

Um projeto interdisciplinar para o ensino de Língua Inglesa

Sharechef

Jocasta Rios Kwecko

Revisão: Camila G. dos S. do Canto



Apresentação

*Sharechef: Um projeto interdisciplinar para o ensino de Língua Inglesa surge no Mestrado Profissional de Ensino de Línguas da Universidade Federal do Pampa – Campus Bagé-RS – como produto pedagógico referente a minha dissertação intitulada *Sharechef: propostas interdisciplinares no ensino de Língua Inglesa por meio das metodologias ativas no contexto de ensino remoto (2021)*. O *Sharechef* apresenta uma sequência didática interdisciplinar que busca ser um aprimoramento para, em especial, o professor de língua inglesa do Ensino Médio, trazendo atividades que foram desenvolvidas em uma escola privada de Educação Infantil, Ensino Fundamental e Médio no município do Rio Grande – RS. O projeto teve como foco os adolescentes concluintes do Ensino Médio.*

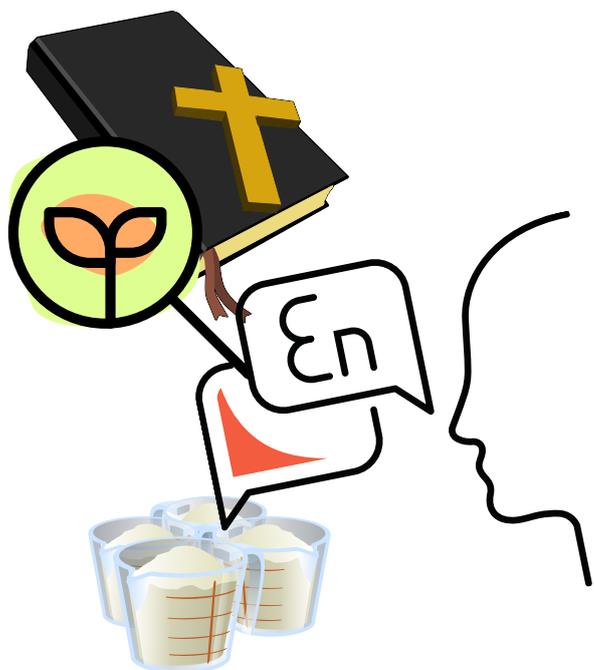
A pesquisa teve como aporte teórico os conceitos acerca do Ensino Online, Interdisciplinaridade, TDIC, Metodologias Ativas e Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP). Os textos sobre Metodologias Ativas e ABP foram essenciais para a construção desse produto pedagógico. Destaco os livros *Metodologias Ativas para uma educação inovadora*, de José Moran (2018) e *Aprendizagem baseada em projetos: educação diferenciada para o século XXI*, de Willian Bender (2015).

E por que escolhi esse nome? *Share + chef = Sharechef*. Procurei dar um novo sentido ao substantivo chef para ir ao encontro do tema do trabalho. Então, escolhi a palavra *share* (partilha) para agregar a ideia do *chef*, *chef* da partilha. A escolha do nome foi uma consequência de fatores, a temática da sequência didática ser a partilha do pão, trazendo para a sala de aula o contexto social que vivenciamos a cada dia mais, a importância de partilhar. E não só o alimento, mas o tempo, o sentimento, a atenção, que foram ações tão importantes para o momento vivenciado durante da pandemia do Covid-19. Cada etapa do manual foi dividida a partir da área do conhecimento que participou desse projeto interdisciplinar: Língua Inglesa, Matemática, Geografia e Ensino Religioso. Cada uma das etapas apresenta as atividades realizadas e seus textos de referências.

É importante ressaltar que *Sharechef* foi elaborado em dois momentos e tem esta como versão final. Entretanto, devo salientar que este manual não é o guia correto de como desenvolver um projeto interdisciplinar ou quais atividades devem ser abordadas em um projeto. Porém, ele oferece uma outra possibilidade para que o professor use em sua sala de aula, tornando o processo de aprendizagem de seus alunos cada vez mais significativo.

Aventais e ingredientes preparados? 3, 2, 1, *start cooking!*

Observação: As imagens apresentadas foram retiradas ou adaptadas da Internet e têm suas referências indicadas. Não se pretende ferir os direitos autorais de nenhum autor.



Áreas do conhecimento

Sharechef tem o objetivo de ser desenvolvido a partir de um projeto interdisciplinar. Quando foi aplicado o projeto, as áreas do conhecimento escolhidas para fazerem parte desse trabalho em conjunto com a Língua Inglesa foram: Matemática, Geografia e Ensino Religioso.

O tema escolhido foi a partilha do pão. Portanto, em cada aula foi abordado esse tema e agregado a ele, aspectos referentes à área do conhecimento, que a partir das discussões, trariam contribuições para a realização do trabalho.

A seguir, o manual apresenta sugestões de atividades que podem ser desenvolvidas em conjunto com os demais componentes curriculares.

Vale lembrar que esse material compartilha sugestões, mas o professor pode adaptar o projeto para o seu contexto educacional.



A etapa da Língua Inglesa oportuniza aos alunos a noção de que língua está presente em todos os contextos. Podemos aprender novas palavras relacionadas a receitas culinárias, também podemos perceber que a receita de um prato, precisa respeitar uma estrutura. Além disso, podemos refletir que o pão se relaciona com diversos âmbitos de nossa vida, pois recebe diversos significados. Também aprendemos que o ato da partilha é essencial na nossa vida em sociedade.

E não é que a Língua Inglesa pode ir além do estudo da gramática?! Vamos usá-la para cozinhar e partilhar!

Apresentamos a seguir a tabela que apresenta as atividades realizadas nas aulas de Língua Inglesa:



Atividades	Objetivos	Uso da Língua Inglesa	Número de aulas
<p>Apresentação da proposta do Projeto Interdisciplinar A partilha do pão.</p> <p>(Atividade 1: Escrita de uma receita de pão em língua inglesa;</p> <p>Atividade 2: Gravação de um vídeo apresentando a receita (passo a passo), em língua inglesa, e o momento de partilha, e postar no Youtube</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Instigar os alunos para a reflexão acerca da partilha. - Despertar a autonomia e a criatividade do aluno. - Desenvolver o engajamento dos alunos acerca do contexto social. 	O pão	1 hora/aula (50 min)
<p>Discussão sobre a simbologia do pão.</p> <p>Análise do gênero de texto "receita" e vocabulário utilizado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Despertar a autonomia e a criticidade do aluno. 	Vocabulário, em inglês, relacionado a receita, unidades de medida e ingredientes. <i>Steps of a recipe</i>	1 hora/aula (50 min)
<p>Apresentação da história do pão e a importância nas diferentes culturas mundiais.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Despertar a criatividade e criticidade do aluno. - Oportunizar o contato com outras culturas. 	<i>Origins of Bread and Bakery.</i>	1 hora/aula (50 min)
<p>Análise do uso dos imperativos em língua inglesa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver a escrita e a oralidade através dos Imperativos. 	<i>Imperatives</i>	1 hora/aula (50 min)
<p>Discussão sobre o Dia de Ação de Graças e a relação com o pão.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver o engajamento dos alunos. - Oportunizar o contato com outras culturas. 	<i>Thanksgiving</i>	1 hora/aula (50 min)

Fonte: Autora (2020)

A seguir, apresento cada atividade mencionada na tabela.



Atividade I

O primeiro encontro, apresenta a proposta do Projeto Interdisciplinar *Sharechef*, explicando as atividades propostas, escrita e gravação de um vídeo com a produção oral, em língua inglesa. Além disso, reflete sobre o ato da partilha e a importância para o convívio social.

Quais os objetivos desta atividade?

- a) Instigar os alunos para a reflexão acerca da partilha.
- b) Despertar a autonomia e a criatividade do aluno.
- c) Desenvolver o engajamento dos alunos acerca do contexto social.

1. Apresente a proposta do projeto interdisciplinar.
2. Explique as etapas do projeto, apresentando as atividades a serem desenvolvidas pelos alunos.
3. Reflita sobre a importância do ato da partilha para o convívio social.

Dica

Destaque que as atividades serão produzidas em Língua Inglesa.



Atividade I

Sugestões

Proposta do Projeto

 **MESTRADO PROFISSIONAL EM ENSINO DE LÍNGUAS**
SHARECHEF: PROPOSTAS INTERDISCIPLINARES NO
ENSINO DE LÍNGUA INGLESA ONLINE
ATRAVÉS DAS METODOLOGIAS ATIVAS 

PROJETO INTERDISCIPLINAR
SHARECHEF

DISCIPLINAS: - Ensino Religioso.
- Geografia.
- Língua Inglesa.
- Matemática.

Esta proposta de projeto faz parte da Pesquisa de Mestrado Sharechef: propostas interdisciplinares no Ensino de Língua Inglesa Online através das Metodologias Ativas, desenvolvido pela Prof.ª Jocasta Kwecko, no Programa de Mestrado Profissional em Ensino de Línguas da Universidade do Pampa - Campus Bagé.

A pandemia e o isolamento físico nos possibilitaram reflexões e mudanças de comportamento para enfrentar o novo normal que estamos vivenciando. Novos hábitos de higiene e de prevenção foram acrescentados na nossa rotina, bem como o isolamento nos distanciou e passamos a ter a tecnologia digital como recurso para estarmos com nossos amigos, familiares e professores.

