também utilizada pela escola pública local e elaborada por dois professores mestres em Geografia e uma professora mestre em História. Essa coleção entrou no PNLD em 2010 e sua primeira edição data do ano de 2008.

Porém, ao analisar os cinco livros didáticos de História para as séries iniciais, e para nossa surpresa, não verificamos, em nenhum deles, qualquer

[2] É importante destacar que uma possibilidade investigativa refere-se ao estudo dos cardápios das escolas e as impressões de toda a comunidade escolar sobre essa alimentação disponível. O que consideram os pais, os professores, os alunos etc., a respeito dos cardápios de suas escolas? E o impacto que teve/tem leis que restringem a comercialização de alimentos nas escolas (cf. BRASIL, 2007)? E a aplicação da ‘lei das cantinas’ no Paraná (2005)? Questões para outras pesquisas.

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. O que nos leva a considerar que apesar da Coleção trazer informações importantes sobre temáticas anteriormente pouco trabalhadas, sobretudo das minorias, como os negros, os índios e as mulheres, ainda deixam de contemplar outras discussões importantes a respeito da diversidade cultural como a que defendemos na presente monografia.

Essa constatação nos leva a refletir o papel do professor diante desse instrumento didático, em específico. Em nosso entender, e como afirma Freitag (1997), ele não pode se limitar apenas ao uso de livros didáticos, ainda mais quando desprivilegiam temáticas do amplo interesse social, como, no nosso caso, as que se referem aos alimentos e a alimentação. Deve ele ainda estimular e incluir temas relacionados, estendendo, se possível, à comunidade externa da escola, com a finalidade de não apenas promover hábitos alimentares saudáveis, mas propor uma ampla reflexão dos alimentos e das práticas de alimentação como construção de conhecimentos, de identidade cultural e até de cidadania.

A participação ativa da comunidade em geral no processo de preservação do patrimônio cultural é um reflexo dos processos históricos contemporâneos que visam desencadear a conquista de espaços destinados a construção da cidadania preocupada com a permanência da memória coletiva, e da identidade cultural de uma sociedade (STRONG, 2004, p.5). É preciso resguardar esse patrimônio adquirido no passado, que constrói o nosso presente.

A constatação de ausência do tema na Coleção Aprendendo Sempre, de História, adotada pelo município, nos leva ainda a refletir o próprio ensino de História nas séries iniciais do Ensino Fundamental. Durante muito tempo o ensino de História silenciou saberes, grupos, práticas etc., e se manteve numa abordagem convencional do ensino de fatos, datas e grandes feitos da história nacional. Contudo, uma renovação ampla aconteceu nas últimas décadas nessa disciplina (BITTENCOURT, 2004; STEPHANOU, 1998). E hoje se ensina nas universidades, na formação dos professores:

> ...a importância de aprender História como uma dimensão dos anos iniciais da educação, de maneira que possua múltiplas perspectivas e seja significativa para as crianças; que permita que as crianças formulem hipóteses, avaliem, sustentem idéias com

> argumentos, ouçam os outros e reconheçam que, às vezes, não há respostas certas. (COOPER, 2006, p.171).

Como ensinar as crianças a argumentar se muito pouco tem lhe sido oferecido? Cabe aos professores fazer essa reflexão e estimular os alunos em sala de aula no conhecimento da História para além da visão tradicional e do uso exclusivo dos livros didáticos. Novas práticas já têm sido manifestadas a esse respeito e é preciso acompanhar essas mudanças (Cf. RANZI e MORENO, 2005).

Ressaltamos ainda que no primeiro ano do Ensino Fundamental, apesar da coleção apresentar o livro didático para esta série, as escolas comumente não o utilizam, visto que a ênfase para o primeiro ano é alfabetização ficando assim o ensino de ciências e de história relegados a segundo plano, quando poderiam ser inseridos e utilizados para a prática de alfabetização.

2.2 Análise do tema segundo a história social e cultural

A cultura da alimentação tem se firmado como campo de estudos em uma diversidade de enfoques e metodologias. A alimentação é uma prática cultural que nas relações sociais classifica e organiza culinárias regionais como "monumentos" de uma cultura passível de reconhecimento. Como afirma Certeau, Giard e Mayol (2010, p. 245): "tudo se passa como se um determinado regime alimentar revelasse uma ordem do mundo, ou antes, postulasse em seu próprio ato a inscrição possível desta ordem no mundo". Algo a que Bourdieu (2007), anteriormente, já havia nos instigado a respeito de *capital cultural*.

Nesse sentido, a alimentação, o alimento, ou ainda a comida, torna-se um rico objeto de pesquisa não apenas para a sociologia, mas também para a história social, do qual os autores Certeau, Giard e Mayol comungam, que a compreende como elemento constitutivo de uma sociedade em determinado tempo e lugar, como para a história cultural, que a toma como prática ou objeto representativo de uma cultura específica, um patrimônio cultural.

O entendimento do patrimônio de uma sociedade como cultura material e como capital cultural pode contribuir para uma análise coordenada do tema, considerando as demais esferas da vida social. É importante lembrar que o patrimônio cultural de uma sociedade deve também fazer referência ao cotidiano,

é nesta perspectiva que a culinária regional se legitima como bem cultural (MENESES, 1992, p. 18).

Os saberes e fazeres culinários, enquanto bens culturais passíveis de registro e proteção são parte do que se denomina atualmente de “novos patrimônios” (SLOAN, 2005, p.52). Para que os chamados novos patrimônios adquiram legitimidade é necessário que, primeiramente se considere a diversidade cultural como variável fundamental, como o reconhecimento do valor de obras vinculadas à cultura popular, por exemplo. Por fim, é imprescindível, que a comida, isto é, o que se come, e, portanto, os alimentos e a alimentação, juntamente com outras expressões culturais seja reconhecida nessa ordem cultural.

O entendimento da comida como prática cultural e como patrimônio, como bem cultural intangível, passa, portanto, pela sua percepção como signo, como emblema, de um lugar e tempo próprios. Através da reflexão sobre a cultura alimentar, a culinária e a comida, tornando possível apreender sua relação com outros aspectos da vida social, dá-se legitimidade a esses elementos como patrimônios culturais. Entende-se, portanto, que compreender as relações e o imaginário em torno desses elementos constitui-se em mecanismo para a compreensão da dinâmica histórica e cultural das sociedades (CANCLINI, 1994, p.89).

O discurso institucional do patrimônio acompanha as diferentes noções de identidade, que influenciam diretamente seu alicerce: tradição, memória e história. A memória gustativa é uma das formas de memória que representam, no nível individual, o da permanência de vestígios passados. O indivíduo atribui importância àquele elemento por aquilo que representa para ele próprio. A partir dessa percepção, as ações públicas que visam salvaguardar monumentos históricos, tendem no período contemporâneo, a consideração de elementos que expressam ou interagem com as representações presentes na memória coletiva das tradições sociais (CANCLINI, 1994, p.101).

A esse respeito, chama-nos a atenção, portanto, a necessidade de que os professores do Ensino Fundamental trabalhem para além dos livros didáticos, as questões acerca da cultura e os elementos que a definem, como por exemplo, os alimentos (produto) e a alimentação (práticas). Tanto nos PCN’s (1998) como nos DCN’s (2010) fica clara a preocupação em preservar os bens culturais indicando

que é dever das escolas, em todos os níveis, incluir em seus currículos a importância dos patrimônios histórico-culturais. Isso não aparece nas Coleções ora pesquisadas.

Diante disso, o foco se volta ao educador que deve assumir o papel atuante de disseminar os conhecimentos e realizar ações capazes de despertar o interesse e a participação das crianças e ampliar os conhecimentos dos alunos de maneira integrada e não isolada em práticas pedagógicas que utilizam apenas o livro didático como referência.

> O livro didático é um veículo de comunicação importante dentro do sistema de ensino. Porém, não pode ser assumido acriticamente. Deve ser selecionado e utilizado de forma crítica, para que não sirva de veículo de conteúdos, métodos e modos de pensar que estejam em defasagem com a perspectiva que desejamos adotar. (LUCKESI, 1994, p. 145).

É necessário que os professores reflitam sobre a sua utilização como um caminho possível a ser seguido em suas aulas, mas não o único. Com isso, o papel do professor como agente do processo ensino-aprendizagem deve ser o de um pesquisador na busca de novos conhecimentos, novas formas de ensinar, novas metodologias, fazendo uso de variadas possibilidades e não se detendo ao uso isolado do livro didático.

