



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA**

**ENSINO DE HISTÓRIA E ALIMENTAÇÃO COMO PRÁTICA CULTURAL: UM  
DIÁLOGO POSSÍVEL**

MARIANA GOULART

**Florianópolis, dezembro de 2012.**

**MARIANA GOULART**

**ENSINO DE HISTÓRIA E ALIMENTAÇÃO COMO PRÁTICA CULTURAL: UM  
DIÁLOGO POSSÍVEL**

Relatório de Estágio Supervisionado apresentado como requisito para conclusão da disciplina Estágio Supervisionado de História III do Curso de Licenciatura e Bacharelado em História da Universidade Federal de Santa Catarina.

Estágio realizado na Escola Básica Dilma Lucia dos Santos.

Orientadora: Dra. Andréa Ferreira Delgado.

Co-orientadora: Daniela Sbravati.

**Florianópolis, dezembro de 2012.**

## RESUMO

O Estágio Supervisionado de História II é um momento muito importante para a formação do professor de História; é onde ele vivencia a prática pedagógica. Não somente lecionar, mas viver todas as dimensões que o ofício do professor oferece. Dentro deste contexto, este relatório tem como objetivo relatar e analisar o estágio docência realizado na Escola Básica Municipal Dilma Lúcia dos Santos. A escola está localizada no bairro da Armação do Pântano do Sul e tem uma relação muito significativa com a comunidade, relação esta que contribuiu para que o grupo de oito estagiários estabelecesse uma proposta de Educação Patrimonial com os alunos da Instituição. Eu e meu colega, Ederbal Bezerra, realizamos nosso estágio com a turma da sexta série – ou sétimo ano – do ensino Fundamental. Através da temática da *Alimentação*, construímos um conjunto de aulas a fim de interligar a Educação Patrimonial e a Presença de Africanos e afrodescendentes. Estes eixos estão presentes em nosso projeto de Estágio por sua ligação com o Programa *Santa Afro Catarina*; programa de extensão da Universidade Federal de Santa Catarina que tem como objetivos valorizar a cultura africana e a difusão do patrimônio cultural associado à presença de africanos e afrodescendentes em Santa Catarina.

**Palavras-chaves:** alimentação, educação patrimonial, escravidão, patrimônio imaterial

## SUMÁRIO

|   |     |
|---|-----|
| <b>INTRODUÇÃO</b> .....   | 2   |
| <b>1. O COTIDIANO NA ESCOLA BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS</b> .....       | 4   |
| 1.1 UM BREVE HISTÓRICO.....   | 4   |
| 1.2 A ESCOLA: PROJETOS E ESPAÇOS.....                                     | 6   |
| 1.3 TRABALHO DOCENTE NA ESCOLA BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS<br>.....     | 11  |
| <b>2. O PROJETO DE ENSINO</b> .....                                       | 24  |
| 2.1. ENSINO DE HISTÓRIA, HISTÓRIA LOCAL E A EDUCAÇÃO PATRIMONIAL<br>..... | 24  |
| 2.2 EIXO TEMÁTICO: A ALIMENTAÇÃO.....                                     | 32  |
| 2.3 PRESENÇA DE AFRICANOS E AFRODESCENDENTES.....                         | 37  |
| <b>3. PLANOS DE AULA E A CONSTRUÇÃO DE MATERIAIS DIDÁTICOS</b> .....      | 40  |
| 3.1 A EDUCAÇÃO PATRIMONIAL E A HISTÓRIA LOCAL.....                        | 40  |
| 3.2 A PRESENÇA DE AFRICANOS E AFRODESCENDENTES.....                       | 52  |
| 3.3 O PASSADO E O PRESENTE.....   | 65  |
| <b>4. O CURRÍCULO EM AÇÃO NA SALA DE AULA</b> .....                       | 66  |
| 4.1 O CURRÍCULO EM AÇÃO: A EDUCAÇÃO PATRIMONIAL.....                      | 66  |
| 4.2 CURRÍCULO EM AÇÃO: PRESENÇA DE AFRICANOS E<br>AFRODESCENDENTES.....   | 76  |
| 4.3 O TRABALHO DE PESQUISA.....   | 84  |
| <b>5. MEMÓRIAS DA REGÊNCIA</b> .....                                      | 94  |
| <b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....                                   | 97  |
| <b>FONTES</b> .....   | 99  |
| <b>TEXTOS DIDÁTICOS</b> .....   | 99  |
| <b>ANEXOS</b> .....   | 101 |



## INTRODUÇÃO

O Estágio docência é um momento de experiência muito importante para a formação profissional. É neste momento que praticamos e também refletimos acerca da prática pedagógica. Este estágio foi realizado no primeiro semestre letivo de 2012 na Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos. Localizada no bairro da Armação do Pântano do Sul, é uma instituição de ensino vinculada à Prefeitura Municipal de Florianópolis e que estabelece uma relação muito significativa com a comunidade – alunos, pais e professores. Receber os oito estagiários que compõem nossa turma foi a primeira experiência da Escola como co-formadora de professores. Compreendo, assim, que esta experiência foi significativa e enriquecedora tanto para nós – futuros professores de História – quanto para Escola.

A experiência de estágio iniciou no segundo semestre letivo de 2011, na disciplina de Estágio Supervisionado em História I, cujo objetivo era observar a prática pedagógica dos professores de História e investigar alguns elementos do cotidiano escolar. Entre as diversas temáticas estabelecidas para os estagiários, eu e minha dupla escolhemos o tema “Trabalho Docente”. A partir deste contexto, foram investigados os espaços de socialização profissional. Para alcançar tais objetivos, foi realizada uma pesquisa a partir de fontes orais coletadas através de entrevistas, cruzando com a análise de documentos oriundos da Secretária de Educação e produzidos na Escola Dilma Lúcia dos Santos.

Um ponto muito importante a ser destacado nessa experiência de estágio é a sua integração com o *Programa de Extensão Santo Afro Catarina*, cujo objetivo é valorizar a cultura afro-brasileira e promover a difusão do patrimônio cultural associado à presença de africanos e afrodescendentes em Santa Catarina. Em função desta integração, três eixos nortearam a prática pedagógica: História Local, Educação Patrimonial e a Presença de Africanos e Afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina.

A experiência docente foi configurada a partir da utilização de eixos temáticos. Trabalhar com a perspectiva de utilização de eixos temáticos consiste em problematizar o tema, selecionar os conteúdos, delimitar os recortes temporais e formular novas questões. A história temática viabiliza a aproximação entre ensino e pesquisa, onde professores e alunos constroem em conjunto o conhecimento histórico escolar. Para alcançar tais objetivos, foi utilizado o tema da *Alimentação* para a construção das aulas na turma 61 na Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos.

Este relatório cumpre uma função muito importante dentro deste contexto: registrar e analisar a docência. O relatório divide-se entre cinco capítulos, onde se buscou construir um texto em que estes capítulos se complementassem e se relacionassem entre si:

- 1) *O cotidiano na Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos* no qual é discutido e analisado os espaços e os projetos da escola que configuram o cotidiano escolar, em paralelo com a apresentação da investigação feita no segundo semestre de 2011;
- 2) *O Projeto de Ensino* que apresenta os referenciais teóricos e metodológicos que fundamentaram a construção das aulas, bem como discussões acerca do ensino de História, da Educação Patrimonial, História Local, Alimentação e a Presença de Africanos e Afrodescendentes;
- 3) *Planos de Aula por meio de Materiais Didáticos*: os planos de aula foram retrabalhados, propondo-se em apresentar o planejamento – textos didáticos e atividades elaboradas - a partir dos eixos da Educação Patrimonial e da Presença de Africanos e Afrodescendentes;
- 4) *O Currículo em Ação na Sala de Aula* que analisa a prática docente por meio dos diários de aulas e análises de atividades feitas pelos alunos;
- 5) *Memórias da Regência* consiste no capítulo de conclusão, elaborado a partir de um texto autobiográfico que registra minha experiência pedagógica.

A partir destes capítulos objetiva-se expor e analisar o estágio como um momento muito significativo para a reflexão acerca da formação de professores. A construção das aulas, dos textos didáticos e das atividades foi feita em conjunto com o meu colega Ederbal Bezerra. Contudo, a escrita desse relatório foi realizada individualmente porque meu colega não cursou a disciplina de Estágio III. Em vários momentos, mencionarei a sua participação na preparação da docência, pois sem o seu auxílio, muitos aspectos não estariam presentes nesse relatório.

## 1. O COTIDIANO NA ESCOLA BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

O objetivo deste capítulo é refletir sobre o cotidiano na Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos. Para tanto, é necessário conhecer a sua história enquanto instituição e também conhecer seus espaços onde alunos, professores e funcionários transitam e se relacionam. Outro aspecto que será abordado neste capítulo são as ações da escola realizadas em conjunto com a comunidade. Pensar a escola é pensar também sobre o bairro no qual está situada: a Armação do Pântano do Sul.

No primeiro semestre de estágio, os oito estagiários fizeram as observações das aulas e também uma pesquisa investigativa a respeito da Escola. Foram selecionados temas distintos para as quatro duplas pesquisarem: 1) A Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos e comunidade do Bairro da Armação; 2) Os alunos e alunas: as atividades extraclasse e as experiências escolares; 3) A História ensinada na Escola: anos iniciais e finais; 4) O trabalho docente no cotidiano escolar.

Este último foi nosso tema de investigação e será dedicado posteriormente um subcapítulo para tal reflexão. Estes trabalhos tiveram como metodologia a realização de entrevistas com funcionários da escola, professores e alunos, em paralelo com a análise de documentos oriundos da Secretaria Municipal de Educação e também produzidos na Escola.