A pandemia também possibilitou o despertar da solidariedade e consciência para partilhar o tempo e o alimento com aqueles que têm maior carência. Esse tempo nos faz pensar sobre o que é realmente necessário e básico. E o pão é um símbolo do necessário. Um símbolo profundamente vinculado à vida. Do ponto de vista antropológico, comida e vida são realidades inseparáveis, em todas as culturas os momentos principais da vida humana são associados a comida e não apenas a comida, mas a comida partilhada. Inclusive, a própria palavra "compartilhar" significa partilhar o pão.

Uma das profissões que se caracteriza pela ação de partilhar é a docência, e a docência quer partilhar conhecimentos, partilhar experiências de vida e conduzir os alunos a ter mais vida. O projeto tem como intuito possibilitar aos alunos experiências de partilha de conhecimento, afeto, experiência e também de alimento. Por isso, o pão será o símbolo para a construção desse trabalho.

Durante as aulas destinadas ao desenvolvimento desse projeto, cada professor trabalhará aspectos relevantes para a realização das propostas de trabalho, possibilitando a reflexão e o desenvolvimento da criatividade e autonomia de cada aluno.

1) **Escrita de uma receita de pão em língua inglesa, individualmente**, acrescentando o modo de fazer, o passo a passo do vídeo que será gravado posteriormente e a estimativa do custo e rendimento da receita.
O arquivo deverá ser postado no Google Classroom pela atividade correspondente.

2) **Gravação de um vídeo, individualmente**, no qual o aluno apresentará sua receita de pão. Nesse vídeo, o estudante deverá falar **em língua inglesa**, apresentando o pão escolhido, mostrando os ingredientes necessários para a receita, bem como o passo a passo para cozinhar. Após o pão pronto, cada aluno fará a partilha do mesmo e esse momento também deverá fazer parte do vídeo.

O vídeo tem que apresentar **legendas em língua portuguesa**. Também o vídeo deverá ser postado no **Youtube** em modo não listado com o **título: SHARECHEF_NOME DO ESTUDANTE** e o seu link socializado via Google Classroom, na atividade correspondente.

Lembrem que o material apresentado na receita escrita, será utilizado no vídeo.

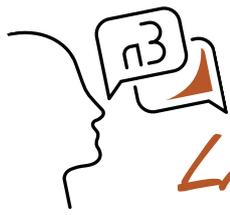
Sugestões de momento de partilha

Para o momento da **partilha do pão**, cada aluno poderá usar o recurso de foto ou vídeo. **Não esquecendo de acrescentar ao vídeo produzido.**

- Partilha com a família (café)
- Partilha com amigos (café virtual)
- Partilha na geladeira comunitária
- Partilha com morador de rua
- Outras

Texto disponível em:

<https://docs.google.com/document/d/1ICVX7vTMuxiZGYyndCgURlq-wwU6VB7/edit?usp=sharing&ouid=113666878283863109946&rtpof=true&sd=true>



Lingua Inglesa

Atividade 2

O segundo encontro, instiga os alunos a refletir sobre a simbologia do pão, relacionando com o que foi discutido no primeiro encontro sobre partilha. Também introduz o gênero textual receita e vocabulário relacionado ao assunto, em língua inglesa.

Quais os objetivos desta atividade?

a) Despertar a autonomia e a criatividade do aluno.

1. Retome o papel da partilha no convívio social.
2. Instigue os alunos a refletir sobre Partilha e Pão com as questões de *Warm Up*.
3. Discuta sobre a importância Pão e dialogue sobre as experiências na execução de uma receita de pão.
4. Apresente vocabulário, em inglês, relacionado a receita, ingredientes e unidades de medidas.
5. Introduza o gênero textual "Receita", destacando as partes do texto.
6. Analise exemplos de receitas.
7. Solicite aos alunos que procurem receitas em sites de culinária.

Dica

Na momento da partilha, sugira aos alunos que se expressem na língua que se sentirem mais a vontade, português ou inglês.



Lingua Inglesa

Atividade 2

Sugestões

Warm Up Questions

- What is the importance of bread in our lives?
- Do you think that bread is just food? Why?
- In your opinion, what is the symbolism of bread in people's life?
- Do you know how to bake some bread?

Cooking Vocabulary

Verbs



Chop
Slice
Whisk
Melt
Stir
Mix
Fry
Swirl
Bake
Pour/Spread

Utensils Measurements



Pan
Bowl
Cup
Teaspoon
Tablespoon

Food Spices Seasonings



Vegetable oil
Cinnamon
Baking soda
Whole milk
Salt
Egg
Flour
Sour cream
Sugar
Butter



Atividade 2

Sugestões

Exemplo de Receita



Sandwich Bread

★★★★★
4.9 from 173 reviews

Prep Time: 3 hours, 20 minutes **Cook Time:** 32 minutes **Total Time:** 4 hours **Yield:** 1 loaf

You only need 7 ingredients to make this simple sandwich bread. Soft and buttery with a chewy/crisp crust, this fresh loaf of bread will quickly become a staple in your kitchen. See recipe notes for freezing and overnight instructions. You can also reference my [Baking with Yeast Guide](#) for answers to common yeast FAQs.

Ingredients

- 1 cup (240ml) **water**, warmed to about 110°F
- 1/4 cup (60ml) **whole milk**, warmed to about 110°F
- 2 and 1/4 teaspoons (7g) **Platinum Yeast by Red Star** (1 standard packet)
- 2 Tablespoons (25g) **granulated sugar**
- 4 Tablespoons (1/4 cup; 60g) **unsalted butter**, softened to room temperature
- 1 and 1/2 teaspoons **salt**
- 3 and 1/4 cups (410g) **all-purpose flour or bread flour** (spoon & leveled)*

Instructions

- 1 Prepare the dough:** Whisk the warm water, warm milk, yeast, and sugar together in the bowl of your stand mixer fitted with a dough hook or paddle attachment. Cover and allow to sit for 5 minutes.
- 2 Add the butter, salt, and 1 cup flour.** Beat on low speed for 30 seconds, scrape down the sides of the bowl with a rubber spatula, then add another cup of flour. Beat on medium speed until relatively incorporated (there may still be chunks of butter). Add the remaining flour and beat on medium speed until the dough comes together and pulls away from the sides of the bowl, about 2 minutes. **If you do not own a mixer, you can mix this dough with a large wooden spoon or rubber spatula. It will take a bit of arm muscle!**
- 3 Knead the dough:** Keep the dough in the mixer and beat for an additional 2 minutes or knead by hand on a lightly floured surface for 2 minutes. (See video tutorial above if you need a visual of kneading dough by hand.)
 - 1st Rise:** Lightly grease a large bowl with olive oil or nonstick spray. Place the dough in the bowl, turning it to coat all sides in the oil. Cover the bowl with aluminum foil, plastic wrap, or a clean kitchen towel. Allow the dough to rise in a relatively warm environment for 1-2 hours or until double in size. (I always let it rise on the counter. Takes about 2 hours. For a tiny reduction in rise time, see my answer to [Where Should Dough Rise?](#) in my [Baking with Yeast Guide](#).)
 - Grease a 9x5 inch loaf pan.
 - Shape the bread:** When the dough is ready, punch it down to release the air. Lightly flour a work surface, your hands, and a rolling pin. Roll the dough out into a large rectangle, about 8x15 inches. It does not have to be perfect— in fact, it will probably be rounded on the edges. That's ok! Roll it up into an 8 inch log and place in the prepared loaf pan.
 - 2nd Rise:** Cover shaped loaf with aluminum foil, plastic wrap, or a clean kitchen towel. Allow to rise until it's about 1 inch above the top of the loaf pan, about 1 hour. (See video and photo above for a visual.)
 - Adjust oven rack to a lower position and preheat oven to 350°F (177°C). *(It's best to bake the bread towards the bottom of the oven so the top doesn't burn.)*
 - Bake the bread:** Bake for 30-34 minutes or until golden brown on top. If you gently tap on the loaf, it should sound hollow. If you notice the top browning too quickly, loosely tent the pan with aluminum foil. (I usually add aluminum foil over the loaf around the 20 minute mark.) Remove from the oven and allow bread to cool for a few minutes before slicing and serving. Feel free to let it cool completely before slicing, too.
 - Cover leftover bread tightly and store at room temperature for 2-3 days or in the refrigerator for up to 10 days.

Texto disponível em:

<https://sallysbakingaddiction.com/sandwich-bread/print-recipe/78612/>



Lingua Inglesa

Atividade 2

Sugestões

Comprehension Questions

Take a look at the text and answer the questions.

You don't need to read the text yet.

- What text genre is it?
- What is the purpose of this text genre?
- How many parts does the text have? Which are they?
- How long will it take for the recipe be ready?
- Where was the recipe published?

Recipe Genre

A recipe text is composed of "the list of foods used as ingredients" and "text describing the step-by-step instructions on how to cook the dish".

The text part consists of several short sentences describing chef actions and food state transitions. Sometimes a sentence includes more than one event.