CAPÍTULO 3 – OUTRAS POSSIBILIDADES: A PROJEÇÃO DO TEMA NA FILMOGRAFIA INFANTIL

3.1 Livros, filmes e prática docente: uma reflexão necessária

Atualmente se valoriza o ensino na perspectiva multicultural favorecendo o aprendizado sobre culturas diferentes e sensibilizando para a pluralidade de valores e universos culturais cada vez mais presentes na vida dos professores e dos alunos. No processo de ensino aprendizagem se abre espaço para ativar e socializar conhecimento oferecendo oportunidades para promover a autonomia intelectual, o pensamento crítico e oportunizar a inserção na vida cultural e social dos alunos.

Segundo Vygotsky as origens das funções psicológicas superiores devem ser buscadas nas relações sociais entre o indivíduo e os outros homens o fundamento do funcionamento psicológico tipicamente humano é social e, portanto histórico. Os elementos mediadores na relação entre o homem e o mundo – instrumentos, signos e todos os elementos do ambiente humano carregados de significado cultural – são fornecidos pelas relações entre os homens (VYGOTSKY, 1998, p.40).

A escola, de modo geral, tem uma relação estreita com o mundo da cultura e com a sociedade. A abordagem de Vygotsky sobre o desenvolvimento humano, em seu contexto histórico-cultural, constitui um norte para a prática de atividades com o cinema no âmbito escolar.

Segundo os Parâmetros Curriculares Nacionais, o cinema, a televisão e o vídeo estão inseridos nas artes visuais e resultam dos avanços tecnológicos e transformações estéticas da modernidade (PCNs, 1998). A relação entre as informações transmitidas nas imagens dos filmes assistidos e analisados em sala de aula, por exemplo, possibilita o relacionamento e a troca de conhecimentos em todos os seus aspectos. No caso do aluno, isso acontece no momento em que, aos seus prévios conhecimentos se somam aos novos, à medida que seus sentidos captam as transmissões da tela e as informações se reorganizam.

Através dos filmes pode-se observar sugestões de como uma cultura se comporta em sociedade ou saber como aconteceu algo em uma determinada

época e de que forma aconteceu. Portanto, utilizar os filmes como veículos de interação entre o ensino e o aprendizado é prática que já vem se concretizando.

Genericamente, o cinema é usado por professores nos mais diversos níveis de ensino. Na educação infantil, a utilização pode ser meramente recreativa, mas nos patamares mais avançados da instrução formal, o cinema, como recurso pedagógico, amplia seu potencial de aplicabilidade.

O cinema é hoje um recurso amplamente usado em sala de aula e em situações de ensino e aprendizagem. Docentes dos mais diferentes níveis de ensino recorrem à exibição de filmes de ficção e não-ficção, documentários especialmente, seja para dar ênfase aos conteúdos curriculares, seja para reforçar conhecimentos que se pretende fixar.

> Passado mais de um século de seu surgimento como arte-técnica mídia-indústria, o cinema se coloca na vida contemporânea não apenas como entretenimento ou negócio, mas também como linguagem formadora de opinião, propagadora de valores e aparato pedagógico. O desenvolvimento tecnológico fez da arte de iludir (afinal, é uma ilusão óptica: o estático que se torna movimento) uma importante ferramenta de disseminação ideológica. (CHRISTOFOLETTI, 2009, p. 607).

O cinema auxilia na educação, por que informa algo, para além do entretenimento e com propriedade perceptiva/sensorial. Não faz às vezes dos livros didáticos, nem substitui a presença essencial dos mestres, mas se apresenta como dispositivo pedagógico que se coloca a serviço de bons percursos educativos. As crianças prestam atenção no desenho que desenrola na tela e alguns filmes nos dão bons exemplos da alimentação em desenhos animados.

A esse respeito selecionamos aqui alguns filmes infantis contemporâneos para considerações sobre seu uso em sala de aula como forma de complementar os saberes ensinados, essencialmente no tema aqui pesquisado, são eles: *Ratatouille* (EUA, 2007), *As aventuras de Azur e Asmar* (FR, 2006), *Garfield – o filme* (EUA, 2004) e *As Tartarugas Ninja* (EUA, 1990), a maioria desenhos de animação.

Os filmes *Garfield* e *As Tartarugas Ninja* retratam o modelo americano de alimentação consumindo massas (macarrão, lasanha, pizzas). Em *Garfield*, o personagem principal é adepto de uma vida sedentária e alimenta-se unicamente

de lasanha. Por isso é retratado como um gato obeso, preguiçoso, sempre sonolento e cansado, uma alimentação inadequada com excesso de carboidratos que causa o mau humor do personagem. Já as *Tartarugas Ninja* utilizam-se da alimentação rica em carboidratos para ter energia, uma vez que lutam artes marciais contra seus inimigos. O filme é um exemplo da estimulação da prática de exercícios físicos para o bem-estar, mas também de se fazer uma refeição saudável e rica em vitaminas, presentes nos legumes e verduras, bem como em proteínas, presentes nas carnes, e oleaginosas benéficas na produção do bom colesterol.

Ambos os filmes abordam o tema alimentos e alimentação e devem ser utilizados para a discussão da prática alimentar na sociedade contemporânea, que com as transformações sociais e urbanas trouxeram mudanças no comportamento e nos hábitos alimentares das pessoas. Retratam o modo americano cosmopolita que torna identidades alimentares em *fast foods* para adequá-las ao frenético ritmo da vida, sobretudo do mundo do trabalho. A esse respeito são exemplares os carrinhos de cachorro quente, *yakissoba*, lanches árabes, entre outros, imortalizados nos filmes.

O filme *Ratatouille*, por sua vez, vai além da temática alimentos e alimentação retratando também os temas transversais propostos nos PCN's. A história se desenrola na França, berço da gastronomia, onde um ratinho tem o sonho de se tornar *chef* de cozinha. A animação deixa bem claro um conceito de comida, identidade e valores ressaltados por Santos:

> Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, no plural, porque elas mudam, transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias. (SANTOS, 2005, p.11).

O "embate" entre 'qualquer um pode cozinhar' e o biologicamente correto (um rato dentro da cozinha) marca o filme. O ratinho *Remy*, possui olfato e

paladar além dos conhecimentos da boa cozinha, por isso consegue bons resultados e combinações de pratos que agradam seus comensais. Já *Linguini*, o verdadeiro *chef* do restaurante, é atrapalhado, tem medo de se arriscar porque desconhece as tradições e os estudos acerca da cozinha francesa. Já o ratinho *Remy*, ao receber a ordem do crítico de restaurante “Me surpreenda!”, faz o *Ratatouille* – prato que remete à sua infância, e aí comprovamos que "comer" não é um simples ato de nutrir-se, mas uma ação que envolve sensações que vão além do gustativo, ao ponto de nos mover do lugar onde estamos para um novo local, como se nosso paladar pudesse viajar através do tempo e nos remeter a boas lembranças. E, quantas são as coisas simples que nos fazem experimentar prazeres que não podemos definir, mas nos fazem sorrir e nos surpreendem.

> Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. (SANTOS, 2005, p.5).

A mesma surpresa nos traz Michel Ocelot com *As Aventuras de Azur e Asmar* ao ressaltar as diferenças culturais entre Oriente e Ocidente. Na animação tanto os hábitos culturais como os hábitos alimentares são trabalhados.

No desenho podemos identificar o período feudal através dos trajes, das aulas de equitação, dança e boas maneiras que o menino Azur recebe quando criança. Em determinado momento, é enviado para a casa de seu professor para que receba educação formal e só retorna quando adulto para tomar o lugar do pai na administração de suas terras, porém resolve ir ao Oriente em busca de seu próprio sonho.

O Oriente é retratado com palmeiras coloridas, flores e um mercado de especiarias é enfatizado, assim como o cuscuz marroquino servido em mesas baixas após lavarem as mãos. Outra marca cultural são os tons de pele dos personagens, Asmar é retratado como moreno de cabelos negros e encaracolados, já Azmar é loiro de olhos azuis. A animação ainda mostra as mesquitas, seus rituais e cantos; em busca de seu caminho, Azur sobe em uma árvore e consegue enxergar uma mesquita ao lado de uma igreja católica.

Percebemos assim, traços marcantes de duas culturas abordadas pela animação e a contribuição para aprendizagem não apenas para o ensino de ciências e história, mas dos temas transversais, uma vez que o filme os retrata com bastante ênfase.

