

ALIMENTAÇÃO NAS GRANDES NAVEGAÇÕES:

UMA PROPOSTA DIDÁTICA PARA A INTEGRAÇÃO
ENTRE HISTÓRIA E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS
BASEADA NA PEDAGOGIA HISTÓRICO-CRÍTICA

Caroline Aparecida Sampaio Guimarães de Moraes

Maria Denise Bortolini

Roselene Ferreira Oliveira

Odair Diemer

2020



**INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
MESTRADO PROFISSIONAL EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA EM REDE NACIONAL - ProfEPT**

PRODUTO EDUCACIONAL

**ALIMENTAÇÃO NAS GRANDES NAVEGAÇÕES
UMA PROPOSTA DIDÁTICA PARA A INTEGRAÇÃO ENTRE HISTÓRIA E
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS BASEADA NA PEDAGOGIA HISTÓRICO-
CRÍTICA**

**CAROLINE APARECIDA SAMPAIO GUIMARÃES DE MORAES
MARIA DENISE BORTOLINI
ROSELENE FERREIRA OLIVEIRA
ODAIR DIEMER**



M827a Moraes, Caroline Aparecida Sampaio Guimarães de
Alimentação nas grandes navegações: uma proposta didática para a integração entre História e Conservação de Alimentos baseada na Pedagogia Histórico-Crítica / Caroline Aparecida Sampaio Guimarães de Moraes... [et al.]. – Campo Grande-MS, 2020.
40 p. : il. color ; 29 cm.

Produto educacional (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica) – Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, Instituto Federal de Mato Grosso do Sul-IFMS, Campus Campo Grande, 2020.

Orientador: Prof. Dr. Odair Diemer.

1. Produto educacional. 2. Ensino Médio Integrado. 3. Educação Profissional e Tecnológica. 4. Práticas pedagógicas integradoras. 5. Pedagogia Histórico-Crítica. I. Diemer, Odair. II. Bortolini, Maria Denise. III. Oliveira, Roselene Ferreira. IV. Instituto Federal de Mato Grosso do Sul. Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica. V. Título.

CDD 23. ed. 373.246

SOBRE OS AUTORES

Caroline Aparecida Sampaio Guimarães de Moraes

Mestre em Educação Profissional e Tecnológica pelo Programa em Rede de Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica (ProfEPT) pelo IFMS, *Campus* Campo Grande. Possui graduação em História - Licenciatura, pela Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (2012) e Especialização em Educação Inclusiva pela Faculdade de Educação São Luís (2017).

Atualmente é Técnica em Assuntos Educacionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul. Tem experiência de pesquisa na área de Educação, com ênfase em Educação Profissional e Tecnológica, Ensino Integrado e Educação Inclusiva e na área de História, com ênfase em gênero e identidade.

Maria Denise Bortolini

Possui graduação em Estudos Sociais - Faculdades Integradas de Santo Ângelo (1985), graduação em História pela Universidade de Ijuí (1988) e mestrado em História pela Universidade Federal de Santa Catarina (2005). Atualmente é professora do Instituto Federal de Educação do Mato Grosso do Sul. Tem experiência na área de História, com ênfase em História; atuando principalmente nos seguintes temas: guarani, jesuítas, missões, turismo cultural, nossa senhora de Altoetting, história e educação patrimonial.

Roselene Ferreira Oliveira

Doutora em Ciência de Alimentos, pela Universidade Estadual de Maringá-UEM, Maringá, Paraná. Graduada em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná/UTFPR, mestrado em Agronomia, pela UEM, área de concentração: Produção Vegetal. É professora do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul - IFMS.

Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: Pós colheita de frutos e hortaliças, Bioquímica de microrganismos, fermentação e enzimas.

Odair Diemer

Docente EBTT do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso do Sul campus Coxim. Orientador do Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica (ProfEPT). Pesquisador do Grupo de pesquisa TAQUARI: Estudos e Pesquisas em Ensino, Tecnologias e Desenvolvimento Regional. Engenheiro de pesca. Mestrado em Zootecnia.

Doutorado em Aquicultura. Formação Pedagógica equivalente a licenciatura em física pela UTFPR. Tem experiência nas áreas de Educação Profissional e Tecnológica, Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca/Aquicultura, principalmente nas áreas de nutrição, reprodução, larvicultura, limnologia e tecnologia do pescado.

Felipe Telles dos Passos

Arte e Diagramação - @ArteFelipeTelles

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO.....	4
2 PARA INÍCIO DE CONVERSA.....	6
3 PROBLEMÁTICA.....	9
4 APHC E OS MOMENTOS PEDAGÓGICOS.....	10
5 PRÁTICA SOCIAL INICIAL DO CONTEÚDO.....	12
6 PROBLEMATIZAÇÃO.....	15
7 INSTRUMENTALIZAÇÃO.....	17
8 CATARSE.....	21
9 PRÁTICA SOCIAL FINAL DO CONTEÚDO.....	23
10 RESUMO DA PROPOSTA DIDÁTICA.....	25
11 PARA FINALIZAR.....	28
REFERÊNCIAS.....	29
ANEXO A – TEXTO.....	30
ANEXO B – RELATOS DE VIAGENS.....	32
APÊNDICE A – SLIDES.....	36
APÊNDICE B – ROTEIRO AULA PRÁTICA SALGA SECADO PESCADO.....	37
APÊNDICE C – ROTEIRO AULA PRÁTICA SALGA ÚMIDA DO PESCADO.....	38
APÊNDICE D – QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO.....	39

1 APRESENTAÇÃO

A partir do início do século XX historiadores começaram a se interessar por estudar a alimentação e suas implicações históricas. Com isso verificou-se a possibilidade de observar os movimentos da história por meio da evolução dos hábitos e costumes alimentares, não apenas pelo papel central que a alimentação desempenha na sobrevivência do ser humano, mas por vincular-se a questões sociais, culturais, econômicas, ambientais, religiosas, entre outras, de forma diferente em cada sociedade e época (RAMOS, 2010).

Desde muito cedo o homem aprendeu que deveria guardar as sobras de seus alimentos para períodos de escassez. Desse modo, os humanos primitivos aprenderam com a experiência a utilizar os recursos disponíveis para esse fim, tais como o calor do sol (secagem), o fogo (cozimento) e as baixas temperaturas (resfriamento).

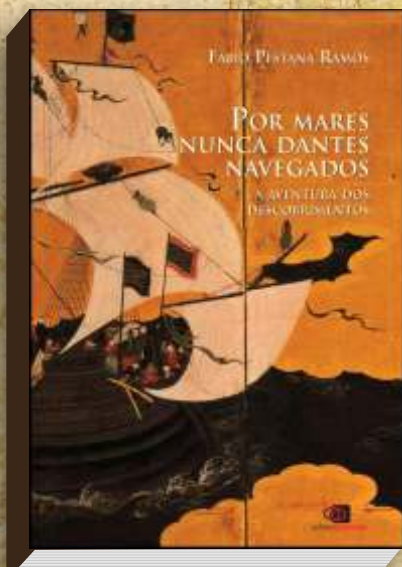
Com o desenvolvimento da ciência e da tecnologia, vários outros métodos passaram a ser empregados para se conservar os alimentos, até chegarmos aos processos industriais mais modernos que temos hoje.

No período da Expansão Marítima Europeia, nas Grandes Navegações, os métodos de conservação de alimentos tiveram um duplo papel: ao mesmo tempo em que possibilitaram aos navegantes terem alimentos disponíveis por mais tempo durante as longas jornadas em alto mar, também foi um dos motivos que impulsionaram essas viagens, pelo grande interesse econômico que se tinha nas especiarias e produtos das índias, muitos deles utilizados para se conservar os alimentos.

Aliar a alimentação ao ensino de História em sala de aula significa permitir maior identificação do estudante com a disciplina, uma vez que esta constitui um aspecto comum à realidade de qualquer aluno, independentemente de sua classe social ou condição cultural (RAMOS, 2010).