Texto disponível em:

http://www.lirmm.fr/ecai2012/images/stories/ecai_doc/pdf/workshop/W29_proceedingsCWC2012.pdf#page=29



Lingua Inglesa

Atividade 2

Sugestões

Exemplo de Receita



Cinnamon Swirl Quick Bread
★★★★★
4.9 from 538 reviews
Prep Time: 20 minutes Cook Time: 55 minutes Total Time: 2 hours Yield: 1 loaf

*This vanilla flavored **cinnamon swirl quick bread** is moist and soft with a thick ribbon of cinnamon sugar swirled inside. Feel free to turn this recipe into muffins or mini loaves. See recipe notes below.*

Ingredients

CINNAMON SWIRL

- 1/2 cup (100g) **granulated sugar**
- 1 Tablespoon **ground cinnamon**

BREAD

- 2 cups (250g) **all-purpose flour** (spoon & leveled)
- 1 teaspoon **baking soda**
- 1/2 teaspoon **salt**
- 1 large **egg**, at room temperature
- 3/4 cup (150g) **granulated sugar**
- 1/3 cup (80ml) **vegetable oil**
- 1/3 cup (80g) **sour cream** (or plain yogurt/Greek yogurt), at room temperature*
- 2/3 cup (160ml) **whole milk**, at room temperature*
- 1 and 1/2 teaspoons **pure vanilla extract**
- **optional:** vanilla icing

Instructions

- 1 Preheat oven to 350°F (177°C). Spray a 9×5 inch loaf pan with nonstick spray.
- 2 **Cinnamon Swirl:** Mix the 1/2 cup (100g) granulated sugar and 1 Tablespoon of ground cinnamon together.
- 3 **Bread:** Whisk the flour, baking soda, and salt together in a large bowl. In a medium bowl, whisk the egg and 3/4 cup (150g) granulated sugar together until combined. Whisk in the oil, sour cream, milk, and vanilla extract. Pour the wet ingredients into the dry ingredients, then whisk to completely combine. Avoid over-mixing. You will have about 3 cups of batter.
- 4 Pour/spread half of the batter into prepared loaf pan. Sprinkle almost all of the cinnamon sugar evenly on top (reserve about 2 Tablespoons for topping). It's a very thick layer of cinnamon sugar. Carefully pour/spread remaining batter evenly on top. The top layer of batter will want to stick to the cinnamon sugar filling, making spreading a little tougher to do, but use a spoon to carefully spread it out as best you can. Sprinkle with the rest of the cinnamon sugar. Using a knife, make a large swirl down the loaf pan, as shown in the video tutorial above. Avoid over-swirling, which will mix the layers together too much.
- 5 Bake the bread for 50 minutes to 1 hour, covering loosely with foil about halfway through to prevent the top from over-browning. Poke the center of the bread with a toothpick. If it comes out clean, the bread is done. Oven times will vary between ovens. My bread usually takes 55 minutes. Cool bread completely in the pan set on a wire rack.
- 6 Drizzle with icing, if using. Slice and serve. Cover and store leftover bread at room temperature for 1 day or in the refrigerator for up to 1 week.

Texto disponível em:

<https://sallysbakingaddiction.com/cinnamon-swirl-quick-bread/print-recipe/84056/>



Lingua Inglesa

Atividade 2

Sugestões

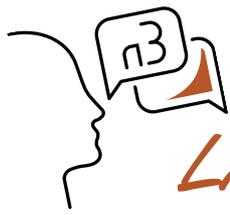
Comprehension Questions

Read the instructions of Cinnamon Swirl Bread recipe below and number the steps according to the original recipe.

- () Bake the bread for 50 minutes to 1 hour.
- () Preheat oven to 350°F.
- () Drizzle with icing. Slice and serve.
- () Pour/spread half of the batter into prepared loaf pan.
- () Mix the 1/2 cup granulated sugar and 1 tablespoon of ground cinnamon together.

Dica

Solicite que os estudantes pesquisem em sites culinários, diferentes tipos de receitas e tragam as informações para compartilhar com o grupo.



Lingua Inglesa

Atividade 3

O terceiro encontro, oportuniza a vivência da história do pão e a sua importância nas diferentes culturas mundiais.

Quais os objetivos desta atividade?

- a) Despertar a criatividade e criticidade do aluno.
- b) Oportunizar o contato com outras culturas.

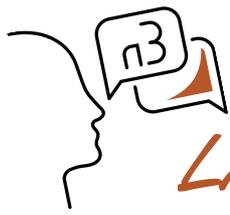
1. Retome o que foi discutido e apresentado no segundo encontro.
2. Motive os alunos a partilhar suas receitas pesquisadas.
3. Introduza a História do Pão.
4. Relate a importância do Pão ao longo das eras.
5. Relacione o Pão e a Cultura.
6. Instigue os alunos a refletirem sobre o pão que eles gostam e os incentive a pesquisar sobre a origem e a cultura a qual pertence.
7. Solicitar aos alunos que façam a escrita de suas receitas de pão, incluindo os ingredientes, passo a passo, rendimento e o custo.

Your Turn

Think about some bread recipe that you like.

- Which culture does it belong?
- Does it have a meaning to the culture?

Search for the information and bring it to share in class.



Lingua Inglesa

Atividade 3

Sugestões

History of bread

Bread is a staple food prepared by baking dough of flour and water. Bread is probably the most widely consumed food in the world. It is portable and compact, and also an important source of carbohydrates which tells us a lot why it has been a very important part of our diet for at least 30,000 years.

Upper Paleolithic Period in Europe

Water and grains

Gruel

Neolithic Period

Wheat and barley

Mesopotamia

Cereals

Ancient Greece - first ovens with a door

Medieval Europe - bread as a plate (trencher)

White bread

Dark, whole grain bread

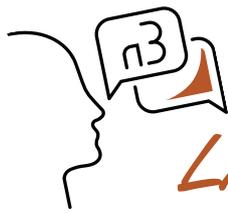


Texto adaptado disponível:

<http://www.historyofbread.com/bread-history/history-of-bakery/>

Imagem retirada de:

<https://pixabay.com/photos/bread-still-life-food-bakery-4027383/>



Lingua Inglesa

Atividade 3

Sugestões



The importance of bread through the Ages

Egyptians

The ancient Egyptians were experimenting with different types of grains to produce a variety of bread products with different textures and flavours.

Successful bread making was considered an important life skill for ancient Egyptians. Paintings in the pyramids show that the dead were buried with loaves of bread to provide sustenance in the afterlife.

Romans

They used sieves to produce finer flour. They invented two types of oven; The “Brick” oven and the “Three legged pot”.



Vikings and Normans

The Vikings made bread mainly from rye grain, which produces a dense hard bread.

They constructed watermills and windmills close to the fields to facilitate flour production.

18th Century

The development and use of roller flour mills in the 1700's, led to the production of much better quality flours..

19th Century

By the end of the 19th century, the steel roller mills had arrived. These mills produced much softer finer flour, which produced better quality breads. Gas ovens replaced wooden and coal burning brick ovens.

20th Century

By the 20th century, highly automated flour mills with steel rollers were in place. This highly automated process resulted in the production of better quality and different varieties of flours.



Língua Inglesa



Bread and Culture



Pão de queijo, Brazil

Brazil's most snackable treats, a cheesy bread roll whose crisp crust gives way to a tender, lightly sour interior.



Marraqueta, Chile

Split into four lobes, the marraqueta has a pale, fluffy interior, but the ubiquitous roll is all about the crust.



Shaobing, China

Crack into the sesame-seed crust of a shaobing to reveal tender layers that are rich with wheat flavor.



Paratha, India

Flatbreads go wonderfully flaky in this whole-wheat Indian treat, which can be eaten plain or studded with savory fillings.



Appan, Sri Lanka

A thin, fermented batter of rice flour and coconut milk turns crisp in the bowl-shaped pans used for cooking appam, one of Sri Lanka's most ubiquitous treats.



Fry bread, Navajo Nation

Now a symbol of perseverance and tradition, fry bread was created by the Navajo people using government-provided stores of white flour, lard and sugar.



Sangak, Iran

Eat the flatbread on its own, or turn it into an Iranian-style breakfast: Use a piece of sangak to wrap salty cheese and a bundle of aromatic green herbs.



Karavai, Russia

Bread baking becomes art on Russian holidays, when golden loaves of karavai are decked in dough flowers, animals and swirls.



Atividade 4

O quarto encontro, possibilita ao aluno o contato com o uso dos *Imperatives* em Língua Inglesa para o desenvolvimento da escrita e da oralidade. Também oportuniza avaliação da sua produção escrita.

Quais os objetivos desta atividade?

a) Desenvolver a escrita e a oralidade através dos Imperativos.

1. Introduza o uso dos *Imperatives*.
2. Demonstre exemplos do uso da estrutura.
3. Apresente a estrutura em questões de provas seletivas.
4. Solicite que os alunos revejam a escrita de suas receitas e verifiquem o uso da estrutura estudada.
5. Oriente os alunos a realizarem a gravação de seus vídeos, abordando a receita escolhida, com os ingredientes, passo a passo, características sobre o pão escolhido e o registro do momento de partilha.

Dica

Destaque que o vídeo apresentará a produção oral em Língua Inglesa, contendo legendas em Português.

O momento da partilha poderá ser através de vídeo ou imagem.