Como o cinema é amplamente utilizado nas salas de aula, é preciso olhar os filmes com percepções da cultura local que estamos abordando. É necessário ter sensibilidade e alterar nossos modos de ver e pensar, lembrando que este recurso audiovisual não assegura somente transmissão de informações. Além de fazer parte da nossa prática social e cultural, também oferece vínculos através dos textos formados pelas imagens e enredos apresentados pelas animações.

Neste sentido é necessário ressaltar que o planejamento do professor deve contemplar o trabalho a ser realizado com os filmes. Este trabalho deve promover experiências de aprendizagem e não apenas exercer a função lúdica. O cinema na escola necessita de uma metodologia consistente e aplicável, cabe ao educador analisar previamente os filmes propostos, levantando os objetivos que se propõe desenvolver, e não apenas ocupar o tempo das crianças na escola. É um recurso rico de possibilidades educativas no meio escolar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A evolução gradativa da humanidade através dos tempos nos deixou um legado de experiências em que se fundamentam nossos conhecimentos, culturas e muitas preferências alimentares. Explorando a herança dos predecessores, o homem esforçou-se para encontrar processos novos para melhorar as condições de sua vida material e defendê-la dos agentes que competiam contra sua existência (Capítulo 1).

> Um dia, [o homem] percebeu a relação entre a semente e a planta, assim como o milagroso renascer da flora, ao repetir das luas. Vendo os grãos esquecidos no monturo germinarem, sentiu que podia lançá-los à terra e fazê-los brotar e crescer. Já não precisava viver ao acaso e à mercê da natureza, mas começava a dominá-la e influir nos processos naturais. (ORNELLAS, 2000, p.13).

Com os progressos dessa experiência, o crescimento demográfico e as descobertas de novas técnicas de produzir e conservar os alimentos, o homem conseguiu assegurar uma alimentação adequada à espécie de modo a povoar a Terra e dominar a natureza e o mecanismo de plantio e de cultivo para a sua subsistência. A partir disso, os gostos foram se constituindo e se moldando por meio de atributos aparentemente individuais, mas com profundo sentido social.

É nesse aspecto particular que a escola tem papel fundamental: proporcionar a compreensão dos hábitos e costumes alimentares de nossa sociedade em diferentes tempos e lugares. Não apenas no que diz respeito aos conteúdos, como também pelas ações educativas que possam favorecer na formação de hábitos alimentares saudáveis - ainda que não só eles.

> 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. (SANTOS, 2005.p.2)

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 no devir do tempo. Do ponto de vista aqui proposto, a comida e a culinária são alçados ao *status* de patrimônio cultural, uma vez que se manifestam como formas de transmissão, valorização e consumo de tradições (Capítulo 2).

No tocante à reprodução das tradições pela via escolar, encontramos o livro didático cumprindo o seu papel de transmissor de conhecimento, porém ainda tributário da fragmentação do conteúdo e da valorização de aspectos factuais, em detrimento da conexão de saberes. O multiculturalismo (CANDAU e MOREIRA, 2011), elemento a ser considerado no processo de ensino-aprendizagem, é outro desafio que não se realiza nesses instrumentos didáticos.

Os livros didáticos oferecem algum suporte ao trabalho docente, mas como identificamos no presente estudo, não devem se constituir na única fonte de conteúdo para o ensino. A Coleção estudada traz informações destacadas, entrevistas e textos complementares interessantes, além de incluir, nos livros de história em especial, a perspectiva das minorias sociais. Mas o conteúdo ali observado não contempla o que propõe os temas transversais nos PCN's e DCN's, como ética, pluralidade cultural e saúde, o que ampliaria, em sala de aula, as possibilidades de tratamento do tema em estudo. Não se encontrou, nestes livros analisados, de modo geral, elementos, nem relações que fizessem associação consistente desses temas mais específicos com aspectos culturais, históricos, econômicos, geográficos, sociais, religiosos, lúdicos, etc. entendendo os alimentos e a alimentação como símbolos de costumes e práticas específicas de povos, lugares e tempos diversos e que auxiliam a compreender a nossa própria relação com o tema.

Buscamos, então, primeiramente nos livros didáticos de Ciências o assunto em questão, por acreditarmos, por um lado, que estariam diretamente ligados à temática da saúde e da vida saudável, e, por outro, que se refeririam diretamente

ao tema de nosso estudo – alimentos e práticas de alimentação – permitindo observar se a abordagem adotada fazia referência às conexões plurais que privilegiamos na leitura do tema (Capítulo 2). De certo modo, pudemos pelo menos confirmar a primeira perspectiva, ainda que de forma um tanto breve e sem longa permanência na rotina escolar do aluno exposto a essa coleção didática; ficando em aberto o segundo ponto.

Entendendo, porém, que os alimentos são patrimônios culturais que marcam as regiões de seu consumo, procuramos ainda nos livros didáticos de História, dessa mesma Coleção para as séries iniciais do Ensino Fundamental, alguma referência sobre o tema em foco como identificação de cultura e patrimônio cultural. Verificamos então, que, em nenhum dos cinco volumes para o Ensino Fundamental, houve qualquer tópico mais específico que fizesse 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. O que nos leva a considerar que apesar da Coleção trazer informações de temáticas relevantes para o ensino de história hoje, sobretudo da perspectiva das minorias, como os negros, os índios e as mulheres, ainda deixam de contemplar outras discussões essenciais como o que diz respeito à diversidade cultural da forma que defendemos na presente monografia.

O que se verificou pela pesquisa feita foi a insuficiência teórico e prática da abordagem do tema nos livros didáticos em questão, e a possibilidade de complementação desses saberes em sala de aula através da filmografia infantil, especialmente dos títulos escolhidos (Capítulo 3).

Exige-se continuadamente dos professores a busca por novas formas de ensinar – lembrando os princípios freireanos (2011) -, visando a criatividade, o lúdico, e a adoção de recursos vários. Neste aspecto, entendemos que o cinema deve ser explorado pelos educadores no contexto escolar, aproveitando o forte apelo atrativo que esse recurso exerce no meio escolar. O educador consciente, com o olhar educado em relação aos artefatos midiáticos, pode fazer do cinema de animação uma ótima ferramenta para despertar a sensibilidade e a busca pelo conhecimento aos seus alunos para além do uso dos livros didáticos e como complemento do seu fazer educativo.

FONTES

Documentação Oficial

BRASIL. Conselho Nacional de Educação, Câmara da Educação Básica. **Resolução n. 4 de 13 de julho de 2010** – Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Brasília: MEC/CNE, 2010.

_____. Ministério da Educação. **Programa Nacional do Livro Didático**. Brasília: MEC/SEF, 2009.

_____. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção a Saúde. **Experiências estaduais e municipais de regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil:** identificação e sistematização do processo de construção e dispositivos legais adotados. Brasílio: Ministério da Saúde, 2007.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Fundamental. **Parâmetros Curriculares Nacionais**: terceiro e quarto ciclos: apresentação dos temas transversais. Brasília: MEC/SEF, 1998.

_____. **Parâmetros Curriculares Nacionais**. Ética e Pluralidade Cultural, 1998.

_____. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996** - estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília: [s.n.], 1996.

PARANÁ. **Lei nº 14.885, de 19 de outubro de 2005** – dispõe sobre padrões técnicos de qualidade nutricional a serem seguidos pelas lanchonetes e similares, instaladas nas escolas de ensino fundamental e médio, particulares e da rede pública. Diário Oficial do Estado, 20 out. 2005.

Livros didáticos

CAMPOS, Maria Cristina da Cunha; NIGRO, Rogério Gonçalves. **Ciências 1.° ano**. Coleção Aprendendo Sempre. São Paulo: Editora Ática, 2010.

CAMPOS, Maria Cristina da Cunha; NIGRO, Rogério Gonçalves. **Ciências 2.° ano**. Coleção Aprendendo Sempre. São Paulo: Editora Ática, 2010.

CAMPOS, Maria Cristina da Cunha; NIGRO, Rogério Gonçalves. **Ciências 3.° ano**. Coleção Aprendendo Sempre. São Paulo: Editora Ática, 2010.

CAMPOS, Maria Cristina da Cunha; NIGRO, Rogério Gonçalves. **Ciências 4.° ano**. Coleção Aprendendo Sempre. São Paulo: Editora Ática, 2010.

CAMPOS, Maria Cristina da Cunha; NIGRO, Rogério Gonçalves. **Ciências 5.° ano**. Coleção Aprendendo Sempre. São Paulo: Editora Ática, 2010.