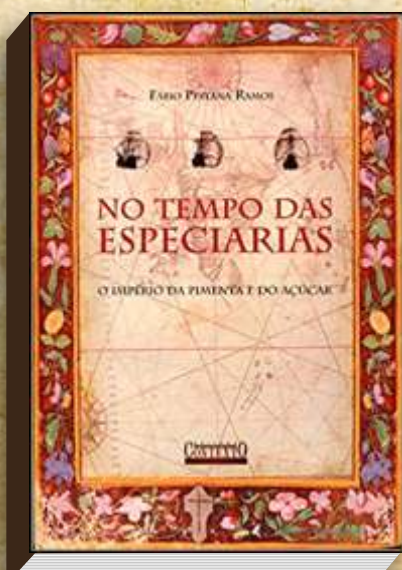
O objetivo deste produto educacional é apresentar uma Proposta Didática pautada na integração entre as disciplinas de História e Conservação de Alimentos, desenvolvida com base na metodologia dos Momentos Pedagógicos da Pedagogia Histórico-Crítica.

PARA SABER MAIS!



Livro que descreve as grandes navegações portuguesas, desde suas motivações e preparativos até o contato com outras culturas, passando pelo cotidiano a bordo dos navios e todas as dificuldades enfrentadas pelos viajantes, inclusive no que diz respeito à alimentação.

RAMOS, Fábio Pestana. **Por mares nunca dantes navegados: a aventura dos Descobrimentos**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2015.



Neste livro, a partir da análise de documentos históricos, o autor Fábio Pestana Ramos demonstra como Portugal construiu seu império colonial, inicialmente graças às especiarias, e posteriormente ao açúcar, por meio da descrição das grandes navegações intentadas por esse país, sobretudo as Carreiras da Índia e do Brasil.

RAMOS, Fábio Pestana. **No tempo das especiarias: o império da pimenta e do açúcar**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2018.



Material didático desenvolvido em 2010 para o curso Técnico em Alimentos, do antigo Sistema Escola Técnica Aberta do Brasil (e-Tec Brasil), atual Rede e-Tec Brasil. Nela são apresentadas as definições de conservação de alimentos e sua importância; assim como são descritos os principais métodos de conservação, como a salga.

VASCONCELOS, Margarida Angélica da Silva; MELO FILHO, Artur Bibiano de. **Conservação de Alimentos**. Escola Técnica Aberta do Brasil. Recife: EDUFRE, 2010. Disponível em: <http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_prod_alim/tec_alim/181012_con_alim.pdf>.

2 PARA INÍCIO DE CONVERSA

O Ensino Médio Integrado (EMI) tem como premissa fundamental a integração de todas as dimensões da vida no processo de formação profissional e apresenta em sua base conceitual a formação integral do ser humano. em que os conteúdos curriculares da base comum são articulados às do núcleo técnico, específicas de cada curso.

Enquanto prática pedagógica, a integração deve possibilitar o estabelecimento das relações entre as disciplinas, não como somatório, superposição ou subordinação de um conhecimento ao outro, mas na perspectiva da totalidade social, de modo a possibilitar a compreensão da realidade para além de sua ocorrência fenomênica. Isso implica trabalhar os conhecimentos técnicos em sua historicidade, evitando sua abordagem meramente operacional (RAMOS, 2008).

Como requisito do Programa de Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica em Rede Nacional (ProfEPT) foi elaborado este produto educacional, no intuito de disponibilizar uma experiência com integração entre disciplinas, a fim de fornecer um subsídio aos docentes e estimular práticas pedagógicas integradoras. Ele faz parte da pesquisa de mestrado intitulada “Uma Proposta Didática para a integração entre História e Conservação de Alimentos fundamentada na Pedagogia Histórico-Crítica”.

Esta Proposta Didática é destinada a professores que desejam realizar experiências com a integração entre disciplinas e conteúdos. O material foi desenvolvido a partir da integração entre as unidades curriculares de História e Conservação de Alimentos, que compõem o projeto pedagógico do Curso Técnico Integrado em Alimentos, do IFMS Campus Coxim.

Para a preparação deste material foram conduzidas reuniões de planejamento com os professores das duas unidades curriculares em que foi definido como escopo o conteúdo “Expansão Marítima Comercial Europeia”, presente na ementa da unidade curricular de História 2, a partir de um recorte com o tema “Grandes Navegações”. A partir do tema abordado buscou-se trabalhar com questões acerca

da alimentação e conservação dos alimentos nesse período, de forma a oportunizar aos estudantes conhecerem os usos e significados sociais, culturais, econômicos e históricos das técnicas utilizadas para se conservar alimentos, em contraposição à perspectiva tecnicista desses saberes.

A metodologia adotada para o planejamento e a execução das aulas foram os Momentos Pedagógicos da Pedagogia Histórico-Crítica (PHC): 1) Prática Social Inicial do Conteúdo, 2) Problematização, 3) Instrumentalização, 4) Catarse e 5) Prática Social Final do Conteúdo, selecionada pelo entendimento de que as concepções dessa pedagogia vão ao encontro das bases que fundamentam o EMI.

Para o planejamento dos Momentos Pedagógicos utilizou-se a didática desenvolvida por Gasparin (2012) em seu livro “Uma Didática para a Pedagogia Histórico-Crítica”, em que foram elaboradas orientações práticas para desenvolvimento dessa metodologia.

As aulas foram ministradas pela docente de História em duas turmas do 4º período do Curso Técnico Integrado em Alimentos, do *Campus* Coxim do IFMS, na disciplina de História 2, com a participação da professora de Conservação de Alimentos nas aulas práticas.

Foram utilizadas no total seis aulas de 45 minutos cada uma, organizadas da seguinte forma: duas aulas para o desenvolvimento dos Momentos Pedagógicos da Prática Social Inicial do Conteúdo, Problematização e parte da Instrumentalização; duas aulas para a continuação da fase da Instrumentalização, concernente à realização das aulas práticas de laboratório; duas aulas para o desenvolvimento das etapas da Catarse e Prática Social Final do Conteúdo.

Os estudantes tiveram a oportunidade de expressar suas opiniões e dar sugestões sobre a metodologia, recursos e técnicas utilizadas. A partir das avaliações dos estudantes, bem como das professoras envolvidas, e das observações coletadas durante as aplicações das aulas, procedeu-se à (re)análise e (re)elaboração desta Proposta Didática.

Neste material cada Momento Pedagógico foi dividido em: Compreendendo, em que procurou-se apresentar de forma resumida a teoria de embasamento de cada etapa, e Na Prática, em que são descritos o Projeto de Trabalho, que consiste no planejamento formal das aulas, e as Observações pertinentes para cada momento, além de sugestões de materiais e recursos.

Espera-se que este trabalho possa contribuir com sua prática. Boa experiência!

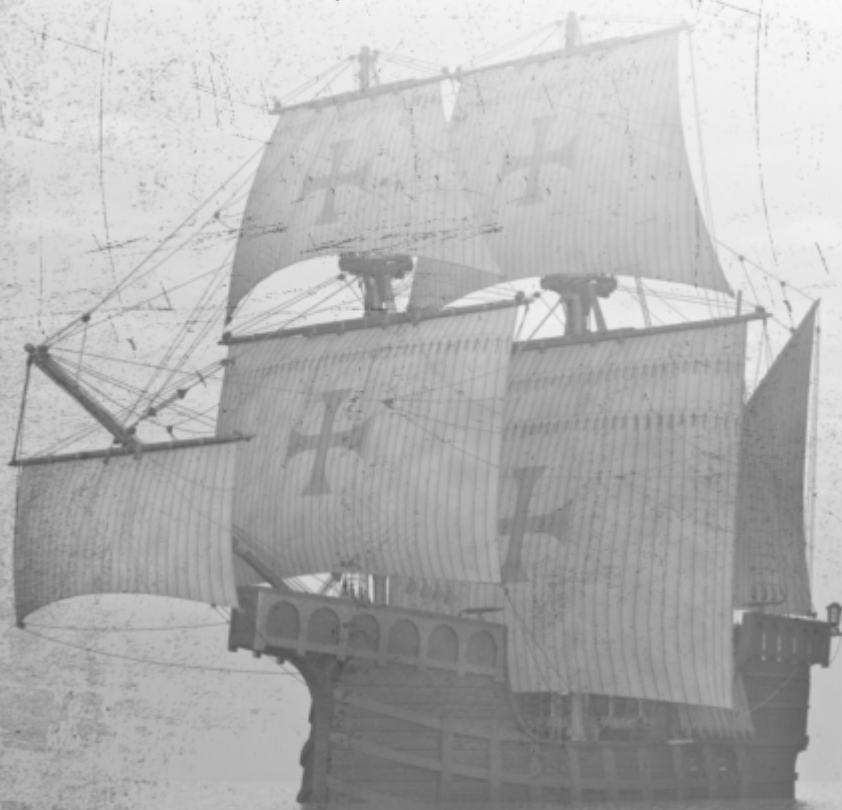


3 PROBLEMÁTICA

O Ensino Médio Integrado (EMI) requer práticas pedagógicas integradoras em oposição às formas fragmentadoras dos saberes, de modo a demonstrar que os conhecimentos não são produzidos isoladamente, mas fazem parte de uma totalidade, e assim possibilitar ao estudante uma visão mais ampla da realidade social (RAMOS, 2008). Essa abordagem do trabalho pedagógico pode auxiliar na formação do indivíduo em uma perspectiva integral, que constitui um dos elementos basilares da proposta do EMI.