Lingua Inglesa

Atividade 4

Sugestões

Imperative

You can use the imperative form to give an order, to give a warning or advice, and (if you use “please”) to make a request.

To make the imperative, use the infinitive of the verb without ‘to’:

“Come here!”

“Sit down!”

To make a negative imperative, put “do not” or “don’t” before the verb:

“Don’t go!”

“Do not walk on the grass.”

The imperative can be used for all subjects (you, he, they and we), but you can also use “let’s” before the verb if you are including yourself in the imperative:

“Let’s stop now.”

“Let’s have some lunch.”

The negative of “let’s” is “let’s not”:

“Let’s not argue!”

“Let’s not tell her about it.”



Lingua Inglesa

Atividade 4

Sugestões

Advertisements



Imagens retiradas de:

<https://www.marketingweek.com/kit-kat-looks-to-set-pulses-racing-with-cops-and-robbers-ad/>

<https://lovetaylorchristine.wordpress.com/2017/05/07/open-coca-cola-happiness-typography-reverse-engineer-post/>

<https://www.deviantart.com/zaborack/art/Coca-Cola-Advertisement-Refresh-Yourself-285438438>



Lingua Inglesa

Atividade 4

Sugestões

Enem

CARNIVAL Experience Brazilian Culture & Dance
Monday, February 13 · 4:15pm-7:30pm · Knight Auditorium

Presentations:
Brazilian Embassy: Hosting 2016 Rio Janeiro Olympic Games & 2014 Soccer World Cup
Brazilian Babson students: Globetrotter about Brazil

Dance:
Professional performances of Samba & Forro
FREE Dance lessons in Forro

FREE AUTHENTIC BRAZILIAN FOOD AND DRINKS

Want to help? Questions? Please contact:
Dana Riechman in ISSS at driechman@babson.edu
Alfredo Gago at agago1@babson.edu

Sponsored by: 4th LATIN ENTREPRENEURSHIP FORUM, Stable Equinox Share, Graduate Student Council, and others.

Disponível em: <<http://www.google.com.br/imgres?q=BRAZILIAN+CULTURE&start=277&hl=pt.>>. Acesso em: 16 ago. 2012.

De acordo com o anúncio,

- The most important cultural event in the Brazilian culture is carnival.
- The invitation to the event is made through an imperative sentence.
- The event will happen on the weekend and will last all day long.
- The event is addressed to Brazilian students who live abroad.



Lingua Inglesa

Atividade 4

Sugestões

Enem

(UFPB/1997)

TEXTO:

Brazilian cooking is exuberant and varied, reflecting the history and geography of this big country. In the northeast, there is an exciting mixture of the food of the Guarani Indians, the colonizing Portuguese and African slaves. The “Moqueca de Camarão”, for example, shows the influences of the local indians and of the Africans who were brought in by the Portuguese to work on the sugar plantations. The easiest method of cooking this dish is described below:

Press the garlic with the salt and add to the shrimp. Heat the oil in a frying pan and add the onion, tomatoes, coriander, pepper, and lemon juice and cook for 5 minutes. Add the coconut milk and cook again for 5 minutes. Serve with rice.

(Adapted from ORTIZ, Elisabeth Lambert, *A Little Brazilian Cookbook*. San Francisco, Chronicle Books, 1992).

In the text, the verbs in italics show:

- that the author is giving some advice.
- the narrator is expressing a deep emotion.
- a large number of strict conditions.
- a purely hypothetical situation.
- a sequence of instructions.



Lingua Inglesa

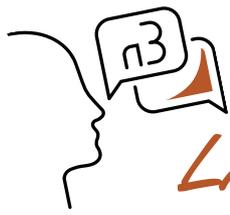
Atividade 5

O quinto e último encontro, possibilita que os alunos se envolvam com o Dia de Ação de Graças, *Thanksgiving*, tendo contato com a história dessa tradição. Além de refletir sobre pelo o que eles são gratos na vida.

Quais os objetivos desta atividade?

- a) Desenvolver o engajamento dos alunos.
- b) Oportunizar o contato com outras culturas.

1. Apresente a história do *Thanksgiving* e suas comemorações.
2. Motive os alunos a partir de uma reflexão, responderem pelo o que eles são gratos.



Lingua Inglesa

Atividade 5

Sugestões

History of Thanksgiving

Thanksgiving Day is a national holiday in the United States, and Thanksgiving 2020 occurs on Thursday, November 26. In 1621, the Plymouth colonists and Wampanoag Native Americans shared an autumn harvest feast that is acknowledged today as one of the first Thanksgiving celebrations in the colonies. President Abraham Lincoln proclaimed a national Thanksgiving Day to be held each November.

In Canada - on the second Monday in October.
In the United States - on the fourth Thursday in November.



Texto e imagem adaptados disponíveis em: <https://www.history.com/topics/thanksgiving/history-of-thanksgiving/>
<https://www.britannica.com/topic/Thanksgiving-Day>



Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=faUYJ9fMiGg>



Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=LNw8f02wuTo&t=9s>



Lingua Inglesa

Atividade 5

Sugestões

Thanksgiving Parade

Parades have also become an integral part of the holiday in cities and towns across the United States. Presented by Macy's department store since 1924, New York City's Thanksgiving Day parade is the largest and most famous, attracting some 2 to 3 million spectators along its 2.5-mile route and drawing an enormous television audience.

It typically features marching bands, performers, elaborate floats conveying various celebrities and giant balloons shaped like cartoon characters.



Texto e imagem adaptados disponíveis em: <https://www.history.com/topics/thanksgiving/history-of-thanksgiving/>
<https://people.howstuffworks.com/culture-traditions/holidays-other/macys-thanksgiving-day-parade.htm>



Imagens retiradas de: <https://www.history.com/news/quirky-vintage-photos-of-the-macys-thanksgiving-day-parade>
<https://tradukka.com/dictionary/en/parade>



Lingua Inglesa

Atividade 5

Sugestões

Turkey pardon

Beginning in the mid-20th century, the president of the United States has “pardoned” one or two Thanksgiving turkeys each year, sparing the birds from slaughter and sending them to a farm for retirement. A number of U.S. governors also perform the annual turkey pardoning ritual.



Texto e imagem adaptados disponíveis em: <https://www.history.com/topics/thanksgiving/history-of-thanksgiving/>
<https://www.jfklibrary.org/asset-viewer/archives/JFKWHP/1963/Month%2011/Day%2019/JFKWHP-1963-11-19-A>
<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3D78ofgmnAjlQ&psig=AOvVaw0JU8O-T8yaHqEsD4iBIQjv&ust=1632206867347000&source=images&cd=vfe&ved=0CA5QjRqFwoTCNiC8sr6jPMCFQAAAAAAdAAAAABAD>
<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3D01R5YgEm5HY&psig=AOvVaw0zGKK0xmeGL0k5mr7jEnQY&ust=1632207076434000&source=images&cd=vfe&ved=0CA5QjRqFwoTCIj5hMH7jPMCFQAAAAAAdAAAAABAD>



Lingua Inglesa

Atividade 5

Sugestões



What are you most
thankful for?

Imagem retirada de: <https://pixabay.com/photos/sandwich-bread-poverty-homeless-5549852/>



Matemática

Que receita não usa a matemática? A quantidade dos ingredientes, as unidades de medida, o custo e o rendimento são elementos essenciais para termos uma excelente receita, não é mesmo?

A etapa da matemática oportuniza aos alunos a noção de que os números e as unidades de medida são essenciais quando nos preparamos para executar uma receita, pois para atingir o resultado final é primordial que as quantidades se relacionem. Não podemos colocar ingredientes a mais e nem a menos! Além disso, traz a noção do quanto a receita pode render e do custo para ser feita!

Apresentamos a seguir a tabela que apresenta as atividades realizadas nas aulas de matemática:



Matemática

Atividades	Objetivos	Uso da Matemática	Número de aulas
Reflexão sobre o que é solidariedade e o pão como símbolo. Unidades de medida e equivalências.	<ul style="list-style-type: none">- Instigar os alunos para a reflexão acerca da solidariedade.- Desenvolver a compreensão e aplicação das unidades de medida.	Unidades de medida. Equivalências.	1 hora/aula (50 min)
Construção de uma receita e o uso de unidades de medida. Rendimento e custo de uma receita.	<ul style="list-style-type: none">- Relacionar as unidades de medida e o uso em contexto diário.- Analisar e avaliar o rendimento e o custo de uma receita.	Unidades de medida. Rendimento. Custo.	1 hora/aula (50 min)

Fonte: Autora (2020)

A seguir, apresento cada atividade mencionada na tabela.



Matemática

Atividade I

O primeiro encontro, além de oportunizar uma reflexão acerca da solidariedade e da simbologia do pão, apresenta as unidades de medida e equivalências.

Quais os objetivos desta atividade?

- a) Instigar os alunos para a reflexão acerca da solidariedade;
- b) Desenvolver a compreensão e a aplicação das unidades de medida.

1. Reflita sobre o significado de solidariedade.
2. Motive os alunos a partir de um relato, vídeo, propaganda que demonstre ações solidárias.
3. Pergunte aos alunos o que é solidariedade para cada eles.
4. Relacione a solidariedade e o pão como símbolo.
5. Faça uma lista com os tipos de pães que os estudantes conhecem (nesse momento, o professor poderá exemplificar com imagens dos pães).
6. Apresente uma receita de pão.
7. Apresente as unidades de medidas.