### 1.1 UM BREVE HISTÓRICO

Localizado no distrito do Pântano do Sul, o bairro da Armação tem sua história vinculada à presença açoriana juntamente com a presença de africanos e afrodescendentes que trouxeram seus costumes, crenças e tradições, contribuindo para o povoamento do lugar a partir do século XVIII. Esta região era caracterizada por sua principal atividade econômica: a pesca da baleia. O nome *Armação* provém desta prática, sendo este o local específico para extrair o óleo da baleia, além da carne e barbatanas. Juntamente com esta atividade, a agricultura e a pesca artesanal formavam os meios de subsistência e também a economia do local.

Um dos maiores legados deixados pelos açorianos e que influenciou a região foi a atividade da pesca artesanal. Até hoje é uma prática constante no bairro, mesmo com todas as dificuldades encontradas há muitas famílias que a tem como fonte de renda familiar ou como complemento financeiro. Estas famílias são consideradas como moradores “típicos” da região.

Entendemos como “típicas” aquelas características que foram construídas ao longo do tempo por homens e mulheres, que constituíram um arquétipo de um morador da Armação do Pântano do Sul, como por exemplo: pescar, alimentar-se do peixe, falar rapidamente, entre outras características.

A comunidade da Armação sofreu alterações ao longo do tempo. Um dos fatores que acarretaram essa mudança foi quando o município de Florianópolis melhorou as vias de ligação entre os mais diversos pontos da Ilha, incluindo o acesso ao bairro da Armação, trazendo mudanças na comunidade a partir da década de 1960 e 70:

Nos anos 60 e 70, a implantação de infraestruturas estatais acentuou o desenvolvimento urbano e o estímulo ao turismo caracterizou-se com a facilitação no acesso aos balneários localizados em regiões afastadas da área central. As vias que já existiam, passaram a receber investimento do estado e com isso, beneficiaram a ocupação das aéreas litorâneas da ilha.<sup>1</sup>

De acordo com o autor Eduardo Paulo Pires, algumas medidas urbanísticas foram realizadas no município de Florianópolis como “implantação das primeiras redes de esgoto sanitário, a instalação da primeira rede elétrica e a construção da Ponte Hercílio Luz”<sup>2</sup>. Estas ações são fruto de políticas estaduais e federais que refletiram na dinâmica urbana da cidade.

Novos sujeitos são incorporados na comunidade a partir deste processo de expansão urbana, além dos moradores locais, formando uma nova configuração da população. São estes sujeitos que constituem o que é o bairro da Armação e, conseqüentemente, a grande maioria dos frequentadores da Escola, quer sejam como alunos, pais ou funcionários que atuam em seu cotidiano.

A Escola, como dito no início deste capítulo, tem uma trajetória. De acordo com o Projeto Político Pedagógico – PPP<sup>3</sup>, no início da década de 1950 a escola funcionava como *escola isolada*<sup>4</sup>. Posteriormente, a Escola foi ampliando seu espaço tornando-se uma *escola reunida*<sup>5</sup>, funcionando nas mediações do prédio Caça e da Pesca no trevo da Armação. Na década de 1970, a Escola ganhou um espaço físico “com quatro salas, gabinete, secretaria, cozinha, pátio coberto e banheiros”<sup>6</sup>, passando a se chamar *Grupo Escolar Municipal*

<sup>1</sup> Ibid., p. 28.

<sup>2</sup> PEREIRA, Eduardo Paulo Pires. **Praia da Armação**: uma análise das causas e efeitos dos danos provocados em maio de 2010. TCC (graduação) - Universidade do Estado de Santa Catarina, Centro de Ciências Humanas e da Educação, Curso de Geografia, Florianópolis, 2010, p. 28.

<sup>3</sup> SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. Projeto Político Pedagógico Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos. Florianópolis, 2010.

<sup>4</sup> “Escola isolada”, de acordo com o PPP da escola, é aquela com uma única turma e com uma única professora.

<sup>5</sup> “Escola reunida” é uma escola com as quatro turmas do primeiro grau, porém com uma única professora.

<sup>6</sup> SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. Projeto Político Pedagógico Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos. Florianópolis, 2010,p.4.

*Presidente Castelo Branco* – alusão ao período do Regime Militar – e contando com a professora Dilma Lúcia dos Santos como diretora. Em 1974, a Escola modificou seu nome para *Escola Municipal Presidente Castelo Branco*, atendendo alunos de 1º à 8ª séries.

Na década de 1980 e na década de 1990 foram incorporados o Pré-escolar e o Supletivo, respectivamente. Com a passagem do tempo, o número de alunos foi crescendo e o espaço físico não conseguia abrigá-los. Então, a Escola incorpora ao seu cotidiano a luta para melhorias das condições de ensino. O resultado destas lutas foi a construção de um novo prédio, significando uma grande conquista. A comunidade escolar pensando em renovações não só físicas, mas também ideológicas, refletiu acerca do nome da instituição:

Tentando também renovar, não somente a estrutura física, mas iniciar um trabalho num ambiente onde não restassem resquícios de um tempo ditatorial que nos fizesse lembrar, infelizmente, o governo militar do General Presidente Castelo Branco cuja nomeação nos foi imposta e sem nenhum vínculo com nossa comunidade, pensamos em mudar o nome da escola.<sup>7</sup>

O nome *Presidente Castelo Branco* remetia aos tempos ditatoriais e não tinha ligação nenhuma com a história do bairro. Pensando em alterar o nome da instituição, a comunidade refletiu juntamente com a Escola. A busca de um novo nome fez florescer na comunidade escolar um sujeito muito importante para a história da Escola: a antiga professora e diretora Dilma Lúcia. Foi esta professora que “realmente lutou, trabalhou e fez algo tão significativo por nossa escola”<sup>8</sup>. A nova sede da escola foi inaugurada em abril de 2004 e no mesmo dia foi intitulada como *Escola Básica Municipal Dilma Lúcia dos Santos*. Atualmente tem 660 alunos, de 1ª à 8ª séries, divididas em turnos matutinos e vespertinos. No período noturno a Escola atende, em regime de comodato<sup>9</sup>, o Ensino Médio.

## 1.2 A ESCOLA: PROJETOS E ESPAÇOS

Tratar do cotidiano da Escola Dilma Lúcia dos Santos implica conhecer seus espaços de trabalho e seus projetos com alunos e moradores da comunidade. Estes espaços físicos são locais de socialização do conhecimento entre alunos e professores e também servem como espaços para a concretização destes projetos. Objetiva-se conhecer e analisar estes espaços

---

<sup>7</sup> Ibid., p. 5.

<sup>8</sup> Ibid., p. 5.

<sup>9</sup> “Regime de comodato”, de acordo com o Projeto Político Pedagógico, funciona quando a prefeitura cede ao Estado o prédio para o funcionamento do 2º grau.

como um meio para entender a instituição. Faz-se necessária esta discussão para refletirmos acerca do nosso campo de estágio e conseqüentemente sobre a nossa experiência.

Refletir a escola através destes espaços e projetos é pensar em conceitos como cultura escolar e cultura da escola. Entendemos cultura escolar como uma “cultura didatizada, objeto e apoio das aprendizagens sistemáticas com finalidade formadora”<sup>10</sup>, ou seja, algo rotinizado e normalizado pelo cotidiano da escola. Em contrapartida, cultura da escola significa pensar a escola a partir de “seus ritmos e seus ritos, sua linguagem, seu imaginário, seus modos próprios de produção e de gestão de símbolos”<sup>11</sup>.

Nos diversos espaços da escola e nas suas ações com a comunidade, estes conceitos de “cultura escolar” e “cultura da escola” são chaves interpretativas. Por exemplo, quando alunos e professores utilizam a quadra de esportes para a aula de Educação Física para cumprir um conjunto de aulas estabelecidas pelo currículo formal; ou quando professores, supervisores e orientadores utilizam a sala de Orientação Pedagógica para sanar problemas e também buscar auxílios para a prática pedagógica e ainda servir como espaço de reuniões de orientações com os alunos. Estes são exemplos denominadores de “cultura escolar” algo que contém uma rotina influente no cotidiano da escola.

Sob a ótica da “cultura da escola”, são exemplares para ilustrar este conceito os projetos que a Escola desenvolve com a comunidade, frutos da própria dinâmica da Escola. Trataremos detalhadamente sobre os espaços e os projetos ao longo do texto.

A Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos está subordinada às diretrizes curriculares da Secretaria de Educação de Florianópolis. Esta instituição oferece subsídios para a elaboração de propostas curriculares para a toda a rede. Cada unidade escolar possui sua singularidade e compreende a educação de uma forma diferenciada. No Projeto Político Pedagógico, a Escola Dilma Lúcia registra seu trabalho acerca de temas transversais que norteiam seus projetos e suas ações:

Temas transversais não são disciplinas, apenas permeiam todas elas. Esses temas precisam estar presentes em todas as disciplinas, o tempo todo, como pano de fundo do trabalho da escola. Nossos temas transversais poderão ser diversos: mas é preciso ter no mínimo um enfoque na Ed. Ambiental, Cidadania, Diversidade Étnico-racial e dos Gêneros.<sup>12</sup>

---

<sup>10</sup> CANDAU, Vera. Cotidiano escolar e cultura(s): encontros e desencontros. In CANDAU, Vera Maria (org.). **Reinventar a escola**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000, p. 67.

<sup>11</sup> *Ibidem.*, p. 67.

<sup>12</sup> SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. Projeto Político Pedagógico Escola Básica Dilma Lúcia Dos Santos. Florianópolis, 2010, p.60.