Apesar da centralidade das práticas pedagógicas integradoras para o EMI, percebe-se certa dificuldade em efetivá-las, gerada sobretudo pela carência de informações sobre a educação profissional na perspectiva integrada durante a formação inicial dos professores, além de a integração não ter um “passo-a-passo” que possa ser seguido com a certeza de sucesso garantido. Pelo contrário, o que se tem são experiências, as quais necessitam de constantes (re)avaliações para atingir os resultados almejados.

Outra dificuldade encontrada para o trabalho pedagógico integrado é a escassez de materiais didáticos específicos que possam servir de subsídios aos docentes. Dessa forma, o intuito desta Proposta Didática é oferecer um exemplo de experiência de integração entre disciplinas, sem, contudo, ser algo fechado e acabado, de modo a estimular e facilitar novas experiências. Cabe ao professor utilizá-lo e adaptá-lo conforme sua realidade e necessidade.



4 A PHC E OS MOMENTOS PEDAGÓGICOS

A Pedagogia Histórico-Crítica tem como principal expoente Demerval Saviani, a partir de uma concepção pedagógica a qual considera que a educação se relaciona com a sociedade de forma dialética, ou seja, na medida em que a sociedade determina a educação, esta também pode influenciar aquela. Assim procurou-se construir uma metodologia que, ao encarnar "a natureza da educação como uma atividade mediadora no seio da prática social global, tem como ponto de partida e ponto de chegada a própria prática social". Nessa perspectiva o trabalho pedagógico é "um processo de mediação a qual permite a passagem dos estudantes de uma inserção acrítica e inintencional" no âmbito da sociedade a uma inserção crítica e intencional" (SAVIANI, 2012b, p. 9).

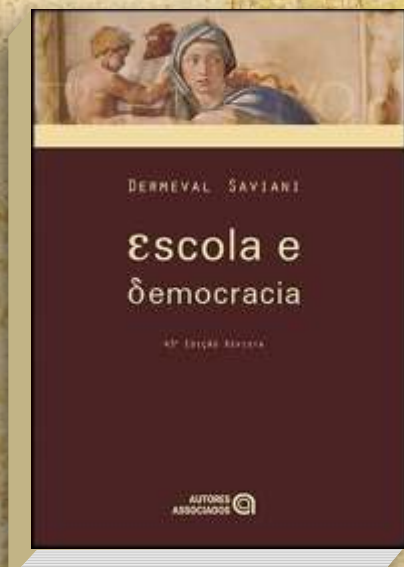
Essa metodologia é chamada de Momentos Pedagógicos e seu desenvolvimento é pautado no processo prática-teoria-prática. Seu primeiro passo é a **prática social inicial do conteúdo**, que, embora seja comum a professores e alunos, é vivenciada de forma diferente por cada um, pois o professor possui uma visão sintética, ainda que precária, e o aluno uma compreensão sincrética. O segundo é a **problematização**, ou seja, a identificação do problema a ser resolvido na prática social. O terceiro se dá com a **instrumentalização**, a apropriação de instrumentos culturais e científicos que vão solucionar os problemas levantados anteriormente. O quarto, a **catarse**, é o momento mais importante desse processo, pois se efetiva na incorporação dos instrumentos, como elementos da transformação social, por meio da mediação pedagógica; finalmente, o quinto passo, o ponto de chegada, é a **prática social final do conteúdo**, agora compreendida pelos alunos de forma diferente, em uma concepção sintética (SAVIANI, 2012a).

Para entender melhor:

vídeo "**Fundamentos Filosóficos, Psicológicos e Didáticos da Pedagogia Histórico-Crítica**", produzido pelo Centro Nacional de Estudos Sindicais e do Trabalho (CES).

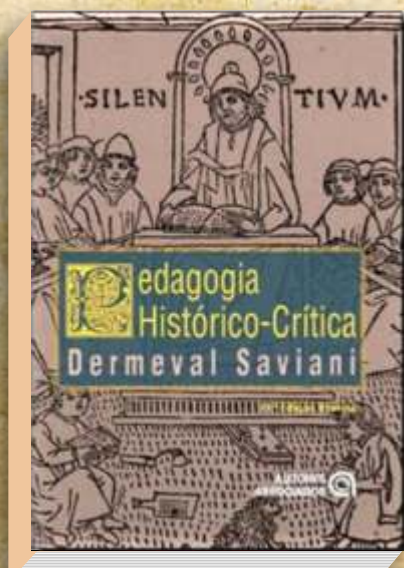
<https://www.youtube.com/watch?v=dBcVaNksV70>.

PARA SABER MAIS!



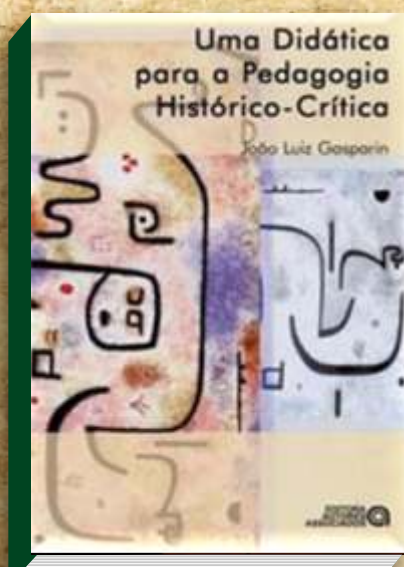
Saviani reúne neste livro alguns textos que discutem as relações entre educação e política. Nele encontramos a conceituação de diferentes correntes pedagógicas e o delineamento da proposta de Pedagogia Histórico-Crítica.

SAVIANI, Dermeval. **Escola e Democracia**. 43ª ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2018.



Segundo Saviani, o objetivo deste livro é realizar as primeiras aproximações do leitor às concepções da Pedagogia Histórico-Crítica, a qual se encontra em processo de elaboração.

SAVIANI, Dermeval. **Pedagogia histórico-crítica: primeiras aproximações**. 11. ed. rev. Campinas, SP: Autores Associados, 2013



Neste livro, Gasparin elabora uma proposta de trabalho docente-discente a partir do método dialético, baseado nas concepções da Pedagogia Histórico-Crítica.

GASPARIN, João Luiz. **Uma didática para a pedagogia histórico-crítica**. 5. ed. Campinas: SP, Autores associados, 2012.

5 PRÁTICA SOCIAL INICIAL DO CONTEÚDO

A prática social inicial é o ponto de partida do trabalho pedagógico que consiste na vivência do conteúdo em suas dimensões mediatas e imediatas, e embora seja comum a professores e alunos, é vivenciada de forma diferente por cada um, pois o professor possui uma visão sintética, ainda que precária, e o aluno uma compreensão sincrética (SAVIANI, 2012a).

COMPREENDENDO...

Essa primeira fase é de preparação, no intuito de motivar o estudante para o seu aprendizado, em que o professor deve realizar levantamento acerca do que os alunos já sabem sobre as questões a serem abordadas, a fim de diminuir o distanciamento entre sua realidade e os conteúdos escolares (GASPARIN, 2012).