SILVA, Dora Martins Dias e; VESENTINI, José Wiliam; PÉCORA, Marlene. **História 1.° ano**. Coleção Aprendendo Sempre. São Paulo: Editora Ática, 2010.

SILVA, Dora Martins Dias e; VESENTINI, José Wiliam; PÉCORA, Marlene. **História 2.° ano**. Coleção Aprendendo Sempre. São Paulo: Editora Ática, 2010.

SILVA, Dora Martins Dias e; VESENTINI, José Wiliam; PÉCORA, Marlene. **História 3.° ano**. Coleção Aprendendo Sempre. São Paulo: Editora Ática, 2010.

SILVA, Dora Martins Dias e; VESENTINI, José Wiliam; PÉCORA, Marlene. **História 4.° ano**. Coleção Aprendendo Sempre. São Paulo: Editora Ática, 2010.

SILVA, Dora Martins Dias e; VESENTINI, José Wiliam; PÉCORA, Marlene. **História 5.° ano**. Coleção Aprendendo Sempre. São Paulo: Editora Ática, 2010.

Filmografia infantil

AS AVENTURAS DE AZUR E ASMAR. Direção: Michel Ocelot. FR. Paris: Video Filmes, 2005. 1 DVD (99 min), son., color.

AS TARTARUGAS NINJA. Direção: Steve Barron. EUA: Paris Filmes, 1990. 1 DVD (93 min), son., color.

GARFIELD – O FILME. Direção: Peter Hewitt. EUA: 20th Century Fox, 2004. 1 DVD (80 min), son., color.

RATATOUILLE. Direção: Brad Bird. EUA: Pixar, 2007. 1 DVD (110 min), son., color.

Filmografia Geral

A GUERRA DO FOGO (LA GUERRE DU FEU). Direção: Jean-Jacques Annaud. Elenco: Everett McGill, Rae Dawn Chong, Ron Perlman, Kadi, Gary Schwartz, Kurt Schiegl, Frank Olivier Bonnet, Brian Gill. Produção: Michael Gruskoff, Denis Heroux, John Kemeny. Roteiro: Gérard Brach. Fotografia: Claude Agostini.Trilha Sonora: Philippe Sarde. FR/CAN/EUA. 1981. 1 DVD (100min.), son., color.

Programação televisiva

CLAUDE TROISGROS. *Que Marravilha!*, Brasil, Canal GNT, 2012.

JAMIE OLIVER. *Jamie Oliver*, Brasil, Canal GNT, 2012.

OLIVIER ANQUIER. *Diário do Olivier*, Brasil, Canal GNT, 2012.

Músicas

CARLOS, Roberto. Intérprete: Roberto Carlos. In: **Roberto Carlos**. Emoções. Rio de Janeiro: CBS Rcords, 1981. 1 cd sonoro, faixa 7.

FARIAS, Bino; LAZÃO; GAMA Da; GARRIDO, Toni. Intérprete: Cidade Negra. In: **Quanto mais curtido melhor**. A Estrada. Rio de Janeiro: SonyBMG, 1998. 1 cd sonoro, faixa 5.

KASHA, Al; HIRSCHOM, J.; POÇAS, Edgard. Intérprete: A Turma do Balão Mágico. In: **A Turma do Balão Mágico**. É tão lindo. Rio de Janeiro: CBS Records, 1984. 1 cd sonoro, faixa 2.

MONTENEGRO, Oswaldo. Intérprete: Oswaldo Montenegro. In: **Oswaldo Montenegro Ao Vivo**. Metade. São Paulo: Som Livre, 1989. 1 cd sonoro, faixa 3.

SOUTO, Edmundo; CAYMMI, Danilo; TAPAJÓS, Paulinho. Intérprete: Beth Carvalho. In: **Beth Carvalho**. Andança. Rio de Janeiro: Tapecar, 1969. 1 cd sonoro, faixa 6.

REFERÊNCIAS

ARON, J. P**. A cozinha:** um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, J.; NORA, P. (Orgs). História: novos objetos. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974.

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida.** Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

BENI, Mario Carlos. **Análise Estrutural do Turismo**. São Paulo: Editora Senac, 1997.

BITTENCOURT, Circe. **Ensino de história:** fundamentos e métodos**.** São Paulo: Cortez, 2004.

BORDIEU, Pierre. **A distinção:** crítica social do julgamento. São Paulo: EDUSP, 2007.

CANCLINI, Nestor Garcia. O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional***,* Rio de Janeiro, n. 23, p. 95-115, 1994.

CANDAU, Vera Maria; MOREIRA, Antonio Flávio (Orgs.). **Multiculturalismo:** diferenças culturais e práticas educativas**.** 4ª ed. Petrópolis: Vozes, 2010.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano** 2: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2011.

CHRISTOFOLETTI, Rogério. Filmes na sala de aula: recurso didático, abordagem pedagógica ou recreação? **Educação Revista do Centro de Educação UFMS**, Santa Maria, vol. 34, n. 3, 2009, p. 603-615.

COLBERT, Don. **A dieta de Jesus e de seus discípulos**. Rio de Janeiro: Thomas Nelson Brasil, 2006.

COOPER, Hilary. Aprendendo e ensinando sobre o passado a crianças de três a oito anos. **Educar em Revista**, Curitiba, 2006, p.171-190.

ÉSQUILO. **Prometeu acorrentado**.São Paulo: Martin Claret, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: **História da vida privada:** da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

FRANCO, Ariovaldo Franco. **De caçador a *gourmet*:** uma história da gastronomia. 2ª Ed. rev. São Paulo: Senac, 2001.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

FREITAG, Bárbara. **O livro didático em questão.** 3a ed. São Paulo: Cortez, 1997.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade.** Trad.: Raul Fiker. São Paulo: Ed. UNESP, 1991.

IBGE**. Anuário Estatístico do Brasil 2011***.* Acesso em 05 de out. de 2012.

LUCKESI, Cipriano C. **Avaliação da aprendizagem escolar**: estudos e proposições. São Paulo: Cortez, 1998.

MENESES, Ulpiano. A arte de pensar o patrimônio cultural. **Memória**. São Paulo: Eletropaulo, v. 4, n. 13, p. 13-19, 1992.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2000.

RANZI, Serlei; MORENO, Jean. **A avaliação em história nas séries iniciais.** Curitiba: Ed. da UFPR; UFPR/CIFOP; Ministério da Educação/SEB, 2005, 68p.

REVEL, J.-F. **Um banquete de palavras:** uma história da sensibilidade gastronômica. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RODEN, Helen Ward; FOREMAN, Claire Hewlett. **Ensino de ciências**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

RODRIGUES, Cristiana Tristão. Perfil de consumo de nutrientes nas principais regiões metropolitanas do Brasil. **Revista de Economia e Agronegócio**, Viçosa, v.8, p. 325-348, 2010.

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

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. São Paulo: Editora Manole, 2005.

STEPHANOU, Maria. Currículos de História: instaurando maneiras de ser, conhecer e interpretar. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, vol.18, n.36, 1998, p.1-15.

VYGOTSKY, Liev Semenovich. **A formação social da mente**. São Paulo: Editora Martins Fontes, 1998.

ANEXOS

ANEXO 1 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de Ciências do 1.° ano do Ensino Fundamental.....40

ANEXO 2 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de Ciências do 2.° ano do Ensino Fundamental.....42

ANEXO 3 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de Ciências do 3.° ano do Ensino Fundamental.....44

ANEXO 4 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de Ciências do 4.° ano do Ensino Fundamental.....46

ANEXO 5 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de Ciências do 5.° ano do Ensino Fundamental.....48

ANEXO 6 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de História do 1.° ano do Ensino Fundamental.....50

ANEXO 7 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de História do 2.° ano do Ensino Fundamental.....51

ANEXO 8 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de História do 3.° ano do Ensino Fundamental.....53

ANEXO 9 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de História do 4.° ano do Ensino Fundamental.....55

ANEXO 10 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de História do 5.° ano do Ensino Fundamental.....57

ANEXO 1 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de Ciências do 1.° ano do ensino fundamental