Atividade I

Sugestões

Passo 2

Motive os alunos a partir de um relato, vídeo, propaganda que demonstre ações solidárias.

Para o 2º passo, sugerimos o vídeo a seguir:



Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=_pMMlg7acTA

Passo 6

Apresente uma receita de pão.

Para o 6º passo, sugerimos o seguinte vídeo:



Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=P-_YQwR04CQ

Passo 7

Apresente as unidades de medidas.

Unidades de medida - Líquidos

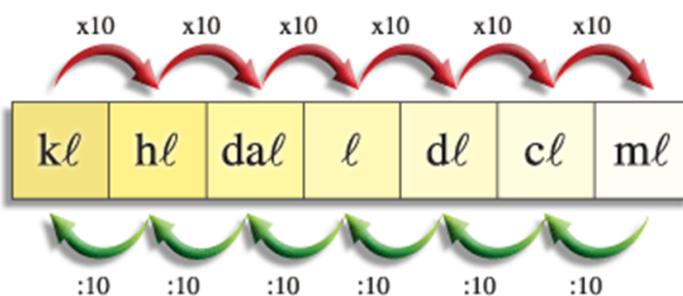


Imagem adaptada de: <https://concurseria.com.br/wp-content/uploads/2018/06/SISTEMAS-DE-UNIDADES-DE-MEDIDA-NOVOS-SLIDES-1.pdf>

Medidas



Imagem adaptada de:
<https://aprendercozinhar.com.br/tabela-e-equivalencias-de-pesos-e-medidas/>

Tabela de Conversão

MEDIDAS-PADRÃO NA CULINÁRIA: TABELA DE CONVERSÃO		
1 cc	5 ml	1/3 cs
1 cs	15 ml	3 cc
1/8 xic	30 ml	2 cs
1/4 xic	60 ml	4 cs
1/3 xic	80 ml	1/4 xic + 4 cc
1/2 xic	120 ml	8 cs
2/3 xic	160 ml	10 cs + 2 cc
3/4 xic	180 ml	12 cs
1 xic	240 ml	16 cs

cc: colher (chá) / cs: colher (sopa) / xic: xícara

Imagem adaptada de:
<https://www.plantte.com/medidas-padrao-na-culinaria/>



Matemática

Atividade I

Sugestões

Passo 7

Apresente as unidades de medidas.

Exemplos



Farinha de Trigo

1 xícara -----	120g
1/2 xícara -----	60g
1/3 xícara -----	40g
1/4 xícara -----	30g
1 colher de sopa -----	7,5g



Manteiga

1 xícara -----	200g
1/2 xícara -----	100g
1/3 xícara -----	65g
1/4 xícara -----	50g
1 colher de sopa -----	15g



Açúcar

1 xícara -----	180g
1/2 xícara -----	90g
1/3 xícara -----	60g
1/4 xícara -----	45g
1 colher de sopa -----	12g



Chocolate

1 xícara -----	90g
1/2 xícara -----	45g
1/3 xícara -----	30g
1/4 xícara -----	20g
1 colher de sopa -----	6g



Líquidos

(água, leite, óleo, etc...)

1 xícara -----	240ml
1/2 xícara -----	120ml
1/3 xícara -----	80ml
1/4 xícara -----	60ml
1 colher de sopa -----	15ml
1 colher de chá -----	5ml

Equivalências

AÇÚCAR REFINADO

1 XÍCARA -	180 g
1/2 XÍCARA -	90 g
1/3 XÍCARA -	60 g
1/4 XÍCARA -	45 g
1 COLHER (SOPA) -	15 g

AVEIA EM FLOCOS FINOS

1 XÍCARA -	100 g
1/2 XÍCARA -	50 g
1/3 XÍCARA -	35 g
1/4 XÍCARA -	25 g
1 COLHER (SOPA) -	15 g

FARINHA INTEGRAL

1 XÍCARA -	120 g
1/2 XÍCARA -	60 g
1/3 XÍCARA -	40 g
1/4 XÍCARA -	30 g
1 COLHER (SOPA) -	20 g

FARINHA DE TRIGO

1 XÍCARA -	120 g
1/2 XÍCARA -	60 g
1/3 XÍCARA -	40 g
1/4 XÍCARA -	30 g
1 COLHER (SOPA) -	15 g

MEL/ GLUCOSE DE MILHO

1 XÍCARA -	300 g
1/2 XÍCARA -	150 g
1/3 XÍCARA -	100 g
1/4 XÍCARA -	75 g
1 COLHER (SOPA) -	15 g

LÍQUIDOS

(ÁGUA, LEITE, ÓLEO, ETC.)

1 XÍCARA -	240 g
1/2 XÍCARA -	120 g
1/3 XÍCARA -	80 g
1/4 XÍCARA -	60 g
1 COLHER (SOPA) -	15 g



Matemática

Atividade 2

O segundo encontro, possibilita a construção de uma receita de pão, aplicando as unidades de medida já trabalhadas. Além disso, discute sobre o rendimento e o custo de uma receita.

Quais os objetivos desta atividade?

a) Relacionar as unidades de medida e o uso no contexto diário.

b) Analisar e avaliar o rendimento e o custo de uma receita.

1. Converse com os alunos sobre a execução (passo a passo) de uma receita, questionando se eles já tiveram essa experiência.
2. Pergunte sobre unidades de medida popularmente utilizadas.
3. Apresente o passo a passo da construção de uma receita: Lista de Ingredientes, Passo a Passo, Dicas.
4. Introduza rendimento e apresente exemplos de rendimento de uma receita.
5. Demonstre como pode ser calculado o rendimento de uma receita.
6. Fale sobre o custo de uma receita e exemplifique como uma receita pode ser orçada.



Matemática

Atividade 2

Sugestões

Passo 4

Introduza rendimento e apresente exemplos de rendimento de uma receita.

DOCE PRÁTICO DE LARANJA

 Rende: 4 porções

 Tempo de preparo: 15 min

Ingredientes:

- ▶ 4 laranjas
- ▶ 1 cálice de licor de laranja
- ▶ 1 colher (sopa) de açúcar
- ▶ 1 colher (sopa) de canela em pó

Modo de fazer:

◆ Retire a casca das laranjas e corte-as em rodela. Distribua-as sobre um refratário, polvilhe com a mistura de açúcar e canela e, por último, regue com o licor. Sirva gelado.

Imagem adaptada de:

<http://docescomreceitas.blogspot.com/2010/>

aumentando ou reduzindo

porções de receitas

Não há problema com números inteiros (às vezes, basta somar ou subtrair), mas atente para as frações para que tudo fique em proporção!

$$2 \times \frac{1}{4} = \frac{2}{4}$$

simplificando 1/2 (0,5).
 $2 \times \frac{3}{4} = \frac{6}{4}$ ou $\frac{3}{2}$ ou 1,5 (1 e 1/2)

Para multiplicar
basta conservar a parte de baixo (denominador) e multiplicar a parte de cima (numerador)

$$1 : 2 = \frac{1}{1} : \frac{2}{1} = \frac{1}{1} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{2}$$

outro exemplo:
 $\frac{1}{4} : 2 = \frac{1}{4} : \frac{2}{1} = \frac{1}{4} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{8}$

Para dividir
É só manter o primeiro número e multiplicar pelo inverso do segundo.

Imagem adaptada de:

<https://anamariabraga.globo.com/materias/como-aumentar-diminuir-ingredientes-quantidades-receita/>



Matemática

Atividade 2

Sugestões

Passo 6

Fale sobre o custo de uma receita e exemplifique como uma receita pode ser orçada.

Exemplo

	A	B	C	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	
	Ingrediente	Quantidade da Embalagem	Preço	<=> Passe o Mouse para ler a descrição.	Pesos e medidas										
1					1 xic	xic	1/2 xic	1/3 xic	1/4 xic	1 col (sopa)			1 col (chá)		
2	Achocolatado	400	R\$ 4,00		Açúcar	180g	90g	60g	45g	12g			4g		
3	Açúcar Confeiteiro	500	R\$ 2,25		Açúcar (confeiteiro)	140g	70g	45g	35g	8g			2,5g		
4	Açúcar Cristal	1000	R\$ 1,90		Chocolate em pó	90g	45g	30g	20g	6g			2g		
5	Açúcar Demerara	1000	R\$ 4,27		Farinha de trigo	120g	60g	40g	30g	7,5g			2,5g		
6	Açúcar impalpável	1000	R\$ 3,99		Manteiga	200g	100g	65g	50g	15g			5g		
7	Açúcar Refinado	1000	R\$ 2,16		Líquidos	240ml	120ml	80ml	60ml	15ml			5ml		
8	Amido de milho	200	R\$ 1,20												
9	Bicarbonato	50	R\$ 2,16												
10	Buttermilk														
11	Café														
12	Cenouras														
13	Cereja em calda														
14	Chocolate em pó														
15	Cobertura chocolate														
16	Cobertura chocolate branco														
17	Coco ralado														
18	Creme de leite														
19	Cremer tártaro														
20	Doce de leite														

OBS: Xic = Xicara
Col = Colher



Para a execução de uma receita, precisamos dos ingredientes, certo? E de onde vem a farinha, o fermento, o óleo?