Estes são temas que subsidiam os seus projetos e as ações com a comunidade em concomitância com a proposta curricular da rede municipal de Florianópolis:

Na proposta de educação integral, vários projetos e ações convergem para atingir seu objetivo. Entre estes: (...) Educação Ambiental: Desenvolve ações voltadas para a sustentabilidade, com vistas à conscientização e construção de uma postura sócio-ambiental. (...) Neste sentido, a secretaria Municipal de Educação por meio do Departamento de Educação Fundamental também desenvolve programas e projetos que atendem às diversas demandas e aspectos que perpassam todo o currículo escolar e cumpram com as diretrizes postas para o ensino fundamental – Diversidade Étnico-Racial: desenvolvem ações que visam ao atendimento referente ao dispositivo da Lei nº 10.639/03(...) no combate às práticas de racismo e no fortalecimento da visibilidade dos negros e indígenas na formação da sociedade brasileira.<sup>13</sup>

A partir destas premissas apresentaremos os projetos desenvolvidos pela Escola e os descreveremos brevemente. Os projetos *Mares do Sul e Maré*, *Cineclube da Armação*, *Projeto Escola Aberta para Cidadania* e *Projeto Boi de Mamão*, estão intimamente ligados com o bairro da Armação. Estes projetos foram investigados pelas estagiárias Isabella Cristina de Souza e Leticia Gondim, no trabalho “Boi de Mamão na Armação: A escola Dilma Lúcia dos Santos como centro cultural do Bairro”, que contém informações importantes<sup>14</sup>.

O projeto *Mares do Sul e Maré* é coordenado pela Professora Nanci Rosa, tendo como temática a educação ambiental. Objetiva-se propiciar um estudo reflexivo sobre a atuação do homem no meio ambiente natural e as consequências acarretadas por essa interferência.

O *Cineclube da Armação* é um projeto vinculado à Secretária do Audiovisual do Ministério da Cultura, no qual o auditório da Escola foi utilizado durante sete anos para exibir filmes para a toda a comunidade, propiciando o entretenimento. Atualmente o projeto utiliza outro local para realizar suas atividades.

*Escola Aberta para Cidadania* é um projeto atrelado à Secretaria Municipal de Educação, que tem como objetivo fazer da escola um espaço de entretenimento e formação – arte, artesanato, informática, cultura, esporte e lazer - para a comunidade escolar e para a comunidade local.

O projeto *Boi de Mamão* é um projeto da Escola Dilma Lúcia dos Santos, com oficinas de confecção de máscaras para os personagens e apresentações. O objetivo principal

---

<sup>13</sup> FLORIANÓPOLIS. Secretaria de Educação. Proposta Curricular. Prefeitura Municipal de Florianópolis. Florianópolis, 2008, p. 22-23.

<sup>14</sup> SOUZA Isabella Cristina; GONDIN, Leticia da Silva. **Boi de Mamão na Armação**: A Escola Dilma Lucia dos Santos como centro cultural do bairro. Florianópolis, 2011. Relatório de Estágio.

deste projeto é difundir e valorizar a cultura do boi na Ilha de Santa Catarina. O projeto têm uma trajetória e também uma história dentro da escola muito significativa:

Ele nasceu no ano de 1990, com o curso “A festa do boi, só ama quem conhece”, ministrado aos professores de arte da rede municipal de Ensino de Florianópolis, pela Universidade Federal de Santa Catarina, com apoio da Fundação Pró-Turismo de Florianópolis.<sup>15</sup>

Atualmente, a Escola tem o boi-de-mamão como uma atividade extracurricular com as oficinas oferecidas às crianças e adolescentes no *Programa Escola Aberta*, que funciona nos finais de semana na Escola.

Além destes, outros projetos são desenvolvidos pela Escola: *Plantar e Colher, um jeito de aprender, Rádio Escola e Pro-repa*. Estes foram investigados pelos estagiários Ana Carolina Schweitzer e Luis Fernando Junqueira, visando refletir como os alunos se apropriam destes projetos<sup>16</sup>. Mais uma vez os temas transversais propostos pelo Projeto Político Pedagógico aparecem como *pano de fundo*<sup>17</sup> para refletir a ação e a existência dos projetos.

O projeto *Plantar e Colher um jeito de aprender* está vinculado com o espaço da horta. Inicialmente este espaço era dedicado para a complementação da merenda escolar, anos depois a horta acoplou-se a um projeto maior da Secretaria Municipal de Educação. Atualmente, o projeto é coordenado pela Professora Suzana Pauli com oficinas de compostagem.

*Rádio Escola* é um projeto, que teve início em 2009, por meio de uma doação de equipamentos da ONG Africatarina. Inicialmente, a ideia principal era formar uma rádio para a comunidade da Armação, porém não obtendo este êxito por falta de um lugar específico, a rádio instalou-se na escola Dilma Lúcia dos Santos. O projeto funciona em um espaço específico da Escola e tem como objetivo oferecer minicursos para conhecer o que é realmente uma rádio, incluindo seus processos de pesquisa e edição. O projeto conta atualmente com a coordenação da professora Nildes Lages Macedo.

O projeto *Pro-Repa ou Programa de Reciclagem de papel* é voltado para a conscientização ambiental através de oficinas de reciclagem. É um projeto que abarca alunos e alunas da Escola e também outras crianças e jovens do bairro.

---

<sup>15</sup> Ibid., [n.i].

<sup>16</sup> SCHVEITZER, Ana Carolina; JUNQUEIRA, Luis Fernando. Florianópolis, 2011. Relatório de Estágio.

<sup>17</sup> Termo utilizado no Projeto Político Pedagógico para explicar a função dos temas transversais.

É possível perceber a articulação do espaço da Escola com as ações mobilizadas pelos projetos. Podemos perceber que a maioria dos projetos está vinculada com a comunidade, sendo que outros estão mais focados em atender a demanda do currículo formal.

Nota-se que alguns projetos estão mais próximos com projetos oriundos de outras instâncias, como o caso dos projetos *Cineclube da Armação*, *Escola Aberta para a Cidadania e o Projeto Plantar e Colher*. Um aspecto que merece ser destacado é a quantidade de projetos vinculados à temática do meio ambiente, dando indícios a uma preocupação da Escola em trabalhar essa consciência com alunos e alunas e a comunidade.

O Projeto Político Pedagógico cita outros projetos como *Projeto Entorno Escolar*; *Projeto Leitura e Produção*; *Projeto reagrupamento de Alunos de 5ª a 8ª série com dificuldades de aprendizagem em Matemática*; e o *Projeto Karatê*, porém só os indicam sem dar informações mais detalhadas. Contudo, o Projeto Político Pedagógico foi elaborado no ano de 2010, assim, não podemos afirmar ao certo o quão foram amadurecidos estes projetos e quais são as suas reais proporções atualmente.

Refletir a escola é também refletir sobre os diversos espaços físicos que a compõem, ou como sugere o PPP, refletir nos “demais ambientes da escola”<sup>18</sup>. Os espaços que estão evidenciados por este documentos são: Biblioteca, Sala Multimeios, Sala Informatizada, Sala de Laboratório de Ciências e Sala de Reciclagem. Para cada espaço, o documento dedica-se em explicar o seu uso e a sua importância para o ambiente escolar, juntamente com o planejamento de atividades propostas. Portanto, de acordo com o documento, estes espaços configuram o cotidiano da Escola.

É importante refletir como os alunos e professores atuam nesses ambientes. De acordo com o trabalho de investigação desenvolvido pelos estagiários Ana Carolina Schweitzer e Luis Fernando Junqueira, há outros espaços que configuram o cotidiano da escola: Sala dos Professores, Auditório, Sala de Artes, Núcleo de Materiais, Cozinha, Refeitório, Quadra de Esportes, Secretaria, Orientação Pedagógica e Horta. Os autores trazem algumas considerações acerca destes espaços apresentados até então:

Os espaços da escola são usados de diferentes maneiras, podemos citar como exemplo o refeitório, que além de ser utilizado na hora do recreio também é apropriado em dias de festa. Alguns espaços têm seu uso mais restrito, por exemplo, a sala de ciências, só pode ser utilizada com a assessoria do funcionário responsável pela sala, o professor não pode utilizar o espaço para sua aula sem a orientação deste funcionário. (...) Os espaços das escolas nos permitem conhecer sua particularidade,

---

<sup>18</sup> Termo utilizado no documento para citar os espaços da escola.

é através dos espaços criados (Pró-Repa, rádio, horta) que fica possível observar a luta da comunidade escolar.<sup>19</sup>

A partir destas premissas, podemos perceber como estes espaços estão relacionados com os projetos desenvolvidos pela comunidade, como por exemplo, a Sala de Reciclagem está vinculada ao projeto *Pro-Repa*, a Sala da Rádio ao *Rádio Escola* e, por fim, a horta é vinculada ao *Projeto Plantar e Colher, um jeito de aprender*. Podemos perceber que alunos e professores são os principais agentes destes espaços. Cada espaço tem suas especificidades e funções próprias que delimitam o cotidiano escolar.

### 1.3 O TRABALHO DOCENTE NA ESCOLA BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

O objetivo da pesquisa que realizei junto com meu colega Ederbal foi investigar o trabalho docente no cotidiano escolar. Procuramos compreender a organização da Escola, como são vistos os espaços de socialização profissional e, principalmente, as relações que são estabelecidas no trabalho docente.

O trabalho docente é desenvolvido por meio de um intenso diálogo com outras áreas da educação e da gestão escolar, como a supervisão, a orientação e a direção. Por intermédio de entrevistas com profissionais destas áreas é que vamos discutir e analisar o tema. Para tanto, teremos como ferramenta teórica a categoria “saberes docente”, construída pelos autores Maurice Tardif e Clermont Gauthier<sup>20</sup>.