Sumário

Unidade 1 — O TEMPO PASSA 10

MÓDULO 1

FICANDO MAIS VELHO 10
- OS SERES VIVOS SE MODIFICAM 12
- VOCÊ NÃO É MAIS UM BEBÊ 14

MÓDULO 2

PAPAIS E FILHOTES 16
- BOTANDO OVOS 18
- A VIDA DE DIFERENTES FILHOTES 20

MÓDULO 3

UMA PLANTA BEM CUIDADA 22
- PLANTANDO VEGETAIS 24
- UTILIZANDO EQUIPAMENTOS 26

Unidade 2 — SOMOS HUMANOS 28

MÓDULO 4

POR DENTRO DO NOSSO CORPO 28
- DO QUE VOCÊ GOSTA DE BRINCAR? 30
- O QUE VOCÊ GOSTA DE COMER? 32

MÓDULO 5

FORTES EMOÇÕES 34
- BUUUU! QUE SUSTO! 36
- EU ME SINTO BEM 38

UNIDADE 3 AMBIENTES 40

MÓDULO 6

UMA FLORESTA.....40
- O QUE EXISTE NA FLORESTA? 42
- VIVENDO NA FLORESTA 44

MÓDULO 7

PELOS MARES.....46
- O QUE EXISTE NO MAR? 48
- PESCADORES E MERGULHADORES.....50

MÓDULO 8

O CAMPO AGROPECUÁRIO 52
- OBSERVANDO O CAMPO AGROPECUÁRIO.....54
- O QUE EXISTE NO CAMPO AGROPECUÁRIO.....56

Livro para análise do Professor. Venda proibida

UNIDADE 4 O MUNDO EM QUE VIVEMOS.....58

MÓDULO 9

LÁ VEM TEMPESTADE.....58
- COMO FICARÁ O TEMPO?.....60
- ACONTECIMENTOS QUE SÃO NOTÍCIA.....62

MÓDULO 10

INDO CADA VEZ MAIS LONGE.....64
- MEIOS DE TRANSPORTE.....66
- RUMO AO INFINITO 68

LIÇÕES COMPLEMENTARES 71

LER E ESCREVER EM CIÊNCIAS NA ESCOLA 92

SUGESTÕES DE LEITURA E FONTES DE PESQUISA 104

ANEXO 2 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de Ciências do 2.° ano do ensino fundamental

Unidade 1 — AMBIENTES E SERES VIVOS 10

Módulo 1

Diferentes ambientes 10
- O que já sei... 11
- Atividade prática 11
- Observando ambientes 12
- Descrevendo e comparando ambientes 16

Módulo 2

Ambientes modificados 20
- O que já sei... 21
- Atividade prática 21
- Campo agropecuário e cidade 22
- O ser humano e o ambiente 26

Módulo 3

Cuidados com o ambiente 30
- O que já sei... 31
- Atividade prática 31
- Fique alerta! 32
- Mãos à obra! 36
  - Com a palavra... – Fabrízio G. Violini, agrônomo 38

Módulo 4

Seres vivos no ambiente 40
- O que já sei... 41
- Atividade prática 41
- Identificando seres vivos 42
- Seres vivos: reprodução e desenvolvimento ... 46

O que aprendemos 50

Unidade 2 — DESENVOLVIMENTO E CORPO HUMANO ... 52

Módulo 5

Desenvolvimento: o "segredo" da vida 52
- O que já sei... 53
- Atividade prática 53
- Vegetais se desenvolvem 54
- Animais se desenvolvem 58

Módulo 6

Você está ficando mais velho 62
- O que já sei... 63
- Atividade prática 63
- Seus dentes, sua idade 64
  - Com a palavra... – Sônia Maria Alves, dentista ... 65
- Seus hábitos, sua idade 68

Módulo 7

Ferimentos e cuidados 72
- O que já sei... 73
- Atividade prática 73
- Quebra e conserta 74
- Cuide-se! 78
  - Hora da leitura – Os postos de saúde e as vacinações 81

Módulo 8

Conhecendo-se melhor 82
- O que já sei... 83
- Atividade prática 83
- A pele e o tato 84
  - Hora da leitura – O que é o tato? 85
- O olfato e o paladar 88

O que aprendemos 92

Unidade 3 O DIA, A NOITE E O TEMPO 94

Módulo 9

Observando o dia e a noite 94
- O que já sei... 95
- Atividade prática 95
- Observando e descrevendo o céu 96
  - Com a palavra... – Antônio Mário Magalhães, astrônomo 99
- Nuvens e estrelas 100

Módulo 10

Seres do dia e seres da noite 104
- O que já sei... 105
- Atividade prática 105
- Identificando hábitos dos seres vivos 106
- Ler, escrever e pesquisar 110
  - Hora da leitura – Uma questão de hábito 111

Módulo 11

Como estará o tempo? 114
- O que já sei... 115
- Atividade prática 115
- O tempo durante o dia 116
- Boletins meteorológicos 120
  - Com a palavra... – Edson Paixão, meteorologista 123

Módulo 12

Instrumentos de medida 124
- O que já sei... 125
- Atividade prática 125
- O termômetro e você 126
  - Hora da leitura – Uma invenção para medir a temperatura 129
- Instrumentos e medidas 130

O que aprendemos 134

Unidade 4 INVENÇÕES, SENTIDOS E MATERIAIS 136

Módulo 13

Invenções, olhos e orelhas 136
- O que já sei... 137
- Atividade prática 137
- Enxergar melhor 138
  - Com a palavra... – Christiane Rolim, oftalmologista 140
- Ouvir melhor 142

Módulo 14

Criar objetos, fazer misturas... 146
- O que já sei... 147
- Atividade prática 147
- Identificando objetos e materiais 148
- Fazendo e desfazendo misturas 152

Módulo 15

Transformações e invenção de materiais 156
- O que já sei... 157
- Atividade prática 157
- Sólido, líquido ou gasoso? 158
- Materiais elaborados 162
  - Hora da leitura – O vidro: um material elaborado 163

O que aprendemos 166

SUGESTÕES DE LEITURA E FONTES DE PESQUISA 168

LIÇÕES COMPLEMENTARES 169

LER E ESCREVER EM CIÊNCIAS NA ESCOLA 200

GLOSSÁRIO 216

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 223

ANEXO 3 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de Ciências do 3.° ano do ensino fundamental

Sumário

Unidade 1 AMBIENTES E SERES VIVOS 10

Módulo 1

Explorando um jardim 10
- O que já sei... 11
- Atividade prática 11
- Observando e descrevendo animais 12
- Comparando animais 16

Módulo 2

Conhecendo outros animais 20
- O que já sei... 21
- Atividade prática 21
- Vertebrados 22
- Conhecendo agrupamentos famosos 26
  - Com a palavra... – Mário Borges Rocha, biólogo 27

Módulo 3

Agrupando animais 30
- O que já sei... 31
- Atividade prática 31
- Criando critérios 32
  - Com a palavra... – Antônio Carlos Marques, sistemata 35
- Invertebrados 36

Módulo 4

Os animais e a nossa saúde 40
- O que já sei... 41
- Atividade prática 41
- Animais parasitas 42
  - Com a palavra... – Nelson Alexandre Palla, veterinário 42
  - Hora da leitura – Os piolhos e a nossa saúde 45
- Animais peçonhentos 46
  - Hora da leitura – Cuidados com as serpentes 47
  - Hora da leitura – Um alerta sobre as aranhas 49

O que aprendemos 50

Unidade 2 OS ALIMENTOS E NÓS 52

Módulo 5

Vegetais na alimentação 52
- O que já sei... 53
- Atividade prática 53
- Como é o corpo de um vegetal? 54
- Fazendo uma horta 58
  - Hora da leitura – Antes de comer frutas e verduras... 61

Módulo 6

O que comer? 62
- O que já sei... 63
- Atividade prática 63
- Analisando refeições 64
  - Com a palavra... – Fátima Pinsard, orientadora alimentar 67
- Agora você é o cozinheiro! 68
  - Hora da leitura – Comer: um conjunto de sensações 71

Módulo 7

Experiências na cozinha 72
- O que já sei... 73
- Atividade prática 73
- Investigando o que aconteceu 74
  - Hora da leitura – Uma reação efervescente 77
- Produtos e substâncias 78
  - Hora da leitura – Substâncias químicas por toda parte 81

Módulo 8

Alimentos e transformações 82
- O que já sei... 83
- Atividade prática 83
- Transformações à nossa volta 84
  - Hora da leitura – Um mundo em transformação 87
- Quando os alimentos estragam 88
  - Hora da leitura – De olho nos alimentos 91

O que aprendemos 92

O TEMPO PASSA 94

Módulo 9

Do natural ao sintético 94
- O que já sei... 95
- Atividade prática 95
- De que é feito? 96
  - Hora da leitura – Do natural ao sintético 99
- Alertando sobre riscos 100
  - Com a palavra... – Maria Eunice Ribeiro Marcondes, química 103