A etapa da geografia oferece aos alunos a reflexão sobre a produção de alimentos, a globalização e os commodities. Além disso, faz pensar sobre os impactos no campo em razão da mecanização agrícola e do uso de defensivos e, também a influência do capitalismo na agricultura. A fome, o desemprego e o comprometimento dos recursos naturais são assuntos que também são discutidos.

Apresentamos a seguir a tabela que apresenta as atividades realizadas nas aulas de geografia:



Atividades	Objetivos	Uso da Geografia	Número de aulas
A explicação da fome em uma sociedade capitalista globalizada	Refletir sobre a relação entre a produção de alimentos e a fome visto que a maior parte das terras agricultáveis tem sido destinada a produção de commodities.	Agricultura. Produção alimentícia. Commodities.	1 hora/aula (50 min)
A mecanização agrícola e seus impactos no campo	Compreender os impactos socioambientais promovidos através da mecanização e do uso intenso de defensivos agrícolas.	Impactos socioambientais. Mecanização agrícola.	1 hora/aula (50 min)
A globalização da agricultura	Discutir sobre a expansão do capitalismo que ocorre por meio da evolução tecnológica especialmente nos meios de comunicação e transporte.	Capitalismo. Evolução tecnológica nos meios de comunicação e transporte.	1 hora/aula (50 min)

Fonte: Autora (2020)

A seguir, apresento cada atividade mencionada na tabela. Para todas as discussões e reflexões, os alunos tiveram contato com textos motivadores.



Atividade I

O primeiro encontro, que tem como tema A explicação da fome em uma sociedade capitalista globalizada, oportuniza uma discussão sobre a produção de alimentos, o uso da terra para a produção de commodities e a relação com a fome.

Quais os objetivos desta atividade?

a) Refletir sobre a relação entre a produção de alimentos e a fome visto que a maior parte das terras agricultáveis tem sido destinada a produção de commodities.

1. Apresente o tema Globalização da Produção e do Consumo

2. Introduza questões norteadoras para a discussão

3. Reflita sobre a produção de alimentos e a fome.

4. Discuta sobre o uso das terras agricultáveis.

5. Introduza a produção de commodities.

6. Reflita sobre o uso das terras para a produção de commodities.

- O que é realmente necessário produzir?
- Quais os impactos do sistema produtivo?
- Quais os impactos do consumismo?
- Como a produção de alimentos é distribuída?
- Qual é a relação entre a globalização da produção e a globalização do consumo?

Texto Motivador

Disponível em:

<http://www.ihu.unisinos.br/78-noticias/575943-a-explicacao-da-fome-em-uma-sociedade-capitalista-globalizada>



Atividade 2

O segundo encontro, que tem como tema *A mecanização agrícola e seus impactos no campo*, direciona os alunos para uma discussão sobre os impactos socioambientais decorrentes da mecanização e do uso intenso de defensivos agrícolas. Além disso, refletir sobre o aumento da produtividade, do surgimento do desemprego estrutural e do comprometimento dos recursos hídricos, o solo, a fauna e a flora.

Quais os objetivos desta atividade?

a) Compreender os impactos socioambientais promovidos através da mecanização e do uso intenso de defensivos agrícolas.

1. Apresente a mecanização agrícola e os defensivos agrícolas.
2. Reflita sobre o aumento da produtividade a partir da mecanização.
3. Relacione o uso de defensivos agrícolas e da mecanização com os impactos socioambientais.
4. Discuta sobre o desemprego estrutural e o comprometimento dos recursos naturais como impactos socioambientais.

Texto Motivador

Texto disponível em:

<https://summitagro.estadao.com.br/tendencias-e-tecnologia/mecanizacao-agricola-e-impactos-no-campo/>



Atividade 3

O terceiro encontro, que tem como tema A globalização da agricultura, propõe um diálogo sobre a expansão do capitalismo, resultante da evolução tecnológica especialmente nos meios de comunicação e transporte. Além de refletir sobre a importância da agricultura nesse processo e a necessidade de evolução tecnológica para atender as demandas da globalização.

Quais os objetivos desta atividade?

a) Discutir sobre a expansão do capitalismo que ocorre por meio da evolução tecnológica especialmente nos meios de comunicação e transporte.

1. Apresente a expansão do capitalismo.
2. Relacione o capitalismo e a evolução tecnológica.
3. Discuta sobre o papel da agricultura na expansão do capitalismo.
4. Reflita sobre a evolução tecnológica dentro do âmbito da agricultura como recurso para acompanhar as demandas da globalização.

Texto Motivador

Disponível em:

<http://www.agronegocios.eu/noticias/a-globalizacao-da-agricultura/>



Ensino Religioso

Onde encontramos o Ensino Religioso em uma receita de pão? A matemática traz as medidas e o custo, a geografia traz os ingredientes, a língua inglesa comunica, mas e o Ensino Religioso? Esse componente curricular vai além, ele fala sobre a sacralidade do alimento, da importância da solidariedade, da simbologia do pão e do papel da partilha nas nossas vidas.

A etapa de ensino religioso oportuniza aos alunos a reflexão sobre o alimento e a sua simbologia nas religiões. Além disso, possibilita a discussão sobre problemas sociais, como a fome, e as diferentes ressignificações dela.

Apresentamos a seguir a tabela que apresenta as atividades realizadas nas aulas de ensino religioso:



Ensino Religioso

Atividades	Objetivos	Uso do Ensino Religioso	Número de aulas
Religião e o alimento	- Reconhecer a importância dos mitos, ritos, símbolos e textos na estruturação das diferentes crenças, tradições e movimentos religiosos.	Mitos, Ritos, Símbolos e textos nas estruturas dos Movimentos Religiosos.	1 hora/aula (50 min)
O milho/trigo e os deuses	- Exemplificar a relação entre mito, rito e símbolo nas práticas celebrativas de diferentes tradições religiosas.	Mitos, Ritos, Símbolos e Práticas Celebrativas.	1 hora/aula (50 min)
Pão para quem tem fome	- Identificar princípios éticos em diferentes tradições religiosas e filosofias de vida, discutindo como podem influenciar condutas pessoais e práticas sociais.	Princípios éticos e Religião.	1 hora/aula (50 min)

Fonte: Autora (2020)

A seguir, apresento cada atividade mencionada na tabela. Para todas as discussões e reflexões, os alunos tiveram contato com textos motivadores.



Atividade I

O primeiro encontro, que tem como tema *Religião e o alimento*, oportuniza uma reflexão acerca da importância do alimento em uma religião e, de que forma os indivíduos pertencentes àquela crença se relacionam com a comida.

Quais os objetivos desta atividade?

a) Reconhecer a importância dos mitos, ritos, símbolos e textos na estruturação das diferentes crenças, tradições e movimentos religiosos.

1. Reflita sobre a alimentação e a importância para a sobrevivência.
2. Relacione o alimento com seu valor simbólico.
3. Apresente a relação da religião com a comida.
4. Reflita sobre a simbologia dos alimentos nas religiões.



Atividade I

Sugestões

Leitura



MESTRADO PROFISSIONAL EM ENSINO DE LÍNGUAS
SHARECHEF: PROPOSTAS INTERDISCIPLINARES NO
ENSINO DE LÍNGUA INGLESA ONLINE
ATRAVÉS DAS METODOLOGIAS ATIVAS



Ensino Religioso

Competência específica do E.R. (BNCC): 1. Conhecer os aspectos estruturantes das diferentes tradições, movimentos religiosos e filosofias de vida, a partir de pressupostos científicos, filosóficos, estéticos e éticos.

Habilidade: Reconhecer a importância dos mitos, ritos, símbolos e textos na estruturação das diferentes crenças, tradições e movimentos religiosos.

Essa semana, estudaremos a relação da religião com a alimentação. A alimentação é parte integrante da vida. Um sistema sempre sobrevive à custa de outro. Para que um sobreviva, outros serão, pelo menos parcialmente, consumidos, numa cadeia sem fim. Imaginemos que plantas são consumidas por animais, e estes são consumidos por outros animais. Quando estes animais morrem serão decompostos por insetos, fungos e bactérias. Aquela planta que foi consumida por um animal, que depois, foi "re-consumida" por outro, é decomposta por organismos e transformada em nutrientes dos quais uma outra planta se nutrirá. Todos os elementos químicos que compõem plantas, animais, terra, água, ar um dia estiveram nas estrelas.

Entretanto, para o ser humano, o alimento deixou de ser apenas alimento. O alimento passou a ter valor simbólico. Por exemplo, a Índia nem sempre foi vegetariana. Antigamente, a Índia praticava sacrifícios bovinos que eram consumidos. Segundo o antropólogo Marvin Harris, a prática de consumo de carne bovina não foi abolida por motivos religiosos, mas por causa da necessidade do ambiente. Houve um período de esgotamento de recursos com o aumento da densidade populacional. E os bovinos não eram mortos porque puxavam o arado. Procurava-se manter pelo menos dois bois e uma vaca para reprodução. Com o passar do tempo, o consumo de carne bovina passou a ser um tabu religioso. O que antes era uma necessidade da agricultura e da subsistência, passou a ser um símbolo religioso.