Iniciamos a análise do tema “Trabalho docente no cotidiano escolar na instituição Municipal de Ensino Dilma Lúcia dos Santos” a partir da problemática apresentada por Tardif ao afirmar que os saberes docentes são heterogêneos e juntos formam uma amálgama de saberes mobilizados pelos professores. De acordo com o autor, os saberes docentes contemplam: a) saberes da formação profissional (das ciências da educação e da ideologia pedagógica); b) saberes disciplinares; c) saberes curriculares e d) os experienciais.

Tardif demonstra que o saber docente não é algo estático, ele é a junção da formação do professor, que são os saberes disciplinares e os saberes curriculares com o saber experiencial, que é o cotidiano do professor. É necessário entender com o saber docente

<sup>19</sup> SCHVEITZER, Ana Carolina; JUNQUEIRA, Luis Fernando. Florianópolis, 2011. Relatório de Estágio.

<sup>20</sup> Trabalharemos com uma obra de cada autor citados respectivamente: TARDIFF, Maurice. **Os saberes docentes e formação profissional**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2002; GAUTHIER, Clermont. **Por uma teoria da pedagogia**: pesquisas contemporâneas sobre o saber docente. Ijuí: Editora UNIJUI, 1998.

resgata e dá voz ao professor.

O saber experiencial, de acordo com Tardif, é o núcleo vital do saber docente, o qual constrói todas as relações do professor. Relações estas estruturadas com os seus saberes docentes e a sua prática de trabalho no ambiente escolar. A partir do saber experiencial é que iremos analisar como os professores constroem suas relações com os outros saberes, principalmente com o saber curricular e os saber da formação profissional. Ou seja, analisaremos por meio desta categoria o que é *ser* professor e como se dá a socialização profissional nesta Escola.

O saber experiencial, diferente dos demais, é um saber fruto da prática docente que orienta o professor em seu cotidiano. Ele forma uma “cultura docente em ação”. O professor na maioria do seu tempo não trabalha sozinho, ele se relaciona com outras pessoas pertencentes a sua classe, mas também com outros profissionais da educação e com os alunos. Estes sujeitos são atores de sua prática.

De acordo com Gauthier, o saber experiencial se evidencia na sua forma pessoal e privada de manifestação, ou seja, a experiência é algo próprio e individual que se encontra no que o autor denomina de “repertório de saberes”. Sendo este um conjunto de elementos que o professor se utiliza na sua socialização no meio escolar, tanto em suas relações como um todo como também na transmissão do seu conteúdo. O saber experiencial é parcialmente objetivo. Mesmo não sendo embasado cientificamente, como os outros saberes, ele descaracteriza a sua subjetividade através das distintas partilhas de experiências com os seus pares:

O relacionamento dos jovens professores com os professores experientes, os colegas com os quais trabalhamos diariamente ou no contexto de projetos pedagógicos de duração mais longa, o treinamento e a formação de estagiários e de professores iniciantes, todas essas situações que permitem objetivar os saberes da experiência. Em tais situações, os professores são levados a tomar consciência de seus próprios saberes experienciais, uma vez que devem transmiti-los e, portanto, objetivá-los em parte, seja para si mesmos, seja para seus colegas. Nesse sentido, o docente é não apenas um prático, mas também um formador.<sup>21</sup>

Quando essas experiências dos professores se tornam públicas e são testadas mediante pesquisas, forma-se o que Gauthier denomina de “saber da ação pedagógica”. Este saber é muito importante, pois “não poderá haver profissionalização do ensino enquanto esse tipo de saber não for mais explicitado, visto que os saberes da ação pedagógica constituem um dos fundamentos da identidade profissional”<sup>22</sup>. O autor defende este saber como sendo o

<sup>21</sup> TARDIFF, Maurice. **Os saberes docentes e formação profissional**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2002, p.52.

<sup>22</sup> GAUTHIER, Clermont. **Por uma teoria da pedagogia**: pesquisas contemporâneas sobre o saber docente. Ijuí: Editora UNIJUI, 1998, p. 34.

primordial para formar uma identidade do nosso ofício, porém, ele é pouco utilizado pela categoria.

Os sujeitos entrevistados – diretora, supervisora e orientadora - fazem parte do cotidiano escolar e são as principais pessoas que pensam em como a Escola deve caminhar para cumprir seus objetivos. Ao entrevistá-las temos a possibilidade de enxergar a Escola e o comportamento de alunos e professores a partir de seus próprios pontos de vista. Essas entrevistas também formam um novo documento, que nos ajudará a elucidar mais questões atreladas aos saberes docentes. A partir dessas entrevistas percebemos o quanto o corpo docente estabelece múltiplas relações com os saberes que são aplicados então no cotidiano escolar.

A metodologia empregada para essa pesquisa foi a História Oral através da construção de roteiros de entrevistas, que contêm questões principais e questões secundárias. Estas questões foram elaboradas a partir do estudo de documentos que norteiam o cotidiano escolar e também da leitura de textos teóricos que colaboraram para a apropriação do conceito de saberes docentes. Os documentos utilizados foram: Projeto Político Pedagógico da Escola e os documentos de propostas e orientações da Secretária de Educação do Município de Florianópolis. Os sujeitos entrevistados foram: a Diretora, uma das Supervisoras e uma das Orientadoras.

Entrevistar estes sujeitos possibilita analisar a socialização do trabalho docente, entendendo que este transcende da sala de aula e vai para outros espaços. As questões principais dos roteiros foram elaboradas para abordar a carreira profissional de cada entrevistada e as relações que estas profissionais estabelecem com os professores. As questões secundárias serviram para delimitar especificidades de cada área no cotidiano escolar. Para isso, recorreremos ao Projeto Político Pedagógico para nos fundamentar. Neste documento estão elencadas as funções da direção, supervisão e orientação na Rede Municipal de Ensino de Florianópolis:

#### ATIVIDADES TAMBÉM REALIZADAS PELA ADMINISTRAÇÃO, ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO ESCOLAR

Separação/organização das turmas no início do ano; Organização dos horários escolares; Escolha de regentes de classe e representantes de turma de 5ª a 8ª séries. Organização e confecção de bilhetes diversos. Orientar os alunos das 8ª séries na escolha de escolas para o Ensino Médio; Organização das formaturas do projeto PROERD e 8ª séries; Participar da escolha do Livro Didático sempre que houver; Participar, encaminhar os alunos e orientar as famílias para o Posto de Saúde, Conselho Tutelar, IATEL, CAPSI, AMA, Programa Desenvolver/UFSC, APÓIA; Organização e preenchimento de diferentes solicitações e relatórios de Merenda, Limpeza, Material didático, Licenças (Saúde, Aperfeiçoamento, Maternidade, Prêmio,...); Encaminhamento de acompanhamento de portarias, pagamentos, vale-transporte, contratação de educadores (documentação); Relatório

de Frequência Mensal, Ficha de Frequência Mensal, Levantamento de Patrimônio Anual; Organização de documentação de estatutos, regimentos, APP e Conselhos; Entre outros.<sup>23</sup>

As entrevistas produziram documentos orais que contribuem para subsidiar a análise do nosso objeto de pesquisa. A experiência foi o elemento comum em todos os roteiros de entrevistas no que se refere às questões principais, confirmando a importância de um roteiro geral, tal como apontada por Verena Alberti:

É importante que nas entrevistas realizadas os pesquisadores procurem abarcar as questões que foram definidas como gerais a todos os entrevistados. (...) a preocupação em abordá-la permite justamente que se comparem versões diferentes sobre o mesmo assunto, dadas pelas posições também diferentes que os entrevistados ocupavam ou ocupam em relação ao tema.<sup>24</sup>

A partir dos depoimentos coletados através das três entrevistadas, destaca-se a presença da experiência no desempenho de suas funções nesta Escola. Podemos então refletir sobre as palavras de Gauthier sobre o “saber experiencial”, como ele denomina:

A experiência e o hábito estão intimamente relacionados. De fato, aprender através de suas próprias experiências significa viver em um momento particular, momento esse diferente de tudo o que se encontra habitualmente. (...) Essa experiência torna-se então “a regra” e, ao ser repetida, assume muitas vezes uma atividade de rotina.<sup>25</sup>

A fim de realizar este trabalho de pesquisa, era necessário estabelecer um contato prévio com as entrevistadas, para depois coletar as suas memórias e experiências. Esse momento é muito importante, não apenas para combinar possíveis horários de entrevistas, mas principalmente para apresentar estes sujeitos os nossos objetivos em entrevistá-las, mostrar que as suas falas são muito significativas para a constituição da pesquisa.

A nossa primeira oportunidade surgiu durante o primeiro dia de estágio, onde tivemos uma breve reunião inicial com a diretora da Escola. Ela nos conduziu pela Escola a fim de nos familiarizarmos com o lugar. Durante este momento, já expressamos um primeiro diálogo referente a uma possível e futura reunião com o intuito de que nos fosse concedida uma entrevista. Neste mesmo dia nos foi apresentada uma das supervisoras da Escola, que teríamos que entrevistar também. Ficamos juntos com os outros estagiários em uma conversa com esta supervisora e foi possível conhecer mais algumas particularidades da Escola. Ao final da

<sup>23</sup> SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. **Projeto Político Pedagógico Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos**. Florianópolis, 2010, p.35.

<sup>24</sup> ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2005, p.84.

<sup>25</sup> GAUTHIER, Clermont. **Por uma teoria da pedagogia**: pesquisas contemporâneas sobre o saber docente. Ijuí: Editora: UNIJUI, 1998, p. 32-33.

conversa já nos direcionamos a ela para falar a respeito de uma entrevista que precisaríamos que fosse feita.