Módulo 10

Dos lampiões às lâmpadas e sombras 104
- O que já sei... 105
- Atividade prática 105
- Iluminando diferentes corpos 106
  - Hora da leitura – A luz e os corpos 109
- Sombras de diferentes formatos 110
  - Hora da leitura – A história do teatro de sombras 113

Módulo 11

Observar o céu é ver o tempo passar 114
- O que já sei... 115
- Atividade prática 115
- As sombras e as horas 116
  - Hora da leitura – Os relógios de sol 119
- As estrelas e as horas 120
  - Hora da leitura – Observe os astros e... veja o tempo passar 123

Módulo 12

Explorando a Lua 124
- O que já sei... 125
- Atividade prática 125
- A Lua e o calendário 126
  - Hora da leitura – As fases da Lua 129
- A Lua: ontem e hoje 130
  - Hora da leitura – No mundo da Lua 133

O que aprendemos 134

INVENÇÕES E TRANSPORTES 136

Módulo 13

Os meios de transporte e nós 136
- O que já sei... 137
- Atividade prática 137
- Meios de transporte 138
  - Hora da leitura – É movido a... 141
- Nosso corpo se movimenta 142

Módulo 14

A tecnologia por trás da bicicleta 146
- O que já sei... 147
- Atividade prática 147
- A história da bicicleta 148
- O funcionamento da bicicleta 152

Módulo 15

Uma grande invenção 156
- O que já sei... 157
- Atividade prática 157
- Fazendo força 158
  - Hora da leitura – Força e movimento 161
- Fazendo menos esforço 162
  - Hora da leitura – Rodas para a humanidade ... 165

O que aprendemos 166

SUGESTÕES DE LEITURA E FONTES DE PESQUISA 168

LIÇÕES COMPLEMENTARES 169

LER E ESCREVER EM CIÊNCIAS NA ESCOLA 200

GLOSSÁRIO 216

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 224

Livro para análise do Professor Venda proibida

ANEXO 4 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de Ciências do 4.° ano do ensino fundamental

Sumário

Unidade 1 AMBIENTE E SERES VIVOS 10

Módulo 1

Explorar o Pantanal 10
O que já sei... 11
Atividade prática 11
Uma visão panorâmica do ambiente 12
Hora da leitura – Águas comandam a vida no Pantanal 15
Lendo e lidando com informações 16
Hora da leitura – Viagens pelo Brasil 19

Módulo 2

Cadeias alimentares 20
O que já sei... 21
Atividade prática 21
Observando animais 22
Com a palavra... – Patrícia Izar, bióloga 22
Relações alimentares e esquemas 26
Hora da leitura – Cadeias alimentares: O que é isso? 28

Módulo 3

Espécies em desaparecimento 30
O que já sei... 31
Atividade prática 31
Preservar é preciso! 32
Quanto menor a reprodução... maior o risco de extinção 36
Hora da leitura – Tamar: um projeto para as tartarugas marinhas 39

Módulo 4

Reprodução e desenvolvimento 40
O que já sei... 41
Atividade prática 41
A reprodução dos vegetais e os frutos 42
A reprodução dos animais 46

O que aprendemos 50

Unidade 2 ÁGUA, SOLO E SER HUMANO 52

Módulo 5

A água no dia-a-dia 52
O que já sei... 53
Atividade prática 53
Cuidando da água 54
Hora da leitura – Economizar água 57
Água límpida, mas... 58
Com a palavra... – Gisele Duboc, médica infectologista 61

Módulo 6

Tratando a água 62
O que já sei... 63
Atividade prática 63
Duas maneiras de separar misturas 64
Hora da leitura – Água tratada 67
Abastecimento de água 68
Hora da leitura – Os reservatórios e as caixas-d'água 71

Módulo 7

O solo e sua ocupação 72
O que já sei... 73
Atividade prática 73
Solo e erosão 74
Hora da leitura – A água, o solo e a erosão 77
Protegendo o solo 78
Hora da leitura – Montanha abaixo 81

Módulo 8

Solo e vegetação 82
O que já sei... 83
Atividade prática 83
Um problema para investigar 84
Hora da leitura – A importância da adubação do solo 87
A proteção pela vegetação 88
Com a palavra... – sargento Ariano, agente da Defesa Civil 91

O que aprendemos 92

Unidade 3 DA NATUREZA PARA O LIXO 94

Módulo 9

Recursos naturais 94
- O que já sei... 95
- Atividade prática 95
- Renovável ou não? Eis a questão. 96
- Nossos hábitos e os recursos naturais 100
  - Hora da leitura – Os três Rs 103

Módulo 10

O sal e a água 104
- O que já sei... 105
- Atividade prática 105
- Obtendo o sal 106
- Os caminhos da água 110
  - Hora da leitura – Água sólida 113

Módulo 11

Os metais 114
- O que já sei... 115
- Atividade prática 115
- Reconhecendo metais 116
- Trabalhando os metais 120
  - Com a palavra... – Jônia Guimarães, artista plástica 122
  - Hora da leitura – Ligas metálicas: criação humana 123

Módulo 12

Lixo e reciclagem 124
- O que já sei... 125
- Atividade prática 125
- Nosso lixo 126
  - Hora da leitura – Para onde vai o lixo? 129
- Por que reciclar 130
  - Hora da leitura – Observe estes símbolos quando for comprar 133

O que aprendemos 134

Unidade 4 INVENÇÕES, ELETRICIDADE E CONSUMO 136

Módulo 13

Máquinas e energia 136
- O que já sei... 137
- Atividade prática 137
- Invenções: ontem e hoje 138
- Como funciona... O que produz 142
  - Hora da leitura – A energia faz as coisas acontecerem 145

Módulo 14

Instalações elétricas 146
- O que já sei... 147
- Atividade prática 147
- Montando um circuito elétrico 148
  - Com a palavra... – Lázaro Jacinto, engenheiro elétrico 148
  - Hora da leitura – Cuidados com a eletricidade 151
- Testando diferentes materiais 152
  - Hora da leitura – Os interruptores 155

Módulo 15

Consumo de energia elétrica 156
- O que já sei... 157
- Atividade prática 157
- Analisando dados da conta de luz 158
- Analisando atitudes 162
  - Hora da leitura – Como evitar o desperdício de energia elétrica 165

O que aprendemos 166

SUGESTÕES DE LEITURA E FONTES DE PESQUISA 168

LIÇÕES COMPLEMENTARES 169

LER E ESCREVER EM CIÊNCIAS NA ESCOLA 200

GLOSSÁRIO 216

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 224

Livro para análise do Professor. Venda proibida.

ANEXO 5 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de Ciências do 5.° ano do ensino fundamental

Sumário

Unidade 1 EXPLORAR... É PRECISO 10

Módulo 1

Estudando áreas verdes 10
- O que já sei... 11
- Atividade prática 11
- Observando e descrevendo áreas verdes 12
- Áreas verdes à sua volta 16
  - Hora da leitura – Áreas verdes urbanas 19

Módulo 2

Parques nacionais do Brasil 20
- O que já sei... 21
- Atividade prática 21
- O primeiro parque nacional brasileiro 22
- Parques nacionais: por que criá-los? 26
  - Com a palavra... – Nina Nazário, ecóloga 29

Módulo 3

Exploradores da Terra 30
- O que já sei... 31
- Atividade prática 31
- Uma volta pela Terra... 32
- Explorando a bússola 36
  - Hora da leitura – As primeiras bússolas 39

Módulo 4

Exploradores do Universo 40
- O que já sei... 41
- Atividade prática 41
- Breve história das viagens espaciais 42
- O Sistema Solar 46
  - Com a palavra... – Antônio Mário Magalhães, astrônomo 48

O que aprendemos 50

Unidade 2 O CORPO DINÂMICO 52

Módulo 5

O corpo em movimento 52
- O que já sei... 53
- Atividade prática 53
- Hora do esporte 54
  - Hora da leitura – De olho no ritmo 57
- Energia para viver 58
  - Hora da leitura – O trabalho e a energia 61

Módulo 6

Por dentro do corpo 62
- O que já sei... 63
- Atividade prática 63
- Coração e pulmões 64
- Por dentro da barriga 68
  - Hora da leitura – Uma "comunidade" de células 71

Módulo 7

Nossa alimentação 72
- O que já sei... 73
- Atividade prática 73
- Analisando as embalagens dos alimentos 74
- Alimentação saudável 78
  - Com a palavra... – Renata Labigalini, nutricionista 78