De fato, há muito de religião na comida. Cada região do mundo elegeu seus alimentos. Na região do mediterrâneo, o trigo, na Ásia o arroz, na América o milho, etc. E de tão fundamentais que eram, em torno deles, organizou-se a vida daquelas sociedades: relações econômicas, formas de poder político, imaginário cultural, rituais religiosos.

Como é sabido, a origem da religião está ligada ao culto aos mortos. Junto aos cadáveres foram encontradas partes de carcaças de animais e vestígios de alimentos dentro das sepulturas indicando uma preocupação com o pós-morte. A presença do alimento também está circunscrito nas oferendas e sacrifícios como forma de tentativa de comunicação com o sagrado.

A tabela a seguir, permite uma rápida visão sobre as práticas alimentares em algumas religiões. A escala de cinza mais escura revela uma prática mais frequente, cinza claro representa uma prática intermediária e o branco quando há ausência.

Alguns alimentos são proibidos porque representam ou são a essência do sagrado.

Categorias Alimentares nas Religiões	ADVENTISMO	BUDISMO	CANDOMBLÉ	CATOLICISMO	HINDUISMO	ISLAMISMO	JUDAÍSMO
Jejum							
Dietas regulares							
Interdições alimentares							
Alimentos como símbolo específico							
Banquetes							
Oferendas de alimentos							
Sacrifício animal							
Regras na obtenção ou preparo de alimentos							
Dietética associada à religião							

Exemplo o caranguejo para os filhos de Obaluaê, e outros da religião afro-brasileira, é proibido. Não se come caranguejo em respeito a Obaluaê. Quando Obaluaê nasceu, na tradição Jeje, com feridas e foi rejeitado pela sua mãe e Iemanjá o recolhe, mas quando ela percebe, Obaluaê já estava sendo mordido pelos caranguejos. Iemanjá o acolhe, cura suas feridas. E por causa disso, os seguidores dessa tradição não consomem esse alimento por ser animal que atacou um deus.

Outro exemplo de tabu alimentar é o caso dos filhos de Xangô que não comem carneiro, por ser o alimento predileto desse orixá. Já um filho(a) do Iansã não come abóbora, porque a abóbora é comida da mãe Iansã. Em respeito, os filhos não comem a comida da sua "mãe" ou de seu "pai".

A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar. Os judeus, por exemplo, não comem carne de porco, os hinduístas são vegetarianos, os muçulmanos jejuam no Ramadã etc.

Texto disponível em:

<https://docs.google.com/document/d/1GnfeYZmX798skIT80Izee0seggf5fa2n/edit?usp=sharing&oid=113666878283863109946&rtfpof=true&sd=true>



Atividade 2

O segundo encontro, que tem como tema *O milho/trigo e os deuses*, possibilita uma reflexão acerca da importância do alimento em uma religião, de que forma os indivíduos pertencentes àquela crença se relacionam com a comida.

Quais os objetivos desta atividade?

a) Exemplificar a relação entre mito, rito e símbolo nas práticas celebrativas de diferentes tradições religiosas.

1. Retome a reflexão sobre alimentação e religião.
2. Apresente a história do trigo/milho e os povos antigos.
3. Reflita sobre a simbologia do trigo/milho.



Leitura



MESTRADO PROFISSIONAL EM ENSINO DE LINGUAS
SHARECHEF: PROPOSTAS INTERDISCIPLINARES NO
ENSINO DE LINGUA INGLESA ONLINE
ATRAVÉS DAS METODOLOGIAS ATIVAS



Ensino Religioso

Competência específica do E.R. (BNCC): 5. Analisar as relações entre as tradições religiosas e os campos da cultura, da política, da economia, da saúde, da ciência, da tecnologia e do meio ambiente.
Habilidade: Exemplificar a relação entre mito, rito e símbolo nas práticas celebrativas de diferentes tradições religiosas.

Esta semana, continuaremos os estudos da relação da religião com a alimentação. Semana passada pudemos perceber que a alimentação é parte integrante da vida e também das religiões. Nas religiões, existem inúmeros ritos ligados à alimentação, por exemplo: jejuns, dietas, proibições, simbolismos, sacrifícios, regras no preparo, etc. Alimentos como trigo para os gregos e milho para os Maias, Incas e Astecas possuem um caráter simbólico sagrado.

Para os gregos, Deméter era considerada a deusa da agricultura e da colheita, aquela que fornecia a terra fértil e alimento à humanidade. Seu principal símbolo era o trigo, que por muitas vezes trazia entrelaçado em seus cabelos. A teogonia de Deméter revela que, o homem ainda não havia aprendido a lavar a terra, era selvagem e ainda morava nas cavernas, se alimentava de frutas que colhia e de animais que conseguia caçar. Quando o alimento terminava num local mudavam para outro.



Deusa grega Deméter e suas sementes entrelaçadas em seus cabelos de grãos.
Pintura de J. M. W. Turner.

Observando como as coisas andavam, Deméter ficou tentando procurar uma solução. Logo não haveria mais de onde tirar o alimento. Foi então que a deusa decidiu se disfarçar de camponesa e se pôs a trabalhar em um campo. Plantou, regou, adubou o campo repetidas vezes, mostrando para os outros o trabalho que fazia. Houve resistência, muitos não compreendiam o que ela fazia, e a achavam louca. Mas alguns foram observando e aprendendo e se puseram a trabalhar também. Não demorou muito e se viu o resultado, uma colheita abundante. E graças a Deméter, aquela que ensinou a agricultura aos homens, nasceram as primeiras civilizações.

Os antigos gregos contavam uma história sobre Deméter para explicar a mudança das estações. Deméter tinha uma bela filha, Perséfone, que foi sequestrada por Hades, o deus do mundo subterrâneo. Ele a levou para ser sua rainha na terra dos mortos. Deméter ficou de luto. E por causa de sua enorme tristeza, ela não se preocupou em ajudar a colheita. Em consequência, nada brotou, nem o trigo. Zeus, o rei dos deuses, ordenou que Hades desistisse de Perséfone. Mas, antes de sair, Perséfone comeu sementes de romã e por isso, ficou ligada à terra dos mortos para sempre. Então, todos os anos ela precisava voltar para Hades por um determinado período. Quando Perséfone partia, Deméter se recusava a permitir que qualquer coisa crescesse. O inverno se abatia sobre a Terra. Porém, quando Perséfone voltava, Deméter fazia todas as plantas florescer e o trigo como forma de comemoração. Era a primavera.

Entre alguns povos das Américas como os Maias, Astecas, Incas, Zapotecas, Toltecas, o milho tornou-se uma planta sagrada. A mitologia Maia revela que o ser humano foi criado do milho. O mito conta que os deuses decidiram criar a humanidade, primeiro eles criaram homens feitos de lama. Os "homens de lama" não conseguiam ficar de pé, e quando chovia, eles ficavam encharcados e se desmanchavam. Eles também não sabiam falar direito, apenas emitiam ruídos guturais e nem sabiam pensar. Então os deuses destruíram os "homens de lama", e decidiram tentar novamente. A matéria-prima escolhida foi a madeira. Os "homens de madeira", eram de consistência mais firme, o que permitiu que se movimentassem. Eles sabiam falar, mas não sabiam pensar. Não possuíam coração e nem alma. Suas faces eram rígidas como a madeira. Eram seres ignorantes. Então os deuses os destruíram e tentaram uma terceira vez.



Pintura representando a criação do ser humano, segundo a mitologia Maia, a qual narra que quatro homens foram criados a partir de uma massa feita de farinha de milho.

Enquanto os deuses se reuniram novamente para pensar qual matéria-prima usariam para tentar criar a humanidade novamente, quatro animais foram visitados: um gato da montanha, um corvo, um coiote e um papagaio. Os quatro animais disseram aos deuses que havia uma bela e rica planta que cresciam ali nas proximidades. As divindades seguiram os quatro animais e avistaram um milharal. Os deuses pegaram algumas espigas de milho, moeram os grãos até formarem farinha, então misturaram com água, para virar uma massa. Com essa massa eles moldaram quatro homens, os chamados "Quatro Pais". Em seguida os deuses ofereceram aos novos homens, uma pasta de milho, a qual lhes deu força e energia. Posteriormente, enquanto dormiam, os deuses criaram quatro mulheres, tomando-se suas esposas.

As "Quatro Mães". A nova humanidade possuía um corpo forte, saudável, de carne, osso e sangue. Possuía rostos expressivos, possuía mente, coração e alma. O milho havia se tornado a matéria-prima para se criar a humanidade segundo os mitos maias, daí ter se tornando uma de suas principais plantas sagradas, pois ao ingerir o milho, as pessoas consumiam a essência da criação.

O milho também estava associado a algumas divindades específicas tanto no panteão Maia, quanto Asteca, Inca e de outros povos. Entre os **astecas**, a deusa Xilonen ("Jovem Milho") era representada como sendo uma jovem mulher, a qual usava uma guirlanda feita de folhas de milho ou segurava espigas e flores de milho. Era responsável pela época do plantio, simbolizando a fertilidade do campo. Chicomecoatl ("Sete Serpentes") era uma mulher mais madura, e representava a colheita do milho, mas também seu armazenamento para a próxima estação. Cinteolt ("Espiga de Milho Sagrada") era o deus associado ao consumo do milho. Nesse sentido o consumo tanto normal quanto ritualístico, envolvendo alguns tipos de alimentos feitos de milho, o que incluía uma bebida chamada **xocoatl** (uma espécie de cerveja de milho).