Nestes primeiros contatos não estabelecemos nenhuma data ou horário, contudo estes momentos foram muito importantes para deixá-las cientes dos nossos objetivos e interesses. Em outro dia voltamos a falar com as duas e dessa vez estipulamos as datas para as entrevistas. Conversando com a supervisora, encontrava-se também na sala a orientadora, sendo assim, nossa terceira e última reunião estava agendada. Como era de se esperar, imprevistos podem acontecer. No dia da entrevista com a diretora, esta não pôde realizá-la devido ao fato de naquele mesmo horário em que havíamos combinado, ela teria uma reunião com os pais de um dos alunos. Combinamos então outra data e desta vez tudo ocorreu conforme o planejado. No caso da entrevista com a supervisora, tudo aconteceu perfeitamente e realizamos a entrevista como programada. Neste mesmo dia entrevistamos também a orientadora.

Nas entrevistas estamos em contato com o saber experiencial da diretora, supervisora e da orientadora, ou seja, a formação da pessoa, o seu cotidiano, mais a experiência profissional contribuíram para nossa compreensão do trabalho docente. Este conjunto de entrevistas nos mostra também que as funções destas pessoas estão totalmente interligadas. Sem dúvida existem especificidades em cada uma dessas funções: a supervisão, por exemplo, é muito mais atrelada ao professor do que a orientação, esta mantém um contato direto com os alunos.

Analisando as entrevistas, podemos perceber que a trajetória de cada profissional aparece ao longo de suas narrativas de diferentes maneiras. Antes de ser diretora, Grasiela Alexandrina da Silveira atuava como professora dos anos iniciais. A sua transferência de professora para diretora, segundo ela, foi algo que ela não esperava. O seu cargo exige que ela administre muitas coisas ao mesmo tempo, principalmente as questões acerca do trabalho do professor. Em sua entrevista ela nos conta como não fazia ideia da dimensão do que era uma direção escolar no tempo em que era apenas professora. Grasiela, inicialmente, não tinha intenção de assumir a função de direção:

Eu saí de casa como professora e cheguei às seis da tarde como diretora. (...) A escola fez uma espécie de movimento “Vai, temos que ter outra pessoa” e algumas pessoas vieram falar comigo para que eu me candidatasse. Só que antes de me candidatar, eu quis primeiro ouvir algumas pessoas, eu não iria, eu não tinha essa intenção, então nos reunimos, o grupo de pessoas, e eu trouxe a proposta e perguntei, todo mundo “vai, vai”, então acabou naquele dia eu me candidatei.<sup>26</sup>

<sup>26</sup> Grasiela Alexandrina Silveira. Entrevista concedida à Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

Podemos perceber que o apoio da comunidade é ressaltado em sua fala. A sua primeira experiência de trabalho foi na rede estadual, depois no âmbito privado e, por fim, antes de ser tornar diretora, na Rede Municipal:

É pouco tempo, mas o que eu avalio assim e te digo, o que me mais me chama atenção é que eu tive a sorte de estar hoje numa Escola que é do lado da minha casa, então acontece é que eu faço parte dessa comunidade.<sup>27</sup>

Pertencer à comunidade é muito significativo para a execução de seu trabalho na Escola. Talvez, isso tenha ajudado em sua candidatura no processo de escolha da nova direção. A diretora nos afirma que “o fato de tu ser da comunidade, conhecer um pouquinho das pessoas, tu conhecer isso favorece muito o teu trabalho”<sup>28</sup>. A fim de saber mais a respeito de sua trajetória, perguntamos a ela qual era sua formação: “Eu sou formada pela UDESC (...) Pedagoga, então hoje a minha formação seria do primeiro ao quinto ano”<sup>29</sup>.

A Supervisora Marta Camilo da S. Justino fala de sua trajetória ao longo de toda a entrevista colocando-a como um fator importante para o desempenho de suas funções. Inicialmente ela conta que trabalhou na educação infantil e depois prestou orientação educacional, deixando algumas impressões a respeito: “Eu realmente eu gosto. Minha mãe foi professora. Então eu nasci ali. A minha vida é na escola. Eu gosto realmente”<sup>30</sup>.

Quando a questionamos a respeito de suas funções, a sua trajetória profissional nos anos iniciais apareceu várias vezes. Um exemplo disso é quando perguntamos se há diferenças entre a supervisão dos anos iniciais em comparação com os professores a partir do quinto ano. Em poucos momentos a séries posteriores ao quinto ano aparecerem em sua fala, em compensação nas séries iniciais ela descreveu seu trabalho detalhadamente:

Eu pego um dia todo com um professor. Segunda-feira eu tenho com primeiro e segundo ano. A gente tenta ver a sequência didática. E estamos trabalhando com projetos. Elas me passam a agenda delas. E aqui no computador eu tenho todos os meus planejamentos. Tudo dos professores. Eu sou uma das supervisoras que trabalham assim.<sup>31</sup>

Este aspecto da trajetória apareceu também significativamente na entrevista da orientadora Maria Alice Corrêa. No começo de sua fala, ela nos narra que trabalha na Escola

---

<sup>27</sup> Ibid., [n.i].

<sup>28</sup> Ibid., [n.i].

<sup>29</sup> Ibid., [n.i].

<sup>30</sup> Marta Camilo da S. Justino. Entrevista concedida a Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

<sup>31</sup> Ibid., [n.i]

Dilma Lúcia dos Santos há 17 anos. Desde quando entrou na rede municipal, foi a primeira vez que trabalhou como orientadora. Esta vontade de ser orientadora fora alimentada a partir de suas experiências escolares:

Então, o que eu fazia nessas aulas de organização, eu gostava bastante. Que era, a gente discutia coisas da juventude. A gente debatia, e eu lembro que era, a gente fazia um meio círculo e era uma coisa muito prazerosa. Era um momento que a gente saía lá de dentro da sala de aula ia conversar com uma pessoa sobre coisas de interesse de jovens. Então eu tinha uma ideia que orientação era uma coisa dessa maneira. Na faculdade a gente viu que não era bem assim, né?<sup>32</sup>

Quando a nossa entrevistada busca as suas memórias escolares para explicar o porquê da escolha de sua profissão, é possível associar a sua fala com o que o autor Clermont Gauthier analisa em relação ao saberes docentes quando trata do “saber da tradição pedagógica”. Este saber foi acionado pela orientadora para delimitar a sua trajetória profissional, uma vez que este saber consiste em uma “representação da profissão”<sup>33</sup> ou em uma “representação da escola que o determina antes mesmo de ter feito um curso de formação de professores, na universidade”<sup>34</sup>. Porém, outros saberes, como o disciplinar, os das ciências da educação e principalmente o experiencial foram sendo acionados para exercer as suas funções.

Por meio desses discursos podemos perceber que a experiência é um elemento constitutivo na formação da identidade destas profissionais. Ainda dentro desse processo de análise das entrevistas, podemos elencar algumas falas que configuram o que é ser diretora; supervisora e orientadora.

Para a Diretora, o seu ofício requer muito esforço e há muitos obstáculos que podem ser evidenciados através de seu depoimento inicial:

São, são muitas turbulências vamos dizer assim um aluno que se machuca, um professor que não vêm, um substituto que tu tem que colocar no lugar que às vezes tu não tem, um outro problema administrativo, o dinheiro, o material que de repente nós não temos e que também não temos dinheiro para comprar, uma mudança na merenda que tem que ocorrer, é algo que tu quer fazer, mas tu não pode tomar essa decisão sozinha, tu tem que levar pro Conselho Deliberativo, uma reunião que tem, que tem que ser marcada com no mínimo com dez dias de antecedência. (...) Mas assim ó, eu posso dizer que tenho uma parceria.<sup>35</sup>

Quando perguntamos à diretora se a Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos vem

<sup>32</sup> Maria Alice Corrêa. Entrevista concedida a Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

<sup>33</sup> GAUTHIER, Clermont. **Por uma teoria da pedagogia**: pesquisas contemporâneas sobre o saber docente. Ijuí: Editora UNIJUI, 1998. p. 32

<sup>34</sup> Ibid., p.32.

<sup>35</sup> Grasiela Alexandrina Silveira. Entrevista concedida à Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

cumprindo seus objetivos, ela associa a sua imagem com a da Escola:

Então eu digo, os objetivos eles existem e a gente vai em busca deles, mas a gente falha também. E a gente sabe onde é que estão as nossas falhas, nós sabemos. Então agora a gente tem que fazer de tudo para que essas falhas deixem de acontecer.<sup>36</sup>

A Escola é associada à sua figura, e isto fica evidente em diversos momentos da entrevista. Ser diretora a partir de sua narrativa é lidar com as “turbulências”, fruto do cotidiano escolar. A sua experiência como professora antes de assumir o cargo da direção, suscita uma reflexão em relação ao seu ofício atual:

Mas assim o dia a dia é difícil, mas eu acho que qualquer pessoa, eu até penso hoje que todo professor deveria passar por isso pra entender o lugar do outro, assim, porque quando tu tá lá, quando tu tá dentro da tua sala de aula, tu não tem ideia da dimensão do que é uma escola.<sup>37</sup>

Uma vez tendo trabalhado como professora, hoje como diretora, ela tem conhecimento de diversas situações. Este conhecimento a auxilia então no desempenho de suas atribuições. Isto talvez a ajude a orientar o trabalho docente com mais precisão, o fator experiencial é essencial nessas relações. Isto nos sugere como o trabalho docente se vincula ao trabalho da direção, pois o discurso da Diretora revela que o trabalho do professor não é somente lecionar, pois ele realiza outros ofícios em outros espaços da escola e com outros sujeitos do cotidiano escolar. O professor necessita de outros agentes para complementar a sua prática.

A partir de vários trechos da entrevista com a Diretora, podemos perceber que a direção é uma parte da escola associada à gestão escolar, onde é administrado o dinheiro para os materiais, as merendas e entre outros aspectos em que a instituição necessita. Porém não é um trabalho isolado, e sim em conjunto em que sujeitos como orientadores, supervisores, professores e alunos fazem-se presentes e atuantes. Além disso, é um ofício que requer muita responsabilidade.