Módulo 8

Nosso estilo de vida e nossa saúde 82
- O que já sei... 83
- Atividade prática 83
- Nossos hábitos... nossa saúde 84
- Nossas atitudes... nossa saúde 88
  - Hora da leitura – Pense positivamente 91

O que aprendemos 92

Unidade 3 O CORPO EM MUDANÇA 94

Módulo 9

O corpo como você nunca o viu 94
- O que já sei... 95
- Atividade prática 95
- Um novo olhar 96
- Hora da leitura – A cor do sangue 98
- Flagrantes do corpo 100
- Hora da leitura – "Imaginando" o corpo humano 103

Módulo 10

Surge um ser humano 104
- O que já sei... 105
- Atividade prática 105
- Corpo de homem, corpo de mulher 106
- Hora da leitura – Quando o assunto é sexo 109
- Antes do nascimento 110

Módulo 11

Já não sou mais criança 114
- O que já sei... 115
- Atividade prática 115
- A chegada da adolescência 116
- Com a palavra... – Pedro, Belle e Camila, adolescentes 117
- Hora da leitura – A adolescência está chegando 119
- Dilemas adolescentes 120
- Hora da leitura – Entendendo a adolescência 123

Módulo 12

Nosso corpo... nossa sociedade 124
- O que já sei... 125
- Atividade prática 125
- Mudanças na forma do corpo 126
- Hora da leitura – O corpo em mudança 129
- Mudanças de hábitos 130
- Hora da leitura – O corpo e a sociedade 133

O que aprendemos 134

Unidade 4 ADMIRÁVEL MUNDO NOVO 136

Módulo 13

Um mundo de invenções 136
- O que já sei... 137
- Atividade prática 137
- Invenções e nossa vida 138
- Invenções: os dois lados da moeda 142
- Hora da leitura – Invenções: moedas de duas faces 145

Módulo 14

Da combustão à poluição 146
- O que já sei... 147
- Atividade prática 147
- O segredo do fogo 148
- Com a palavra... – Mauro Lopes, capitão bombeiro 151
- A poluição do ar 152
- Hora da leitura – A saga do domínio do fogo 155

Módulo 15

Tempos modernos 156
- O que já sei... 157
- Atividade prática 157
- Quando o avanço resulta em retrocesso 158
- Hora da leitura – Nós, os carros e a qualidade do ar 161
- Quando o retrocesso promove avanço 162
- Hora da leitura – Ciência, tecnologia e sociedade 165

O que aprendemos 166

SUGESTÕES DE LEITURA E FONTES DE PESQUISA 168

LIÇÕES COMPLEMENTARES .. 169

LER E ESCREVER EM CIÊNCIAS NA ESCOLA 200

GLOSSÁRIO 216

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 224

Livro para análise do Professor. Venda proibida.

ANEXO 6 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de História do 1.° ano do ensino fundamental

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 EU E OS OUTROS 7

Meu jeito de ser 12
Atividades de que mais gosto 15
O tempo passa... 18
Navegando no tempo 23
O que você aprendeu 24

CAPÍTULO 2 A NOSSA FAMÍLIA 25

Famílias de outros tempos 29
Vivendo juntos 30
Diferentes hábitos e costumes 31
Navegando no tempo 32
O que você aprendeu 33

CAPÍTULO 3 A ESCOLA.....34

Quem trabalha na escola? 38
As regras da classe 39
Para saber mais 40
Os dias da semana e os meses do ano 41
Para saber mais 43
Navegando no tempo 44
O que você aprendeu 45

CAPÍTULO 4 O LUGAR ONDE MORO 46

As ruas também têm história 48
A vida nos bairros e nas cidades 52
A vida no campo 54
Meios de transporte 55
Navegando no tempo 58
O que você aprendeu 59

CAPÍTULO 5 BRINQUEDOS E BRINCADEIRAS 60

Sozinho ou com os outros 61
Brincadeiras através dos tempos 62
Falando de relacionamentos 66
Navegando no tempo 67
O que você aprendeu 67

GLOSSÁRIO 68

SUGESTÕES DE LEITURA.....70

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 71

MINHA HISTÓRIA 73

ANEXO 7 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de História do 2.° ano do ensino fundamental

Sumário

Capítulo 1 CADA UM DO SEU JEITO 8

Eu 9
Os outros 11
O tempo não para 12
Autorretrato em três tempos 12
As paisagens também se transformam 13
Tudo muda 14
Antes e depois 15
Os primeiros documentos 16
Certidão de nascimento 16
Carteira de identidade 18
Outro documento importante 20
Navegando no tempo 21
O que você aprendeu 21

Capítulo 2 A HISTÓRIA DE CADA UM 22

Aconteceu com você 23
Objetos também contam história 25
Relatos de família 26
Autobiografia 28
Ficha cronológica 30
Histórias de outras crianças 32
Crianças como você 34
Navegando no tempo 35
O que você aprendeu 35

Capítulo 3 A FAMÍLIA DE CADA UM 36

A sua família 37
Objetos de família 39
Memórias de família 42
Ficha das gerações 43
Famílias de todo tipo 45
Era assim 45
Lembranças de infância 46
Famílias indígenas 48
Com o pé na estrada 49
Outra experiência em família 50
Com os animais 51
Navegando no tempo 52
O que você aprendeu 52

Capítulo 4 **ONDE MORAMOS?** 53

Minha casa 54
O olhar do artista 56
Uma casa legal 58
O seu dia-a-dia 59
Outra rotina 61
Moradias indígenas 63
Outras casas 66
E quem não tem casa? 70
Casas de outros tempos 71
Navegando no tempo 72
O que você aprendeu 72

Capítulo 5 **NA ESCOLA E NA VIDA** 73

Eu na escola 74
Conhecendo as pessoas da escola 75
Convivendo na escola 76
As regras da turma 76
Para brincar no recreio 78
Rotina da classe 80
Pintando o sete 81
Outras escolas 82
Uma escola diferente 84
Uma escola para sonhar 85
Escolas também têm história 86
Conhecendo a história da escola 86
Investigando o passado 87
Escolas de outros tempos 88
Lembranças da escola 90
Navegando no tempo 92
O que você aprendeu 92

Capítulo 6 **DIREITOS – UMA QUESTÃO DE CIDADANIA** 93

Cuidando das crianças 95
Todos juntos na sala de aula 96
As crianças se manifestam 97
Outros lugares, outras crianças 98
Aprendendo a ser cidadão 103
Navegando no tempo 105
O que você aprendeu 105

GLOSSÁRIO 106

SUGESTÕES DE LEITURA 111

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 112

MINHA AGENDA 113

Livro para análise do Professor. Venda proibida.

ANEXO 8 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de História do 3.° ano do ensino fundamental

Sumário

Capítulo 1 CONHECER O PASSADO 8

Direto da fonte 9
- Seguindo pistas 9
- O que os mapas revelam 11
- O olhar do artista 12
- Vestígios do passado 14

Uma história, muitas fontes 15
Medir o tempo, localizar os acontecimentos ... 16
- Quando aconteceu? 16
- As medidas do tempo 17
- Navegar no tempo 19

Navegando no tempo 20
Panorama 21
O que você aprendeu 21

Capítulo 2 VIVER E APRENDER 22

Você e a escola 23
Como aprendemos 24
- Aprendendo com os amigos 25
- Aprendendo na escola 26
- Minha agenda 27
- Aprendendo com os mais velhos 29

Como as crianças indígenas aprendem 30
Recordações do tempo de escola 32
Navegando no tempo 34
Panorama 35
O que você aprendeu 35

Capítulo 3 PELAS RUAS DA CIDADE 36

Você e as ruas do cotidiano 38
- A rua onde você mora, o lugar onde você vive ... 39

Os espaços de convivência 40
A rua onde moro já foi assim 44
A convivência mudou? 46

Imagens do passado 48
Navegando no tempo 50
Panorama 51
O que você aprendeu 51

TEMPO DE BRINCAR 52

Brincando ontem e hoje 54
Brincar é coisa antiga 58
O direito de brincar 59
Lazer, cotidiano e história 60
O lazer da turma 60
Lazer em família 61
O povo fazendo festa 63
Os jogos de cada povo 66
Navegando no tempo 68
Panorama 69
O que você aprendeu 69

TEMPO E TRABALHO 70

As pessoas e o trabalho 72
Enquanto uns dormem, outros trabalham ... 75
O trabalho ao longo do tempo 77
O trabalho no campo 78
O trabalho na cidade 79
Lembranças de trabalhadores 81
Lembranças de um aprendiz 82
Crianças trabalhando ontem e hoje 83
Sem tempo para brincar 84
O trabalho nas comunidades indígenas 85
Jeito de indígena 87
Imagens do trabalho escravo 89
As mulheres no mundo do trabalho 91
Em benefício de todos 94
Em busca de soluções para as crianças 95
Navegando no tempo 96
Panorama 97
O que você aprendeu 97

O QUE MUDOU AO LONGO DO TEMPO 98

A história do livro 99
Em busca de alimento 101
Falando de comunicação 106
Comunicando-se ontem e hoje 108
Na era da TV 109
Os meios de transporte também se modificaram 110
O ser humano modifica o ambiente 113
Navegando no tempo 116
Panorama 117
O que você aprendeu 117

GLOSSÁRIO 118

SUGESTÕES DE LEITURA 124

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 126

JORNAL DA MODA 129

Livro para análise do Professor. Venda proibida.