Por fim, tanto o trigo como o milho não permanecem limitados à subsistência. O caráter antropológico da simbolização transcende o plano bioquímico para uma esfera do sagrado. Na próxima atividade, estudaremos o PAO no cristianismo.



Estátua da deusa Chicomecoatl, deidade de entre os astecas XIV e XVI.

FONTES

- <https://www.portalsaofrancisco.com.br/historia-geral/demetter>
- <https://escola.britannica.com.br/artigo/Dem%C3%A9ter/481134>
- <http://seguidopassohistoria.blogspot.com/2016/09/sementes-douradas-uma-historia-sobre-o.html>

Texto disponível em:

https://docs.google.com/document/d/1PaRsl2-bFnXZuP3u_5TKbyST465pfln4/edit?usp=sharing&ouid=113666878283863109946&rtfpof=true&sd=true



Atividade 3

O terceiro encontro, que tem como tema *Pão para quem tem fome*, busca oportunizar uma reflexão sobre o pão e sua simbologia e, a fome e suas ressignificações.

Quais os objetivos desta atividade?

a) Identificar princípios éticos em diferentes tradições religiosas e filosofias de vida, discutindo como podem influenciar condutas pessoais e práticas sociais.

1. Reflita sobre a fome e a miséria.
2. Relacione os problemas atuais com os ensinamentos de Jesus Cristo.
3. Apresente a simbologia do pão e a sua importância para a vida.



Leitura



MESTRADO PROFISSIONAL EM ENSINO DE LÍNGUAS
SHARECHEF: PROPOSTAS INTERDISCIPLINARES NO
ENSINO DE LÍNGUA INGLESA ONLINE
ATRAVÉS DAS METODOLOGIAS ATIVAS



Ensino Religioso

Competência específica do E.R. (BNCC): 5. Analisar as relações entre as tradições religiosas e os campos da cultura, da política, da economia, da saúde, da ciência, da tecnologia e do meio ambiente.

Habilidade: Identificar princípios éticos em diferentes tradições religiosas e filosofias de vida, discutindo como podem influenciar condutas pessoais e práticas sociais.

Pão a quem tem fome e fome de justiça a quem tem pão

Questionamos a Deus os motivos pelos quais 'Ele permite' a fome e a miséria que assolam o mundo, sem perceber que este, antes de tudo, é um questionamento que Deus faz para nós.

Nestes tempos sombrios em nosso país, onde institucionalmente negligencia-se, ou pior, banaliza-se a fome, é imprescindível que nos voltemos para os ensinamentos de Jesus Cristo, a fim de aprendermos com Ele a não menosprezar a miséria alheia, mas pelo contrário, a nos empenharmos para saná-la, como comunidade, sociedade e nação que somos.

Para nos iluminar a respeito dessa questão, recordemos um relato presente nos quatro evangelhos: a multiplicação dos pães e peixes. Começemos com a narrativa de Lucas (9, 10-17), quando os discípulos voltam de uma missão que Jesus lhes havia incumbido e vão contar para Ele como foi a experiência. O Mestre então toma consigo os apóstolos e vai com eles a um lugar deserto, na direção de uma cidade chamada Betsaida, na Galileia, região de empobrecidos. As multidões percebem a movimentação e vão atrás de Jesus, que as atraindo para si, acolhe-as, fala do Reino e cura os necessitados (cf. v.11).

Em seguida, "o dia começa a declinar" (v.12) e, com a noite, chega também a fome. Os discípulos se aproximam de Jesus e pedem que Ele resolva o problema, porém, categoricamente escutam do Mestre: "DAI-LHES VÓS MESMOS DE COMER." (v.13), ordem que deveria, incessantemente, ressoar nos ouvidos e nos corações de todos aqueles que hoje se dizem discípulos e discípulas d'Ele. Trata-se de uma extorção para promovermos a saciedade e a fartura do Reino na história, para todos.

Como os discípulos de outrora, muitas vezes queremos colocar nas mãos do Senhor aquilo que Ele colocou nas nossas antes para resolvermos. De "barriga cheia", vivemos exclamando: "Seja o que Deus quiser!", replicando muitas vezes aquele que foi o gesto de Pilatos (Mt 27, 24c). Petulantes e insolentes, ousamos questionar a Deus os motivos pelos quais "Ele permite" a fome e a miséria que assolam o mundo, sem perceber que este, antes de tudo, é um questionamento que Deus faz para nós.

Outra atitude igualmente problemática é a de negação da situação. Finge-se de cego, desvia-se o foco, "passa-se para o outro lado do caminho" (cf. Lc 10,31-32). Não podemos dizer que "Passar fome no Brasil é uma grande mentira", sendo que em nosso país milhões de pessoas

passam fome todos os dias, segundo relatórios da FAO, órgão especial da ONU para o combate à fome.

De volta aos evangelhos, após receberem a ordem de Jesus, os discípulos logo respondem que possuem apenas cinco pães e dois peixes, não sendo assim o suficiente para alimentar as cinco mil pessoas ali reunidas (cf. vs.13b-14). No correlato em Marcos (6,38), logo após os discípulos apresentarem a proposta irônica de comprarem os pães para a multidão, Jesus inquiriu: "Quantos pães tendes? Ide ver". Projetemos esta interpelação de Jesus a um plano global, nestes nossos dias atuais: se cada pessoa, olhando para tudo o que possui e, ainda que fosse pouco ("cinco pães e dois peixes"), resolvesse partilhar com os que nada têm, ainda haveria fome no mundo? O Senhor nos revela que a solução do problema não consiste em adquirir/comprar mais, mas em partilhar o que se tem.

Na sequência do relato, o Mestre Jesus resolve dar o exemplo: pede que os discípulos organizem e acomodem as multidões em grupos, enquanto tomando os pães e os peixes, Ele os abençoa, parte e dá aos apóstolos para que distribuam à multidão. Todos comem e ficam saciados (cf. Mc 6,42). As circunstâncias nos fazem recordar um novo Exodo: como o Senhor, Deus de Israel, outrora atraiu seu Povo ao deserto e ali os instruiu, organizou e alimentou com o maná (cf. Ex 16), agora Jesus também atrai ao deserto as multidões pobres, famintas e oprimidas pelo Império, e as alimenta com um farto "banquete da partilha", onde sobram doze cestos (cf. v.43), número este que para a numerologia bíblica significa a "totalidade" (como doze são os apóstolos, as tribos de Israel, etc.), prefigurando e antecipando assim, já neste mundo, a abundância do Banquete do Reino, onde não haverá mais fome (cf. Ap 7,16).

Jesus não se omite perante a fome, pois alimentou plenamente não só o espírito, mas também o corpo daquelas "ovelhas sem pastor" pelas quais "teve compaixão" (Mc 6,34). E assim o fez suscitando nos discípulos o espírito da partilha. Para nós, portanto, discípulos e discípulas de hoje, não é possível partilhar apenas o "Pão consagrado" sem partilhar o "pão nosso de cada dia". Rezemos confiantes: "Senhor, dai pão a quem tem fome, dando fome de justiça a quem tem pão!"

FONTES

<https://domtotal.com/noticia/1377108/2019/08/pao-a-quem-tem-fome-e-fome-de-justica-a-quem-tem-pao/>

Texto disponível em:

[https://docs.google.com/document/d/1CBvncKjUyQQmY7F_kmXdIWvueO8PL6/edit?](https://docs.google.com/document/d/1CBvncKjUyQQmY7F_kmXdIWvueO8PL6/edit?usp=sharing&oid=113666878283863109946&rtfpof=true&sd=true)

[usp=sharing&oid=113666878283863109946&rtfpof=true&sd=true](https://docs.google.com/document/d/1CBvncKjUyQQmY7F_kmXdIWvueO8PL6/edit?usp=sharing&oid=113666878283863109946&rtfpof=true&sd=true)

Palavras Finais

Estimável Colega,

Sabemos da importância em proporcionar o desenvolvimento da autonomia e da criticidade do estudante. A possibilidade de oferecer um aprendizado integrado, também vai de encontro a esse objetivo. Assim, estamos possibilitando que na jornada escolar, nossos alunos aprendam a viver em sociedade e a se enxergar como cidadão.

Temos esse desafio diário e entendemos que como professores precisamos fazer a diferença na vida dos discentes. Você sabe que nem todas as nossas propostas darão bons frutos, mas estamos sempre em processo de nos reinventar.

Por isso, compartilho meu produto pedagógico com você, para que ele faça parte do seu processo de reinvenção, tendo a certeza de que buscamos sempre o melhor pelo bem dos nossos alunos.

Saiba que estamos na mesma jornada e lembre-se de que você é capaz de fazer a diferença com as suas propostas. Faça a diferença na sua vida, na vida do seu aluno e na vida da nossa sociedade. E esteja sempre pronto (a) para os demais desafios que encontres pelo caminho.

Jocasta Rios Kwecko