Em relação à supervisão, a entrevistada Marta nos dá a definição de sua função na Escola:

Na verdade a minha função é de ser a mediadora entre o currículo e o professora. Daí depende de como você entende o currículo. Então, o currículo é tudo que acontece na escola. Dentro e fora, né? Se tiver relacionado ao aluno, ao ensino aprendizagem, eu atuo. Entra tudo, questão de planejamento, matriz, eu entro também em sala de aula.<sup>38</sup>

---

<sup>36</sup> Ibid., [n.i]

<sup>37</sup> Ibid.,[n.i].

<sup>38</sup> Marta Camilo da S. Justino. Entrevista concedida a Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

A sua função está atrelada mais à figura do professor no que se refere às questões metodológicas. A entrevista com a Supervisora nos sugere elementos significativos em relação ao trabalho docente. A supervisão escolar lida com questões em relação à prática do professor em sala de aula, todo o planejamento do professor da Escola passa pela avaliação da supervisão.

Como ressalta Tardif, um docente nunca está sozinho<sup>39</sup>, ele atua em conjunto com outras pessoas, nesse caso, com auxílio da supervisão. De acordo com a entrevista, este trabalho com o professor é realizado através dos planejamentos e dos replanejamentos, que são realizados com cada um dos professores nos anos iniciais e por área a partir do sexto ano:

Aí eu sento com eles e discuto o planejamento. Aquilo que precisa ser sugerido, então no dia a dia a gente vai acompanhando. Ai vem o trimestral. Ai acaba o trimestre e nós revemos o planejamento, vem o replanejamento, que daí é o que? Chegou o final do trimestre, professor vem, agora é bimestre, vê o que deu e o que não deu, mas geralmente como é um plano quinzenal que eu faço por área, ai do primeiro ao quinto é toda semana. Eu sento com elas, vejo o que vai ser dado, o que pode ser naquela turma, as dificuldades, as facilidades dos alunos pra gente estar planejando em cima disso. Agora o de área não, é quinzenal devido a quantidade de professores, né? E eu sento, se você pegar meu horário ali vai ver os dias que eu atendo os de área. Que isso é o acompanhamento. É o replanejamento. O professor vai chegar e vai falar: "isso eu não to conseguindo, isso eu to conseguindo."<sup>40</sup>

Por meio do seu discurso é possível notar que a supervisão atua de forma muito intensa junto ao professor. Porém, há uma linha muito tênue nesta relação, gerando certas tensões, principalmente pelo fato que o professor deve mostrar os diários de classes para a supervisão. Durante a entrevista a supervisora nos contou alguns casos de professores que se sentem um tanto quanto desconfortáveis com essa situação de ter que apresentar seus planejamentos para supervisão.

Este é um elemento que envolve a questão da autonomia. Até que ponto mostrar o diário não tira a autonomia do professor? A partir do momento em que o diário é apresentado, o professor é sujeito a uma avaliação do seu trabalho. A supervisão é realmente válida para o professor? Lógico, não podemos desmerecer seu trabalho, pois em vários aspectos ele é positivo, pois a supervisão oferece um diálogo com os professores. No entanto, em muitas outras escolas existe uma distância entre professor e supervisor, gerando a reflexão sobre essa relação que é importante para a formação do saber experiencial do professor.

Ser supervisora para a nossa entrevistada, significa, dentro deste contexto, auxiliar o

---

<sup>39</sup> TARDIFF, Maurice. **Os saberes docentes e formação profissional**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2002, p.50.

<sup>40</sup> Marta Camilo da S. Justino. Entrevista concedida a Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

professor em suas dificuldades. Para que isso ocorra de maneira eficaz é necessário o diário de classe, funcionando como um material de controle e de embasamento para o planejamento. Marta se posiciona como mediadora entre o currículo e professor. Ou seja, ela compreende desta maneira o desempenho de sua função.

A orientadora Maria Alice narra que sua função está atrelada ao aluno, em relação à questão do aprendizado, ou como a ela própria alega: “Como é que eles estão adquirindo esses conhecimentos, de que maneira, se eles estão conseguindo socializar isso também, de uma forma mais tranquila, calma, como estão assimilando esse trabalho”<sup>41</sup>.

Na execução de suas funções, o aluno é o sujeito central. Em sua narrativa ela coloca o aluno como um “maior eixo na escola”.<sup>42</sup> Relacionado, portanto, com as funções da orientação, que tem importante papel no cotidiano escolar. Em diversos momentos da entrevista, a função da orientação e sua figura como tal profissional se cruzam. Assim como a supervisora, Maria Alice enfatiza a questão do planejamento para cumprir suas funções na escola: “Então, como eu te falei; onde houver aluno eu tenho que tá inserida. Então, e sempre buscando o planejamento. Sempre trabalhando ao lado do planejamento”<sup>43</sup>.

A partir do momento que a nossa entrevistada nos fala do planejamento enquanto um elemento vinculado ao seu ofício, se estabelece uma relação entre alunos e professores; entre orientação e supervisão: “Então eu sinto que figura do orientador, até o nome já diz, é uma figura do orientador, até o nome já diz, é uma figura de apoio, tanto para o professor, quanto para o aluno”<sup>44</sup>.

Ser orientadora é auxiliar o aluno no processo de aprendizagem. Sua função, de acordo com a entrevista, não é atrelada à disciplina, mas sim dar apoio e auxílio para que o aluno seja atuante dentro da escola.

As entrevistadas fazem a diferenciação do seu trabalho, evidenciando as funções dos seus colegas. Um exemplo é quando perguntamos para a diretora Grasiela qual a relação dos professores com a direção e ela nos responde:

A relação que eu, porque quando eu for pensar no pedagógico, se eu for pensar no pedagógico eu tenho a supervisora. Que cabe a ela então a função do que? A função do planejamento, ou seja, todo professor que vai entrar em sala de aula, todo o planejamento do professor tem que passar pela supervisora. Que é a Marta. (...) a minha relação com os professores é a melhor possível, né? Mas em relação ao trabalho como fazer em sala de aula, isso quem faz com os professores é a Marta que

---

<sup>41</sup> Maria Alice Corrêa. Entrevista concedida a Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

<sup>42</sup> Ibid.,[n.i].

<sup>43</sup> Ibid.,[n.i].

<sup>44</sup> Ibid.,[n.i].

é a nossa supervisora na escola.<sup>45</sup>

A orientadora também descreve as funções da supervisão e da direção, porém associa com o seu trabalho na orientação: “são coisas que ficam entrelaçadas, orientador, supervisor, até o próprio administrador escolar”<sup>46</sup>. Interessante que após essa fala, Maria Alice dá continuidade dizendo que sua figura como orientadora é muito importante para a escola. Não só com os alunos, mas também professores e a direção. Fica claro em seu discurso que a entrevistada coloca sua função em um status maior, como uma função de apoio e suporte; se afastando da concepção que a função da orientação é disciplinar e moldar os alunos. Porém, ao falar da orientação na escola, a diretora acrescenta a função disciplinar:

Problema é com alunos, com alguma dificuldade, ou de aprendizagem, ou falta de disciplina do aluno, a gente primeiro encaminha para a equipe pedagógica, para a orientadora.<sup>47</sup>

A supervisora Marta já articula o trabalho da orientação e da direção de uma maneira diferenciada. Ao falar da orientação, ela faz uma distinção do seu trabalho como supervisora da função da orientadora:

Se vier uma mãe tratar do aluno, orientação. Se for uma mãe, ou um pai, alguém da família vir falar do professor, então é comigo. Vou conversar com a família e depois conversar com o professor pra ver o que está acontecendo. E depois eu vou fazer um trabalho com este professor se ele estiver equivocado, alguma coisa.<sup>48</sup>

Ao falar da direção, Marta coloca esta função como importante para o desempenho de seu papel como supervisora:

Porque pra gente fazer o nosso planejamento, vai depender de quem está na direção, depende muito, porque vai depender de estar liberando, realmente tá, como eu posso dizer, tá dando esse espaço pra gente, porque nós precisamos ter tempo.<sup>49</sup>

Por meio dos discursos proferidos pelas três entrevistadas, podemos perceber que as identidades profissionais se configuram de maneiras diversas. As funções desempenhadas na Escola estão em evidência em cada entrevista carregadas de subjetividade e intencionalidade. Algumas atribuições da direção, da supervisão e da orientação apontadas no Projeto Político

---

<sup>45</sup> Grasiela Alexandrina Silveira. Entrevista concedida a Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

<sup>46</sup> Maria Alice Corrêa. Entrevista concedida a Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

<sup>47</sup> Grasiela Alexandrina Silveira. Entrevista concedida à Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

<sup>48</sup> Marta Camilo da S. Justino. Entrevista concedida a Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

<sup>49</sup> Ibid.,[n.i].

Pedagógico não aparecem detalhadamente nas entrevistadas, visto que cada uma das entrevistadas seleciona o que considera importante para delinear seu papel no cotidiano escolar.

Cada uma das profissionais associa o seu trabalho aos espaços de socialização, como o Conselho de Classe, o Conselho Deliberativo, reuniões pedagógicas e o Conselho Escolar, são locais em que o trabalho docente se articula. De acordo com a diretora Graciela, o papel da direção nessas instâncias é muito importante. A sua presença é fundamental. A diretora não nos mostra muito detalhes acerca desses espaços, mas sugere que o professor é ativo visto que ele socializa a sua prática com seus pares:

É obrigatório né? Não tem reunião ou Conselho sem a presença da direção, o que condiciona é uma cadeira que ninguém pode substituir. Então tanto na reunião do Conselho Deliberativo, Conselho Escolar ...hoje, por exemplo, nós fizemos uma reunião na qual nós marcamos, já tivemos que marcar uma nova Parada Pedagógica que ficou pro dia oito de dezembro. Já foram correndo olhar "não, oito de dezembro é reunião dos diretores, a Grazi não tá", então já marcamos pro dia seis né? Então, assim é, em todas elas eu tenho que estar presente. Eu sempre estou presente, mas as decisões são tomadas no coletivo. De forma alguma a presença da Graziela, é vai ser decidida com a postura, com a posição da Graziela, não né? É no coletivo.<sup>50</sup>

A orientadora Maria Alice mostra com mais detalhes sobre um dos espaços de socialização do trabalho docente: o Conselho Deliberativo.