É o momento de observar a realidade e se conscientizar acerca da forma como ela se relaciona com o todo e com o conteúdo que será desenvolvido.

PROJETO DE TRABALHO

Unidade de conteúdo: A Conservação de Alimentos nas Grandes Navegações.

Objetivo geral: Conhecer a historicidade dos métodos de conservação de alimentos a fim de compreendê-los como resultados de processos históricos mediados pelas condições materiais.

Tópicos do conteúdo e objetivos específicos:

Tópico 01: O cotidiano nas viagens ultramarinas.

Objetivo específico: Conhecer as dificuldades e os problemas enfrentados pelos navegadores nas viagens ultramarinas europeias dos séculos XV e XVI, para compreender alguns hábitos e costumes e suas consequências em alto mar.

Tópico 02: A importância da conservação de alimentos nas viagens marítimas.

NA PRÁTICA

Objetivo específico: Compreender a importância da Conservação de Alimentos para as viagens marítimas da época das Grandes Navegações, a fim de conhecer seus usos e significados sociais.

Tópico 03: A utilização dos métodos de conservação de alimentos na época das Grandes Navegações.

Objetivo específico: Conhecer os principais métodos de se conservar alimentos do período das Grandes Navegações, para compreender seus usos históricos e sua utilização na atualidade.

Vivência cotidiana:

a) O que os alunos já sabem sobre as Grandes Navegações? O que os alunos já sabem sobre a conservação de alimentos?

Especiarias, Índias, “descobrimento” do Brasil, metais preciosos, viagens marítimas de Portugal e Espanha, aumentar a durabilidade dos alimentos, conservar as características dos alimentos, evitar contaminação.

b) O que os alunos gostariam de saber sobre esses conteúdos?

Quais alimentos eram levados a bordo nas Grandes Navegações? Quais métodos de conservação foram utilizados nas viagens? Quanto tempo durava em média as viagens marítimas?

OBSERVAÇÕES

- Antes de iniciar o trabalho, o professor deve explicar aos estudantes todas as suas fases e momentos e deixar claro que a metodologia será desenvolvida a partir do movimento prática-teoria-prática. Essa etapa preliminar é importante para engajá-los nessa nova forma de trabalhar os conteúdos.
- No início das atividades deve-se apresentar aos estudantes a Unidade de Conteúdo a ser trabalhada, seu Objetivo Geral, bem como os tópicos e seus objetivos específicos correspondentes. Isso possibilita que eles compreendam todo o andamento do processo pedagógico.
- Em seguida passa-se à “Vivência Cotidiana”, momento em os estudantes são estimulados a expressar seus conhecimentos prévios sobre esses temas e o que gostariam de saber sobre eles.

- O professor deve anotar tudo e responder às perguntas feitas, na medida do possível, apenas no momento da Instrumentalização.
- O principal nessa etapa é envolver os estudantes na construção de sua aprendizagem.

6 PROBLEMATIZAÇÃO

A Problematização marca a passagem da prática à teoria, o que dá início efetivamente ao trabalho com o conteúdo sistematizado. Trata-se de levantar questões e problemas a serem resolvidos a partir da prática social, levando em consideração o conteúdo a ser trabalhado e os conhecimentos fundamentais que devem ser apreendidos.

COMPREENDENDO...

Aqui a totalidade sofre uma fragmentação, a fim de demonstrar ao estudante que ela é formada por várias dimensões interligadas e que o conteúdo pode ser trabalhado sob diferentes aspectos inter-relacionados (GASPARIN, 2012).

PROJETO DE TRABALHO

Discussão sobre o conteúdo:

Qual a importância da conservação de alimentos para o homem?

Qual o papel da conservação de alimentos nas Grandes Navegações?

Quais as consequências da Expansão Marítima Europeia e das Grandes Navegações?

Dimensões do conteúdo a serem trabalhadas:

Conceitual/Científica: O que foram as Grandes Navegações? O que são técnicas de conservação de alimentos?

NA PRÁTICA

Econômica/Social/Histórica: Quais motivos impulsionaram as viagens marítimas das Grandes Navegações?

Cultural: Como eram os hábitos de higiene e alimentares dos viajantes e quais suas consequências?

Social/Histórica: como a conservação de alimentos influencia na qualidade de vida?

Histórica: Qual o papel da conservação de alimentos na época das Grandes Navegações?

OBSERVAÇÕES

- Nessa etapa o professor deve levantar discussões juntamente com os estudantes. Sugere-se que as discussões sejam orientadas a partir das questões problematizadoras constantes no Projeto de Trabalho. Contudo, outras questões poderão ser elaboradas para propor as discussões.
- No Projeto de Trabalho são explicitadas as questões que orientarão o trabalho pedagógico na fase da Instrumentalização, a partir de diversas dimensões do conteúdo (social, cultural, histórica, tecnológica, econômica etc.).
- Nessa experiência foram utilizados slides com as questões problematizadoras para discussão (Apêndice A).

7 INSTRUMENTALIZAÇÃO

É o processo de apropriação dos instrumentos teóricos e práticos necessários à solução dos questionamentos e problemas levantados na Problematização.

Essa etapa “[...] é o caminho pelo qual o conteúdo sistematizado é posto à disposição dos alunos para que o assimilem e o recriem e, ao incorporá-lo, transformem-no em instrumento de construção pessoal e profissional” (GASPARIN, 2012, p. 51).

COMPREENDENDO...

PROJETO DE TRABALHO

Ações didático-pedagógicas

- Exibição de trecho de 15 minutos do filme “1492 - A Conquista do Paraíso”, de 1992, do diretor Ridley Scott (do minuto 36:18 ao 51:18, disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=ip9H_2MjWJY&t=319s&has_verified=1);

NA PRÁTICA

Divisão da turma em grupos para leitura e discussão do texto “O Brasil na Rota do Oriente”, de Mary Del Priore e Renato Venancio (Anexo A);

Sinopse: Vinte anos da vida de Colombo, desde quando se convenceu de que o mundo era redondo, passando pelo empenho em conseguir apoio financeiro da Coroa Espanhola para sua expedição, o descobrimento em si da América, o desastrosos comportamento que os europeus tiveram com os habitantes do Novo Mundo e a luta de Colombo para colonizar um continente que ele descobriu por acaso, além de sua decadência na velhice.

Fonte: <http://www.adorocinema.com/filmes/filme-7590/>



- Distribuição dos relatos históricos de viagens ultramarinas, um para cada grupo, para leitura e análise (Anexo B);
- Roda de conversa com a participação de todos os grupos, para socializar os relatos e discutir sobre as condições a bordo das viagens;
- Análise e discussão acerca da relação entre o tempo das viagens e o tempo de duração dos alimentos in natura e dos alimentos que utilizam métodos para conservação, com destaque para a importância da conservação para a sobrevivência dos navegantes (Apêndice A);
- Prática de laboratório: salga seca e salga úmida do peixe por meio da utilização de roteiros (Apêndices B e C).

Imagens das aulas práticas de salga do pescado



Fonte: acervo dos autores.

Recursos humanos e materiais

- Slides (Apêndice A);
- Texto (Anexo A);
- Relatos históricos de viagens ultramarinas (Anexo B);
- Roteiros para aula prática (Apêndices B e C);
- Materiais para aula prática.