ANEXO 9 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de História do 4.° ano do ensino fundamental

Sumário

Capítulo 1 O MUNICÍPIO: PRESENTE E PASSADO 8

Conversando sobre o município 9
Paisagens de municípios 10
Os municípios se transformam 11
O município tem história 12
Navegando no tempo 16
Panorama 17
O que você aprendeu 17

Capítulo 2 CAMPO E CIDADE: MODOS DE VIDA E TRABALHO 18

A vida nas cidades 19
Um olhar sobre as cidades 19
Diferentes modos de vida 20
Um olhar sobre o passado 23
Cidades históricas 26
A vida no campo 30
Paisagens do campo 30
O campo em outros tempos 32
Navegando no tempo 34
Panorama 35
O que você aprendeu 35

Capítulo 3 EM BUSCA DE UMA VIDA NOVA 36

Origem das famílias 38
Movimentos migratórios e desenvolvimento dos municípios 44
Um século de mudanças 47
Navegando no tempo 48
Panorama 49
O que você aprendeu 49

Capítulo 4 A FORMAÇÃO DO POVO BRASILEIRO 50

Os primeiros habitantes do Brasil 52
Diferentes povos indígenas 54
De geração em geração 55
Encontro entre dois mundos 57
Em busca de novos caminhos 58
A chegada dos portugueses 61
Indígenas e portugueses: primeiros contatos 61
Navegando no tempo 64
Panorama 65
O que você aprendeu 65

Capítulo 5 GENTE QUE FEZ O BRASIL 66

Os africanos no Brasil 68
Uma longa viagem 68
A chegada 69
O trabalho escravo 72
Nos campos 72
Nas cidades 74
A escravidão no mundo 76
Castigos e penas, fugas e resistência 78
A vida nos quilombos 80
As contribuições da cultura africana 83
Brasil dos imigrantes 84
Heranças culturais 84
Navegando no tempo 88
Panorama 89
O que você aprendeu 89

Capítulo 6 A TERRA E O TRABALHO 90

Os povos indígenas e a terra 91
Artes da terra 95
Trabalhando a terra 97
A área rural do município 98
Atividades desenvolvidas no campo 98
Gente sem terra 100
Navegando no tempo 102
Panorama 103
O que você aprendeu 103

Capítulo 7 DIREITOS HUMANOS, DIREITOS DE TODOS 104

Entendendo os direitos 106
O trabalho infantil 108
Direito à cidadania 109
Criança também tem direitos 111
Por um futuro melhor 113
Navegando no tempo 114
Panorama 115
O que você aprendeu 115

GLOSSÁRIO 116

SUGESTÕES DE LEITURA 123

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 125

COISAS DA GENTE 129

Livro para análise do Professor. Venda proibida.

ANEXO 10 - Sumário da Coleção Aprendendo Sempre, livro de História do 5.° ano do ensino fundamental

Sumário

Capítulo 1 A GENTE QUE VEIO PELO GELO 8

Chegando até aqui 10
Navegando no tempo — O império inca 12
O que você aprendeu 12

Capítulo 2 A GENTE QUE VEIO PELO MAR 13

Chegam novos povoadores 14
Na América 15
Navegando no tempo — Em forma de poema 18
O que você aprendeu 18

Capítulo 3 A GENTE QUE TROUXE NOSSA LÍNGUA 19

Mares desconhecidos 20
A chegada da frota de Cabral 21
As riquezas das novas terras 24
O que levavam daqui 26
Navegando no tempo — O pau-brasil 28
O que você aprendeu 28

Capítulo 4 A GENTE QUE HABITAVA ESTAS TERRAS 29

Após o encontro, os conflitos 29
E hoje? 31
Em defesa dos povos indígenas 34
Brincando nas comunidades indígenas 35
Um depoimento 36
Navegando no tempo — Música do pau-brasil 38
O que você aprendeu 38

Capítulo 5 A GENTE DA METRÓPOLE 39

A divisão do mundo 39
O povoamento das terras brasileiras 40
A criação das capitanias hereditárias 41
A aliança entre portugueses e indígenas 43
Mudando a forma de controlar 44
Os indígenas e a chegada dos jesuítas 44
Navegando no tempo — Arte indígena 47
O que você aprendeu 47

Capítulo 6 A GENTE QUE VEIO DA ÁFRICA 48

A chegada 49
Casa-grande e senzala: a vida nos engenhos 51
O dia-a-dia dos escravos africanos 54
A fabricação do açúcar 55
Do engenho para a usina 57
Navegando no tempo – Patrimônio Cultural Brasileiro 61
O que você aprendeu 61

Capítulo 7 A GENTE ESCRAVA RESISTIU À ESCRAVIDÃO 62

Castigos, fugas e resistência 62
A origem do preconceito 64
A construção da cultura 64
Iguais perante a lei 66
Navegando no tempo — A luta continua 68
O que você aprendeu 68

Capítulo 8 A GENTE DO SERTÃO 69

Pelo Brasil adentro 70
Enquanto isso, na vila de São Paulo... 71
Expedições para o interior 72
O negócio da captura de indígenas 75
Navegando no tempo – Protegendo os conhecimentos 77
O que você aprendeu 77

Capítulo 9 A GENTE DAS MINAS 78

A procura do ouro 78
O trabalho nas minas 81
A sociedade mineradora 83
Pagando caro 85
Em busca da independência 86
Navegando no tempo — Os caminhos do ouro 89
O que você aprendeu 89

Capítulo 10 A GENTE DAS ARTES 90

Aleijadinho, o artista barroco 92
Ouro Preto, Patrimônio Cultural da Humanidade 94
Navegando no tempo — A arte barroca 95
O que você aprendeu 95

Capítulo 11 A GENTE DA CORTE 96

A sociedade no Rio de Janeiro 98
O cotidiano se modifica 100
A vida cultural 102
Navegando no tempo — Bicentenário da chegada da família real portuguesa ao Brasil 103
O que você aprendeu 103

Capítulo 12 A GENTE DA POLÍTICA 104

A primeira Constituição do Brasil 106
A partida 109
Navegando no tempo — A primeira dívida do país 110
O que você aprendeu 110

Capítulo 13 A GENTE DO CAFÉ E O FIM DA ESCRAVIDÃO 111

O reinado do café 113
A sociedade cafeeira 115
O desenvolvimento das cidades 118
A escravidão nas cidades 118
O fim da escravidão 119
Navegando no tempo — A cultura da bebida chamada café 123
O que você aprendeu 123

Capítulo 14 A NOVA GENTE QUE VEIO DA EUROPA E DA ÁSIA 124

A presença dos imigrantes no Brasil 125
A contribuição dos imigrantes 127
O trabalho dos imigrantes no estado de São Paulo 131
A crise do café 132
Depois da abolição 133
O fim da Monarquia 133
Navegando no tempo — A saga dos imigrantes 135
O que você aprendeu 135

Capítulo 15 A GENTE DO INÍCIO DA REPÚBLICA 136

As leis e a Constituição 137
A gente das cidades 139
Do campo para a cidade 140
A indústria e o crescimento das cidades 142
Navegando no tempo 144
O que você aprendeu 144

Capítulo 16 O BRASIL DE TODA ESSA GENTE 145

A "cara" do Brasil 145
Os problemas do Brasil 147
A busca de soluções 149
Navegando no tempo 153

GLOSSÁRIO 154
SUGESTÕES DE LEITURA 161
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 163
CEM ANOS DE BRASIL 169

Livro para análise do Professor. Venda proibida.