Com o Conselho Deliberativo acontece o que? O Conselho junto ao diretor começa a deliberar questões do pedagógico da escola. Ele se faz representar por todos os setores da escola. O diretor é a figura central que sempre tem que estar fixa. Tanto para a APP quanto para o Conselho. Temos membros de professores, temos membros de funcionários do quadro civil. Temos membros de alunos, pais, nós da equipe pedagógica, membros efetivos e suplentes. Os efetivos têm direito a voto, os suplentes não. Mas tem direito a participar da reunião e dar opiniões. Só que na hora do voto só os membros efetivos. Muita conquista dessa escola foi graças ao Conselho Deliberativo. Porque como ele é uma instância que tem todos esses segmentos, a Secretaria nos ouve mais. Porque assim a Secretaria não da muito pra professor, ele ouve porque o professor esta lá.<sup>51</sup>

O Projeto Político da Escola também mostra alguns detalhes deste espaço de socialização:

PLANEJAMENTO DO CONSELHO DELIBERATIVO – CD  
Além da observância de todas as atribuições do Conselho que estão em Lei, são objetivos específicos para esta gestão: Participar das atividades da comunidade

<sup>50</sup> Graciela Alexandrina Silveira. Entrevista Concedida a Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

<sup>51</sup> Maria Alice Corrêa. **Entrevista concedida a Ederbal e Mariana.** Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

escolar: entendemos que o CD deve ser fazer presente, junto com outras instituições, na organização das lutas da comunidade, em suas reuniões pedagógicas e demais encaminhamentos coletivos. Incentivar o debate sobre o uso dos uniformes e agendas escolares: é obrigatório ou não? Como cobrar dos alunos o uso do uniforme? Organizar um informativo do Conselho Deliberativo; Acompanhar junto a SME os trâmites dos pedidos de aumento do n.º de funcionários e educadores, que são necessidades antigas já encaminhadas por outras gestões e outras que surgirem na dinâmica da unidade.<sup>52</sup>

Em seu trabalho sobre os saberes docentes, Gauthier começa o texto citando que é necessário conhecer a si mesmo. Ensinar é um ofício estável, porém a identidade do professor é vacilante<sup>53</sup>. Vacilante porque o docente não se conhece enquanto docente por inteiro, porque a identidade profissional do docente é pautada por diversos saberes, é sempre algo em mutação. Ou seja, esse docente não tem plena consciência do seu papel. Ele é uma junção de diversos elementos, elementos estes que estão presentes desde o início de sua caminhada acadêmica.

No decorrer das entrevistas percebemos que há uma interação entre os diversos saberes, sejam eles experiências, curriculares, da ciência da educação ou da tradição pedagógica. Essa interação entre os diferentes saberes constitui o que chamamos de trabalho docente. Porém, o fator experiencial, ficou em evidência nas entrevistas. Percebemos também, que há toda uma relação entre os diferentes saberes na construção do cotidiano escolar, sejam relações dos professores com os alunos, com o diretor ou com os supervisores. Ou ainda, relações dos professores com o currículo, com orientadores e com outros professores de diferentes áreas de atuação.

Como afirma Gauthier: “Os julgamentos dos professores e os motivos que lhes servem de apoio podem ser comparados, avaliados, pensados, a fim de estabelecer, regras de ação que serão conhecidas e aprendidas por outros professores”<sup>54</sup>. Logo, com a realização dessa pesquisa, compreendemos que chegamos um pouco mais perto dessa compreensão da identidade docente que é essencial para um melhor conhecimento de nós mesmos, como futuros professores.

---

<sup>52</sup> SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. **Projeto Político Pedagógico Escola Básica Dilma Lúcia Dos Santos**. Florianópolis, 2010, p.23.

<sup>53</sup> GAUTHIER, Clermont. **Por uma teoria da pedagogia**: pesquisas contemporâneas sobre o saber docente. Ijuí: Editora: UNIJUI, 1998, p. 34.

<sup>54</sup> *Ibid.*, p. 34.

## 2. O PROJETO DE ENSINO

O Estágio Supervisionado de História II é um momento muito importante para a nossa formação. É um período muito significativo onde vivenciaremos a prática pedagógica, ou seja, a regência. Além de lecionar, estaremos envolvidos em um conjunto de atividades que são frutos do cotidiano escolar. A prática pedagógica não se restringe ao espaço da sala de aula, mas aborda também outros espaços de socialização profissional na Escola Dilma Lúcia dos Santos.

Os módulos criados para o *site* do *Programa de Extensão Santa Afro Catarina* foram nosso grande referencial para trabalhar a presença de africanos e afrodescendentes em Desterro, atual Florianópolis. Principalmente o módulo “Viver de Quitandas”<sup>55</sup>, que associa a paisagem urbana de Desterro às de outras freguesias da Ilha de Santa Catarina e do litoral adjacente ao abordar o abastecimento e a produção de gêneros alimentícios.

Com o auxílio deste módulo trabalhamos as principais questões do trabalho escravo urbano e dos diferentes tipos de escravidão identificados em Desterro, de forma interligada com a nossa temática a respeito da alimentação. A proposta do *Programa Santa Afro Catarina* nos proporcionou desenvolver as atividades de educação patrimonial associada ao ensino de História, dando ênfase à articulação entre patrimônio e história local. Nossas aulas serão ministradas para o sexto ano do Ensino Fundamental, e teremos como eixo norteador o tema referente à *alimentação*, associado à educação patrimonial, a história local e presença de africanos e afrodescendentes.

Este capítulo tem como objetivo subsidiar a prática pedagógica a partir de reflexões teórico-metodológicas sobre o ensino de História, articulando história local, educação patrimonial e a história da presença de africanos e afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina. Eixos que serviram como referencial para construirmos o conjunto de nossas aulas<sup>56</sup>.

### 2.1 ENSINO DE HISTÓRIA, HISTÓRIA LOCAL E EDUCAÇÃO PATRIMONIAL

A concepção de ensino de História que iremos utilizar neste capítulo é fruto de discussões que repensam o ensino, enxergando a história como uma construção, que

---

<sup>55</sup> MELO, Cássila Pessoa Cavalerde; SOUZA, Maysa Espíndola; JÚNIOR, Dalton Lopes Reis. **Módulo Viver de Quitandas**. Programa Santa Afro Catarina, Florianópolis, 2011.

<sup>56</sup> O Projeto de Ensino discutido nesse capítulo foi elaborado no início da disciplina Estágio Supervisionado em História II e fundamentou a elaboração dos Planos de Aula apresentados em anexo.

corresponde a um procedimento metodológico próprio. A história estuda as ações e as experiências de homens e mulheres, tentando compreender as mais diversas relações estabelecidas no tempo e no espaço, sendo estas “dinâmicas e contraditórias”<sup>57</sup>; ou seja, estas relações estão em constante movimento e o que importa para nós historiadores é investigá-las e analisá-las para compreendermos as mais diversas sociedades no desenvolvimento de suas ações. Por encarmos o conhecimento histórico como uma permanente construção, a prática pedagógica será guiada a partir da utilização de eixos temáticos juntamente com o uso do documento em sala de aula.

Trabalhar com a perspectiva de utilização de eixos temáticos consiste em problematizar o tema selecionado, de forma a torná-lo o próprio objeto de estudo. Permitindo, assim, a seleção de conteúdos, os recortes temporais e formulação de novas questões<sup>58</sup>. A história temática viabiliza a aproximação entre ensino e pesquisa, onde professores e alunos constroem em conjunto o conhecimento histórico escolar.

Construir o conhecimento histórico escolar é trabalhar com a perspectiva da utilização de documentos em sala de aula. De acordo com as autoras Maria Auxiliadora Schmidt e Marlene Cainelli, os documentos podem ser utilizados de duas maneiras em sala de aula:

No ensino de história, a palavra documento suscita, pelo menos, duas interpretações. Na primeira, ele pode ser identificado com o material para fins como, livro didático, mapa histórico e filme com objetivos educacionais. A característica principal deste conjunto de materiais é sua finalidade didática ser preestabelecida desde sua produção. Nessa condição, eles podem ser designados como suporte informativo. Na segunda interpretação, documento quer dizer fonte, isto é, fragmentos ou indícios de situações já vividas, passíveis de ser exploradas pelo historiador.<sup>59</sup>

Temos como propósito utilizar o documento como fonte a ser explorados pelos alunos, juntamente com a nossa mediação, para desconstruir discursos e imagens cristalizadas no tempo e, principalmente, desenvolver a análise histórica. Não utilizaremos o documento como prova do real a fim de confirmar ou subsidiar o discurso histórico. O documento tem como função suscitar a análise e crítica histórica por parte dos alunos. O documento deve servir para “responder às indagações e às problematizações de alunos e professores, com o objetivo de estabelecer um diálogo com o passado e o presente”<sup>60</sup>.

---

<sup>57</sup> BORGES, Vavy; CABRINI, Conceição; CIAMPI, Helenice; PEIXOTO, M. do Rosário; VIEIRA, M. do Pilar. **O Ensino de História: Revisão Urgente**. São Paulo: Brasiliense, 1987.