OBSERVAÇÕES

- A Instrumentalização é o trabalho pedagógico em si, é a fase onde serão respondidas as questões levantadas na etapa da Problematização.
- No Plano de Trabalho são explicitados métodos, técnicas e recursos pedagógicos utilizados.
- Nesta Proposta Didática, a fase da Instrumentalização tem início com a exibição do trecho de 15 minutos do filme “1492 - A Conquista do Paraíso”, de 1992, do diretor Ridley Scott, por meio do qual se objetiva possibilitar aos alunos compreenderem um pouco as condições do cotidiano das viagens ultramarinas.
- Após a exibição do filme, deverá ser realizado diálogo acerca dos elementos evidenciados no filme: os objetivos dos navegantes, o imaginário dos tripulantes, os problemas enfrentados a bordo.
- Em seguida os estudantes deverão ser divididos em grupos para leitura e discussão do texto “O Brasil na Rota do Oriente”, de Mary Del Priore e Renato Venancio, os quais dão mais detalhes do cotidiano a bordo das embarcações das viagens das Grandes Navegações, no que diz respeito a hábitos de higiene e alimentação.
- Após isso, é feita a distribuição dos relatos históricos de viagens ultramarinas, um para cada grupo, para leitura e análise; em seguida realiza-se uma roda de conversa com a participação de todos os grupos para socializar os relatos e discutir sobre as condições a bordo das viagens.
- É interessante que o professor ressalte durante a discussão do texto e a roda

- de conversa os alimentos costumeiramente levados a bordo, conforme evidenciado nas leituras: peixe seco e carne salgada, derivados do processo de conservação pelo método da salga, e biscoitos e vinho, alimentos que passavam por processos que lhe permitiam maior durabilidade.
- Posteriormente, são apresentados os slides para análise e discussão, contendo uma tabela com o tempo de duração das principais viagens marítimas intentadas no período estudado e uma tabela com informações acerca do tempo de durabilidade de alimentos in natura e de alimentos que utilizam algum método de conservação, com o intuito de estimular a reflexão e evidenciar a importância da conservação dos alimentos para a manutenção e a sobrevivência dos navegantes.
- Por fim, são desenvolvidas as aulas práticas de salga seca e úmida do pescado em laboratório de alimentos ou outro possível de ser utilizado para esse fim, com o objetivo de possibilitar aos estudantes conhecerem um dos métodos de conservação mais importantes do período histórico em estudo, cuja utilização permanece atualmente, o que auxilia na compreensão dos usos e significados históricos das técnicas.
- Na experiência que resultou nesta Proposta Didática, as aulas práticas foram desenvolvidas pelas professoras das disciplinas de História 2 e Conservação de Alimentos, uma vez que o método realizado possui importância no período histórico estudado, faz parte da ementa da disciplina técnica envolvida, além de oportunizar uma forma diferente de diálogo entre as unidades curriculares, além da possibilidade de trabalhar o método sob diferentes concepções (histórica, científica, técnica etc.)
- Assim, deve haver durante as aulas práticas: a) diálogos com os estudantes acerca dos usos e importância históricos, dos conhecimentos científicos envolvidos e do emprego na indústria alimentícia da prática desenvolvida; b) destaque para a necessidade da utilização de técnicas de higiene, diferentemente dos hábitos visualizados no texto e nos relatos, que ocasionavam muitas doenças e contaminação; c) posicionamento desse conhecimento técnico em seu contexto, de modo a evitar uma abordagem meramente operacional.

8 CATARSE

A Catarse é o momento em que o estudante sistematiza e manifesta o aprendizado adquirido e incorporado; demonstra sua nova posição frente aos conteúdos e evidencia a compreensão da realidade e a visão da totalidade em grau intelectual mais elevado (LAVOURA; MARTINS, 2017).

COMPREENDENDO...

PROJETO DE TRABALHO

Síntese mental do estudante

As Grandes Navegações foram viagens marítimas ocorridas nos séculos XV e XVI, quando navegadores europeus, principalmente de Portugal e Espanha, lançaram-se ao mar em busca de novas terras e novas rotas comerciais. Conservação de Alimentos é o conjunto de técnicas que modificam e melhoram as condições sensoriais dos alimentos, aumentam sua estabilidade e sua vida útil e garantem a segurança alimentar de quem consome (dimensão conceitual/científica). Os principais motivos das Grandes Navegações foram a busca por novas terras e o acesso aos produtos das Índias para fins comerciais (dimensões econômica/social/histórica). Os hábitos de higiene eram precários e a alimentação era escassa e estragava com facilidade pela falta de acondicionamento adequado e a proliferação de ratos, insetos e parasitas, ocasionando doenças por contaminação e falta de vitaminas essenciais (dimensão cultural). A conservação de alimentos influencia na qualidade de vida das pessoas, pois aumenta a durabilidade dos alimentos, evita doenças alimentares por contaminação e preserva sua qualidade e nutrientes, além de ser responsável por relativa economia, já que as perdas são evitadas. A conservação de alimentos teve um importante papel nas Grandes Navegações, pois foi um dos fatores que levaram os navegadores a lançarem-se ao mar, uma vez que as especiarias buscadas podiam ser utilizadas para conservar alimentos, como o caso da pimenta, como auxiliou nas longas viagens, por

NA PRÁTICA

possibilitar que os mantimentos levados a bordo tivessem uma maior durabilidade, contribuindo para a sobrevivência dos viajantes (dimensões social/histórica).

Expressão da síntese

Avaliação por meio de questionário com perguntas abertas sobre as dimensões trabalhadas (Apêndice D).

OBSERVAÇÕES

- É nesse Momento que se efetiva a aprendizagem do estudante, por meio da expressão elaboradas dos novos conhecimentos adquiridos.
- A síntese mental do estudante é a expressão interiorizada daquilo que ele aprendeu por meio do processo pedagógico.
- No Projeto de Trabalho são elaboradas as sínteses, às quais se deseja que o estudante chegue, com destaque para as dimensões a que se referem.
- A expressão da síntese é a explicitação formalizada daquilo que ele apreendeu. É onde se localiza a avaliação de aprendizagem.
- Para a avaliação foram utilizadas as questões levantadas nas várias dimensões do conteúdo.
- Nessa experiência utilizou-se como instrumento de avaliação um questionário com perguntas abertas, mas diversos instrumentos podem ser utilizados: produção de texto, questionário fechado, autoavaliação, seminário, entre outros.

9 PRÁTICA SOCIAL FINAL DO CONTEÚDO

Nessa etapa há um retorno à prática social, compreendida agora de maneira sintética pelo estudante. É o momento de transpor o conhecimento teórico apreendido para a prática e demonstrar o novo uso social dos conteúdos escolares assimilados (GASPARIN, 2012).

COMPREENDENDO...

Aqui fica evidente o compromisso dessa metodologia com a transformação social.

PROJETO DE TRABALHO

Plano de Ação

Todo conteúdo apreendido deve resultar numa nova postura/atitude prática, seja em termos de ações intelectuais ou manuais/físicas. A partir dos conhecimentos construídos nas aulas, elenque suas intenções e correspondentes ações que evidenciem sua nova postura/atitude prática.

NA PRÁTICA

Intenções do estudante	Ações do estudante

Exemplos de Planos de Ações preenchidos pelos estudantes.

Intenções (manifestação da nova atitude – o que pretendo fazer?)	Ações (ações práticas sobre o conteúdo estudado – o que farei para alcançar o que pretendo?)
Conhecer as práticas de conservação daquela época e atual	Pesquisar em livros e artigos
Entender como eles conservavam alimentos antigamente	Perguntar aos professores, debater com outros alunos

Intenções (manifestação da nova atitude – o que pretendo fazer?)	Ações (ações práticas sobre o conteúdo estudado – o que farei para alcançar o que pretendo?)
Pretendo procurar saber mais sobre as diversas salgas	Irei pesquisar em livros e internet e irei consultar a professora também
Trabalhar mais em grupo	Fazer novas amizades
Procurar saber mais sobre as Grandes Navegações	Irei fazer pesquisas e consultar a professora

Adaptado pelos autores.

OBSERVAÇÕES

- Aqui se efetiva o movimento prática-teoria-prática.
- A aprendizagem dos novos conteúdos deve ter possibilitado aos estudantes transformarem sua prática social inicial.
- O professor deve levantar com os estudantes os compromissos práticos a partir da aprendizagem dos novos conteúdos.
- As intenções traduzem o que o estudante deseja fazer com aquela nova aprendizagem e as ações são as práticas que ele pretende desenvolver para alcançar o que deseja.
- As ações pode ser atividades materiais ou mentais.
- Essa etapa pode ser desenvolvida tanto coletivamente, com toda a turma, como individualmente.
- Nessa experiência optou-se por colocar a tabela denominada “Plano de Ação” com intenções e ações ao final da avaliação do conteúdo (Apêndice D) para preenchimento individual.
- Para a realização desse Momento é importante explicar aos estudantes no que consiste o “Plano de Ação” e como essa etapa se relaciona com o processo pedagógico desenvolvido anteriormente. Nesta Proposta, sugere-se a realização de uma explicação, tanto oral como em forma de texto informativo no questionário avaliativo, conforme exposto na página anterior.

10 RESUMO DA PROPOSTA DIDÁTICA

Projeto de Trabalho Docente-Discente na Perspectiva Histórico Crítica

Disciplina: História Carga Horária: 6 aulas (45 minutos cada uma)

Prática social inicial

Listagem do conteúdo e objetivo

Unidade de conteúdo: A Conservação de Alimentos nas Grandes Navegações.

Objetivo geral: Conhecer a historicidade dos métodos de conservação de alimentos a fim de compreendê-los como resultados de processos históricos mediados pelas condições materiais.

Tópicos do conteúdo e objetivos específicos:

Tópico 01: O cotidiano nas viagens ultramarinas.

Objetivo específico: Conhecer as dificuldades e problemas enfrentados pelos navegadores nas viagens ultramarinas europeias dos séculos XV e XVI, para compreender alguns hábitos e costumes e suas consequências em alto mar.

Tópico 02: A importância da conservação de alimentos nas viagens marítimas.

Objetivo específico: Compreender a importância da Conservação de Alimentos para as viagens marítimas da época das Grandes Navegações, a fim de conhecer seus usos e significados sociais.

Tópico 03: A utilização dos métodos de conservação de alimentos na época das Grandes Navegações.

Objetivo específico: Conhecer os principais métodos de se conservar alimentos do período das Grandes Navegações, para compreender seus usos históricos e sua utilização na atualidade.

Vivência cotidiana:

- a) O que os alunos já sabem sobre as Grandes Navegações? O que os alunos já sabem sobre a conservação de alimentos?
- b) O que os alunos gostariam de saber sobre os conteúdos?

Problematização

Discussão sobre o conteúdo:

Qual a importância da conservação de alimentos para o homem?

Qual o papel da conservação de alimentos nas Grandes Navegações?

Quais as consequências da Expansão Marítimas Europeia e das Grandes Navegações?

Dimensões do conteúdo a serem trabalhadas:

Conceitual/Científica: O que foram as Grandes Navegações? O que são técnicas de conservação de alimentos?

Econômica/Social/Histórica: Quais motivos impulsionaram as viagens marítimas das Grandes Navegações?

Cultural: Como eram os hábitos de higiene e alimentares dos viajantes e quais suas consequências?

Social/Histórica: como a conservação de alimentos influencia na qualidade de vida?

Histórica: Qual o papel da conservação de alimentos na época das Grandes Navegações?

Instrumentalização

Ações didático-pedagógicas

Exibição de trecho de 15 minutos do filme “1492 - A Conquista do Paraíso”, de 1992, do diretor Ridley Scott;

Divisão da turma em grupos para leitura e discussão do texto “O Brasil na Rota do Oriente”, de Mary Del Priore e Renato Venancio;

Distribuição dos relatos históricos de viagem, um para cada grupo, para leitura e análise;

Roda de conversa com a participação de todos os grupos, para socializar os relatos e discutir sobre as condições a bordo das viagens;

Análise e discussão acerca da relação entre o tempo das viagens e o tempo de duração dos alimentos in natura e dos alimentos que utilizam métodos para conservação, evidenciando a importância da conservação para a sobrevivência dos navegantes;

Prática de laboratório: salga seca e salga úmida do peixe por meio da utilização de roteiros.

Recursos humanos e materiais

Slides;

Texto;

Relatos Históricos;

Roteiros para aula prática;

Materiais para aula prática.

Catarse

Síntese mental do estudante

As Grandes Navegações foram viagens marítimas ocorridas nos séculos XV e XVI, quando navegadores europeus, principalmente de Portugal e Espanha, lançaram-se ao mar em busca de novas terras e novas rotas comerciais. Conservação de Alimentos é o conjunto de técnicas que modificam e melhoram as condições sensoriais dos alimentos, aumentam sua estabilidade e sua vida útil e garantem a segurança alimentar de quem consome (dimensão conceitual/científica). Os principais motivos das Grandes Navegações foram a busca por novas terras e o acesso aos produtos das Índias para fins comerciais (dimensões econômica/social/histórica). Os hábitos de higiene eram precários, a alimentação era escassa e estragava com facilidade, pela falta de acondicionamento adequado e a proliferação de ratos, insetos e parasitas, ocasionando doenças por contaminação e falta de vitaminas essenciais (dimensão cultural). A conservação de alimentos influencia na qualidade de vida das pessoas, pois aumenta a durabilidade dos alimentos, evita doenças alimentares por contaminação, preserva sua qualidade e nutrientes, além de representar relativa economia, já que perdas de produtos são evitadas. A conservação de alimentos teve um importante papel nas Grandes Navegações, pois foi um dos fatores que levaram os navegadores a lançarem-se ao mar, uma vez que as especiarias buscadas podiam ser utilizadas para conservar alimentos, como o caso da pimenta, como auxiliou nas longas viagens, por possibilitar que os mantimentos levados a bordo tivessem uma maior durabilidade, contribuindo para a sobrevivência dos viajantes (dimensões social/histórica).

Expressão da síntese

Avaliação por meio de questionário aberto sobre as dimensões trabalhadas.

Prática Social Final

Intenções do estudante	Ações do estudante

Adaptado de Gasparin (2012).
Elaborado pelos autores.

11 PARA FINALIZAR

Tanto a metodologia dos Momentos Pedagógicos da PHC como as práticas pedagógicas integradoras requerem uma nova postura do professor e requerem por parte do profissional docente uma maneira diferente de planejar suas aulas e trabalhar o conteúdo, visto como parte de uma totalidade social e não como saberes fragmentados.

A integração entre os saberes depende também de uma mudança de atitude dos docentes, no sentido de avaliarem sua atuação não apenas como professores do núcleo comum, mas também envolvidos com a formação profissional do indivíduo, a partir da interdisciplinaridade e de uma concepção totalizante da realidade como pressupostos basilares de sua práxis.

De acordo com a experiência ora exposta, essas práticas são viáveis de serem realizadas; para tanto, assim, como orienta Gasparin (2012, p. 163), “é preciso ousar, dar início ao trabalho, fazer a experiência pessoal e coletiva dessa nova forma de aprendizagem, discutindo seus resultados positivos e negativos; não desistir diante das primeiras dificuldades. Recomeçar sempre.”

Durante o desenvolvimento da Proposta Didática ora apresentada, foi possível perceber o interesse e o envolvimento dos estudantes, que cumpriram todas as atividades propostas e tiveram um bom nível de participação nos Momentos Pedagógicos. O resultado foi uma percepção histórica dos saberes técnicos e menor distanciamento entre sua realidade social e o trabalho pedagógico. Além disso, a experiência contribuiu também para a reflexão das docentes em relação a sua própria prática.

Salienta-se que a articulação entre as unidades curriculares de História e Conservação de Alimentos é apenas uma possibilidade de realizar a integração entre disciplinas, e que outras experiências podem ser intentadas a partir disso. Desse modo, espera que este produto educacional contribua para a estímulo de novas situações de ensino-aprendizagem orientadas pela ideia de integração.

REFERÊNCIAS

DEL PRIORE, Mary; VENANCIO, Renato. **Uma breve história do Brasil**. São Paulo: Planeta do Brasil, 2010.

GASPARIN, João Luiz. **Uma didática para a pedagogia histórico-crítica**. 5. ed. Campinas: SP, Autores associados, 2012.

LAVOURA, Tiago Nicola; MARTINS, Lígia Márcia. A dialética do ensino e da aprendizagem na atividade pedagógica histórico-crítica. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/icse/v21n62/1807-5762-icse-1807-576220160917.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2019.

RAMOS, Marise. **Concepção do ensino médio integrado**. In: SEMINÁRIO SOBRE ENSINO MÉDIO, Belém: SEDUC/PA, 2008. Disponível em: <https://tecnicadmiwj.files.wordpress.com/2008/09/texto-concepcao-do-ensino-medio-integrado-marise-ramos1.pdf>. Acesso em: 01 dez. 2019.

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

SAVIANI, Dermeval. **Escola e Democracia**. 42 ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2012a.

SAVIANI, Dermeval. Origem e desenvolvimento da pedagogia histórico-crítica. In: COLÓQUIO INTERNACIONAL MARX E ENGELS, 7, 2012, Campinas. **Exposição Mesa Redonda [...]**. Campinas: IFCH-UNICAMP, 2012b. Disponível em: https://www.ifch.unicamp.br/formulario_cemarx/selecao/2012/trabalhos/Demerva1%20Saviani.pdf. Acesso em: 30 de nov. de 2019.

SAVIANI, Dermeval. **Pedagogia histórico-crítica: primeiras aproximações**. 11. ed. rev. Campinas, SP: Autores Associados, 2013.

ANEXO A – TEXTO

O BRASIL NA ROTA DO ORIENTE

O banho a bordo era impossível. Além de não existir esse hábito de higiene, a água potável era destinada ao consumo e ao preparo de alimentos. Nas pessoas e na comida, proliferavam todos os tipos de parasitas: piolhos, pulgas e percevejos. Confinados em cubículos, passageiros satisfaziam as necessidades fisiológicas, vomitavam ou escarravam próximo de quem comia. Por isso mesmo, costumava-se embarcar alguns litros de água de flor, destinada a disfarçar os odores nauseantes, além de ervas aromáticas, queimadas com a mesma finalidade. Em meio ao constante mau cheiro e associado ao balanço natural, o enjoamento era constante. A má higiene a bordo costumava contaminar os alimentos e a água embarcada. Os fluxos de ventre, para os quais não havia cura, ceifavam rapidamente indivíduos já desidratados e desnutridos.

A alimentação durante as longas viagens sempre foi um problema para a Coroa. A falta habitual de víveres em Portugal impedia que os navios fossem abastecidos com a quantidade suficiente de alimentos. O Armazém Real, encarregado do fornecimento, com certa frequência simplesmente deixava de fazê-lo. A fome crônica e a debilidade física colaboravam para a morte de uma parcela importante dos marinheiros. Em Memórias de um soldado na Índia, Francisco Rodrigues Silveira relatava, queixoso, que eram raros os “soldados que escapam das corrupções das gengivas [o temido escorbuto, doença causada pela falta de vitamina C], febres, fluxos do ventre e outra grande cópia de enfermidades...”.

Além de escassos, os alimentos muitas vezes estragavam antes mesmo de começar a viagem. Armazenados em porões úmidos, se sobreviviam ao embarque, apodreciam rapidamente ao longo da jornada. O rol de mantimentos costumava incluir biscoitos, carne salgada, peixe seco (principalmente bacalhau salgado), banha, lentilhas, arroz, favas, cebolas, alho, sal, azeite, vinagre, mel, passas, trigo, vinho e água. Nem todos os presentes tinham acesso aos víveres, controlados rigorosamente por um despenseiro ou pelo próprio capitão. Oficiais mais graduados ficavam com os produtos que estivessem em melhores condições, muitas vezes vendendo-os numa espécie de mercado negro a outros viajantes famintos. Grumetes e marinheiros pobres eram obrigados a consumir “biscoito todo podre de baratas, e com bolor mui fedorento e fétido”, entre outros alimentos em adiantado estado de decomposição. Mel e passas eram oferecidos

aos doentes da tripulação nobre. Febres altas e delírios, que costumavam atingir muitos dos tripulantes, decorriam da ingestão de carnes excessivamente salgadas e podres regadas a vinho avinagrado. Nas calmarias, quando a nau poderia ficar horas ou dias sem se mover, sob o calor tórrido dos trópicos, os marinheiros famintos ingeriam de tudo: sola de sapatos, couro dos baús, papéis, biscoitos repletos de larvas de insetos, ratos, animais mortos e mesmo carne humana. Muitos matavam a sede coma a própria urina. Outros preferiam o suicídio a morrer de sede.

Na realidade, a dramática situação dos navegadores não diferia muito da enfrentada pelos camponeses em terra firme. Um trabalhador que cavasse de sol a sol, sete dias por semana, não ganhava mais do que dois tostões por dia. A quantia mal lhe permitia comprar algum pedaço de pão. O que dizer do sustento de famílias inteiras, sem alimentos ou vestimentas? Um grande número de camponeses pobres preferia fugir da fome enfrentando os riscos do mar, mesmo conhecendo as privações a que seriam submetidos na Carreira das Índias. O sonho com o império das especiarias era um alento e uma possibilidade num quadro de miséria e desesperança.

(Excertos retirados do livro: PRIORE, Mary del; VENANCIO, Renato. **Uma breve história do Brasil**. São Paulo: Planeta, 2010, p. 11-13.)

ANEXO B – RELATOS DE VIAGENS

Relato de Alonso de Chaves (1492-1586)

“O número de pessoas que é necessário para navegar em uma nau de duzentos toneis, são quarenta e sete homens de todo tipo e profissão, para provisão e mantimento dos quais, para o tempo de um mês, é necessária a seguinte provisão; e a este respeito devem acrescentar mais ou retirar o número de coisas segundo mais ou menos tempo entenderem demorar a viagem.

- Biscoito, 14 quilos
- Vinho, cinco pipas pelo menos.
- Azeite, não menos do que três arrobas
- Alhos e cebolas, quatro réstias de cada um.
- Provisão para doentes, o que quiserem.
- Lenha para cozinhar, uma tonelada.
- Vinagre, duas arrobas.
- Água doce, dez pipas.
- Carne salgada, uma bota.
- Pescado seco, uma bota.
- Sardinas espichadas, uma bota
- Feijões e Ervilhas, uma bota.
- Sal, meia fanega.
- Queijos, uma dúzia de pequenos.”

(CHAVES, Alonso de. **Quatri Partitu em Cosmographia pratica...** [tradução livre]. Retirado de: <https://stravaganzastravaganza.blogspot.com/2011/02/alimentacao-nas-viagens-de.html>)

Relato do padre Marcos Nunes

O padre Marcos Nunes, a respeito da escassez de alimentos a bordo, em uma carta enviada de Goa para Portugal no dia 4 de janeiro de 1556 assevera que: “[...] é de piedade ver a má a vida que levam, com um biscoito muito negro e às vezes muito cheio de gusanos, como eu os vi muitas vezes. Às vezes é tão amargo que mais sabe a fel. A água [...] é tão fedorenta pelo grande calor, que creio que nenhum deles por grande preço, achando-se em terra onde houvesse o que comer, a beberia. E têm eles tanta necessidade que não se queixam tanto de ser ruim, mas sim de ser pouco. Algum vinho que se lhes dão é quase vinagre e muito sujo [...]. Nos dias de pescado não tem outra coisa mais para comer, senão molhar neste vinagre este pão podre e muito ruim e manter-se com isto, porque azeite não

lhes dura mais que a primeira semana, por ser muito pouco [...]. A carne, além de ser muito pouca, também é muito salgada e não têm onde deixá-la de molho, por que na borda da nau ou a comem os peixes ou a tomam [...]; finalmente são constrangidos estes pobres homens a comer e beber da água salgada em que outros cozeram sua carne.”

(Retirado de: KOCKEL, Marcelo Fidelis. **Naufrações e outros infortúnios na história trágico-marítima da Carreira da Índia (séculos XVI e XVII)**. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Franca, São Paulo, 2014. Disponível em: <<https://www.franca.unesp.br/Home/Pos-graduacao/dissertacao-versao-final.pdf>>. Acesso em: 15 de jul. de 2019.)

Relato de Pyrard de Laval (1578 – 1623)

Pyrard de Laval, autor da primeira narrativa francesa sobre as Índias Orientais, escrita no início do século XVII, aponta a presença de baratas em meio aos alimentos:

“[...] havia ainda uma grande mortificação geral em toda a nau e era uma espécie de animais semelhantes a besouros, que lhes chamam baratas e que ali em tal quantidade, que atormentam e molestam grandemente a todos os que vêm da Índia, mas não aos que lá vão; porque estes bichos vêm das Índias e quando se matam entre as mãos, lançam o maior fedor do mundo. [...] estava toda cheia deles e furam todos os cofres, pipas e outros vasos de pau; o que muitas vezes é a causa de se derramar vinho e água. Este bicho come também o biscoito e faz nele grande estrago.”

(Retirado de: KOCKEL, Marcelo Fidelis. **Naufrações e outros infortúnios na história trágico-marítima da Carreira da Índia (séculos XVI e XVII)**. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Franca, São Paulo, 2014. Disponível em: <<https://www.franca.unesp.br/Home/Pos-graduacao/dissertacao-versao-final.pdf>>. Acesso em: 15 de jul. de 2019.)

Relato de Jean Léry (1534 – 1611)

Em 1578 Jean Léry lançou a primeira edição do livro “Viagem à terra do Brasil”, descrevendo as experiências vividas em quase um ano que permaneceu na Baía da Guanabara, no que é atualmente o Rio de Janeiro. Sobre a viagem, ele relatou:

“O atraso da viagem não era devido somente ao mau tempo e ventos contrários

encontrados. Como já disse, o piloto dirigiu mal a derrota a ponto de pensarmos que estávamos perto do cabo Finisterra na costa da Espanha, quando ainda vogávamos à altura das ilhas dos Açores, a mais de trezentas léguas de distância. Esse erro fez com que em fins de abril já estivéssemos inteiramente desfalcados de todos os víveres; já varriamos o paiol, cubículo caiado e gessado onde se guarda a bolacha nos navios, mas encontrávamos mais vermes e excrementos de ratos do que migalhas de pão. Quando havia repartíamos às colheradas esse farelo e com ele fazíamos uma papa preta e amarga como fuligem. Os que ainda tinham bugios e papagaios, a que ensinavam a falar, comeram-nos. E vindo a faltar por completo os víveres, em princípios de maio, dois marinheiros morreram da hidrofobia da fome sendo sepultados no mar como de praxe.”

(LÉRY, Jean de. **Viagem à terra do Brasil**. Tradução e notas de Sérgio Milliet. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1961. Disponível em: <<http://fortalezas.org/midias/arquivos/1713.pdf>>. Acesso em: 15 de jul. de 2019)

Relato de Jean Léry (1534 – 1611)

Em 1578 Jean Léry lançou a primeira edição do livro “Viagem à terra do Brasil”, descrevendo as experiências vividas em quase um ano que permaneceu na Baía da Guanabara, no que é atualmente o Rio de Janeiro. Sobre a viagem, ele relatou:

“Já estávamos, porém tão magros e fracos, que mal nos podíamos sustentar de pé para as manobras do navio; mas a necessidade sugeria a cada um uma solução para encher o estômago e alguém se lembrou de cortar rodela de couro do tapiruçu e fazê-las ferver na água, imaginando que assim pudessem ser comidas; mas a receita não foi julgada boa. Outros, porém, que também davam tratos à bola, lembraram-se de assar essas rodela de couro na brasa. Depois de tostadas, raspavam a parte queimada e isso deu tão bom resultado que os que a comiam declaravam que pareciam torresmos. Depois dessa experiência, quem tinha rodela de couro guardava e como eram duras como couro seco de boi, foram cortadas em pedaços com foices e outras ferramentas e os que as possuíam escondiam-nas cuidadosamente em pequenos sacos de pano, pois davam-lhes tanta importância quanto aos escudos dão entre nós os usuários.”

(LÉRY, Jean de. **Viagem à terra do Brasil**. Tradução e notas de Sérgio Milliet. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1961. Disponível em: <<http://fortalezas.org/midias/arquivos/1713.pdf>>. Acesso em: 15 de jul. de 2019)

Relato de Jean Léry (1534 – 1611)

Em 1578 Jean Léry lançou a primeira edição do livro “Viagem à terra do Brasil”, descrevendo as experiências vividas em quase um ano que permaneceu na Baía da Guanabara, no que é atualmente o Rio de Janeiro. Sobre a viagem, ele relatou:

“Tivemos que cozinhar camundongos na água do mar, com intestinos e tripas, e dava-se a estas vísceras maior apreço do que ordinariamente damos em terra a lombos de carneiro. E para mostrar que nada perdíamos, contarei o seguinte caso. Tendo o nosso contramestre cortado as quatro patas de um grande rato para cozinhá-lo, logo apareceu quem as apanhasse no convés e as fosse assar apressadamente na brasa dizendo nunca ter provado mais saborosa asa de perdiz. Diante de tamanha penúria, teríamos com efeito tudo comido, tudo devorado. Para saciar-nos, até ossos velhos e outras imundícies que os cães tiram dos monturos nos serviam; e é certo que se tivéssemos capim, feno ou folhas de árvores também os comeríamos como animais.”

(LÉRY, Jean de. **Viagem à terra do Brasil**. Tradução e notas de Sérgio Milliet. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1961. Disponível em: <<http://fortalezas.org/midias/arquivos/1713.pdf>>. Acesso em: 15 de jul. de 2019)

APÊNDICE B – ROTEIRO AULA PRÁTICA SALGA SECA DO PESCADO

OBJETIVO:

- Fazer a salga seca dos filés de peixe.

PROCEDIMENTO:

- 1 - Lavar os filés de peixe em água clorada;
- 2 - Pesar os filés de peixe que serão usados para a salga seca;
- 3 - Anotar o peso: _____;
- 4 - Separar um recipiente furado com capacidade para armazenar todos os filés;
- 5 - Preparar o sal na quantidade de 300% do peso do peixe (misture 75% sal grosso + 25% sal fino);
- 6 - Alternar camadas da mistura de sal e do pescado, a primeira camada e a última camada devem ser da mistura;
Observação: a quantidade de sal deve ser suficiente para cobrir o peixe.
- 7 - Envolver o recipiente com filme de pvc para evitar o contato com o oxigênio;
- 8 - Deixar o peixe em contato com o sal por aproximadamente 14 dias.
- 9 - Após o período, anotar o peso: _____;
- 10 - Fazer a secagem.

APÊNDICE C – ROTEIRO AULA PRÁTICA SALGA ÚMIDA DO PESCADO

OBJETIVO:

- Fazer a salga úmida dos filés de peixe.

PROCEDIMENTO:

- 1 - Lavar os filés de peixe em água clorada;
- 2 - Pesar os filés de peixe que serão usados para a salga úmida;
- 3 - Anotar o peso: _____;
- 4 - Separar um recipiente limpo com capacidade para armazenar todos os filés;
- 5 - Preparar a salmoura com 25% da quantidade de água de sal fino;
- 6 - Colocar o peixe imerso na solução salina saturada com 25% de sal;

OBSERVAÇÃO: A quantidade de salmoura deve ser suficiente para cobrir o peixe.

- 7 - Envolver o recipiente com filme de PVC para evitar o contato com o oxigênio;
- 8 - Deixar o peixe em contato com a salmoura por aproximadamente 7 dias.
- 9 - Após o período, anotar o peso: _____;
- 10 - Fazer a secagem.

APÊNDICE D – QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO

Estudante: _____

Turma: _____ Data: _____

As aulas ministradas tiveram o objetivo de estabelecer um diálogo entre as disciplinas de História 2 e Conservação de Alimentos. Para isso, conforme embasamento teórico adotado, os conteúdos foram selecionados, organizados e trabalhados a partir de várias dimensões: conceitual, econômica, social, histórica, tecnológica, geográfica, cultural. A partir do que foi estudado e discutido nas aulas, responda as questões abaixo.

1. O que foram as Grandes Navegações e quais as principais motivações para as viagens?

2. O que são técnicas de conservação de alimentos, e para que elas são utilizadas?

3. Como a conservação de alimentos influencia na qualidade de vida?

4. Qual a importância da conservação de alimentos para as Grandes Navegações?

5. Como eram os hábitos de higiene e alimentares dos viajantes e quais suas consequências?

6. Plano de Ação

Todo conteúdo apreendido deve resultar numa nova postura/atitude prática, seja em termos de ações intelectuais ou manuais/físicas. A partir dos conhecimentos construídos nas aulas, elenque suas intenções e correspondentes ações que evidenciem sua nova postura/atitude prática.

Intenções (manifestação da nova atitude – o que pretendo fazer?)	Ações (ações práticas sobre o conteúdo estudado – o que farei para alcançar o que pretendo?)