<sup>58</sup> MONTELLATO, Andréa; CABRINI, Conceição. A história como uma janela para o mundo. **Revista de História da Biblioteca Nacional**, setembro de 2006.

<sup>59</sup> SCHIMIDT, Maria Auxiliadora e CAINELLI, Marlene. As fontes históricas e o ensino da História. In: **Ensinar História**. São Paulo: Scipione, 2010, p.112.

<sup>60</sup> *Ibid.*, p.117.

Os autores Nilton Mullet Pereira e Fernando Seffner também trazem reflexões acerca do trabalho com o uso de documento: “o uso de fontes históricas deve servir para suspender o caráter de prova que os documentos assumem desde a história tradicional e mostrar às novas gerações a complexidade da construção do conhecimento histórico”<sup>61</sup>. O que estes pesquisadores afirmam está em consonância com a nossa proposta. O conhecimento histórico não é algo finito, ele é constantemente construído e problematizado. A utilização de documentos em sala de aula abre possibilidades para os alunos conhecerem a complexidade do ofício do historiador.

Não podemos considerar o documento como uma ferramenta para testar a veracidade dos fatos e sim percebê-lo como uma representação do passado carregado de intencionalidades. Os documentos “são construções a partir de onde os homens procuraram imprimir uma imagem de si mesmo para as gerações futuras”<sup>62</sup>. O ofício do historiador é interpretar e analisar o passado através destas representações configuradas nos documentos. Há uma gama de documentos que podem ser utilizados em sala de aula: *escritos* – revistas, cartas, manuscritos, documentos oficiais; *iconográficos* – imagens, pinturas, charges; *orais* – depoimentos, entrevistas; *vestígios materiais* – objetos, construções. Os usos destes documentos potencializam a análise histórica em sala de aula. Queremos que os alunos sejam capazes de ler o relato histórico e as representações do passado com criticidade, para que possam construir o conhecimento histórico escolar.

O uso de documentos em sala de aula motiva alunos e alunas para o conhecimento histórico e faz com que se estimulem suas lembranças e referências sobre o passado, contribuindo para um ensino de História mais dinâmico e não tão centrado na figura do professor.

Em harmonia com a análise de documento em sala de aula, a construção do conhecimento histórico pode ser vislumbrada a partir da prática leitura e escrita neste mesmo espaço. A língua é um “instrumento que permite relacionar, ampliar, contrapor, hipotetizar, argumentar, definir, problematizar conteúdos”<sup>63</sup>. As práticas de leitura e de escrita no ensino de história permitem organizar e estabelecer um sentido ao passado e também uma “consciência histórica”.

---

<sup>61</sup> PEREIRA, Nilton Mullet; SEFFNER, Fernando. O que pode o ensino de história? Sobre o uso de fontes na sala de aula. **Anos 90**, Porto Alegre, v.15, n. 28, dez. 2008, p.126.

<sup>62</sup> Ibid., p.116.

<sup>63</sup> LIMA, Maria. Língua escrita e consciência histórica em produções de crianças e adolescentes. **História&Ensino**. Londrina, v. 13, set. 2007, p. 178.

Este termo é muito importante dentro de nosso projeto de ensino, pois as práticas de leitura e escrita juntamente com a análise de documentos históricos possibilitam suscitar esta consciência. As autoras Maria Auxiliadora Schmidt e Tânia Braga trabalham com esta categoria, tendo como inspiração o autor Jörn Rüssen:

Assim, segundo Rüssen(1992; 2001), a consciência histórica relaciona “ser” (identidade) e “dever” (ação) em uma narrativa significativa que toma os conhecimentos do passado com o objetivo de dar identidade aos sujeitos a partir de suas experiências individuais e coletivas e de tornar inteligível o seu presente, conferindo uma expectativa futura a essa atividade atual.<sup>64</sup>

Podemos entender a consciência histórica como um modo de orientar o sujeito no mundo em que vive a partir da compreensão de sua historicidade. Para que alunos e professores compreendam o presente em que estão inseridos ou a realidade do passado para entender ações do presente. Portanto, a consciência história age como mecanismo problematizador, suscitando os sujeitos a indagarem e procurarem respostas nos diferentes tempos históricos.

O norte para a prática pedagógica dentro dessa perspectiva é buscar respostas para o objeto de estudo, onde o professor escolhe um tema e faz a delimitação no espaço e no tempo presente, formulando questões para levar o aluno a investigar outros tempos e outros espaços no passado. Há toda uma metodologia de localização, seleção e análise de documentos históricos dentro deste processo. A partir desses pressupostos, iremos mostrar aos alunos que o conhecimento histórico é construído e não pronto e definitivo.

Por optarmos por essa concepção de história como uma construção, o ensino dito como “tradicional” onde há visão da história finita, acabada, cujos conteúdos selecionados distanciam-se no tempo e no espaço, privilegiando o estudo do passado sem relacioná-lo com o presente e com as experiências sociais dos alunos, não faz sentido dentro de nossa proposta. Esta concepção de ensino de História faz com que o professor seja o transmissor do conhecimento oriundo da universidade e o aluno um mero receptor. Esta história exclui a realidade do aluno e despreza a sua experiência de vida, tornando-o incapaz de questionar e problematizar o mundo em que vive.

Consolidado a partir das primeiras propostas curriculares no país, esta concepção de ensino carrega muito das suas heranças do século XIX, reproduzindo uma visão factual e fragmentada, que considera que a história estuda o passado por meio de um conhecimento despolitizado e intelectualizado.

---

<sup>64</sup> SCHIMIDT, Maria Auxiliadora; GARCIA, Tania Braga. A formação da consciência história de alunos e professores e o cotidiano em aulas de história. *Cadernos Cedes*, vol. 25, n. 67, set./dez. 2005, p.301.

Segundo as autoras Maria Auxiliadora Schmidt e Tania Braga, a aula é um “espaço de compartilhamento de experiências individuais e coletivas”<sup>65</sup>. Entendemos esse espaço como um intercâmbio de conhecimentos onde não há uma hierarquização na relação professor-aluno, onde as experiências, sejam elas individuais ou coletivas, possibilitam ver estes sujeitos como participantes da realidade histórica.

O aluno é um agente histórico e as suas experiências são significativas para a construção do conhecimento. O papel do professor dentro desta concepção é ser o mediador do processo educativo, atuando de forma efetiva na construção do conhecimento juntamente com os alunos. Pretende-se um ensino de História que propicie aos alunos melhor apreensão do conhecimento histórico, explicitando os conceitos e problemáticas que fundamentam sua construção.

Sendo assim, com o auxílio da mediação didática mostraremos a diversidade de conhecimentos, explorando ao máximo a produção do conhecimento histórico em sala de aula. Entende-se a mediação didática como “um processo de constituição de uma realidade através de mediações contraditórias, de relações complexas, não imediatas, com um profundo sentido de dialogia”<sup>66</sup>. Sendo assim, um processo caracterizado pela sua própria complexidade.

Este conceito está associado à idéia de (re)construção do saberes, implicando em pensar o ensino como um espaço de construção. A mediação didática evita a simples transmissão de conhecimento imposto por determinada cultura, privilegiando a ação conjunta de alunos e professores. A ideia do conhecimento como uma mera reprodução da comunidade científica é abolida dentro dessa perspectiva. Logicamente, não podemos excluir o saber acadêmico deste processo; contudo, não devemos somente transmiti-lo como um saber finito. O professor, ao criar mecanismos para explicação do conteúdo, acaba reconstruindo o conhecimento, e esta reconstrução não pode ser vista negativamente:

(...) podemos constatar que o esforço de professores em elaborar explicações para os seus alunos acaba por constituir novas formas de abordagem de conceitos científicos, novas configurações cognitivas, não necessariamente equivocadas. Novas formas que facilitam a compreensão de conceitos, inclusive pela comunidade científica.<sup>67</sup>

---

<sup>65</sup> SCHIMIDT, Maria Auxiliadora; GARCIA, Tania Braga. A formação da consciência história de alunos e professores e o cotidiano em aulas de história. **Cadernos Cedes**, vol. 25, n. 67, set./dez. 2005, p. 298.

<sup>66</sup> LOPES, Alice Ribeiro. Conhecimento escolar: Processo de seleção cultural e mediação didática. **Educação e Realidade**, Porto Alegre, v. 1, n. 22, p. 106.

<sup>67</sup> *Ibid.*, p.107.

Aqui destacamos a importância do nosso papel como professores, que ocupamos “uma posição estratégica no interior das relações complexas que unem as sociedades contemporâneas aos saberes que elas produzem e mobilizam com diversos fins”<sup>68</sup>. Como professores e historiadores, somos os principais responsáveis pelo caminho que será tomado na construção do conhecimento histórico escolar, ou seja, seremos mediadores deste processo.

O conceito de mediação didática está em consonância com a proposta de utilização de eixos temáticos, pois ao abordar os conteúdos partiremos do pressuposto de que a história é vista como um processo a ser construído e problematizado a partir do presente, onde a experiência dos sujeitos tem um papel significativo. O objetivo do ensino de História é fazer com que o aluno pense historicamente e tenha uma visão crítica do mundo em que ele vive. As autoras do livro *Ensino de História: Revisão Urgente* traduzem nossos objetivos em um único parágrafo:

Para que estudar história no 1º e 2º graus? É para fazer com que o aluno produza uma reflexão de natureza histórica; para que pratique um exercício de reflexão, que o encaminhará para outras reflexões, de natureza semelhante, em sua vida e não necessariamente só na escola; pois a história produz um conhecimento que nenhuma outra disciplina produz – e ele nos parece fundamental para a vida do homem, indivíduo eminentemente histórico.<sup>69</sup>

O ensino de História pensado desta maneira possibilita inserir o trabalho com a história local e a educação patrimonial. Utilizaremos a história local como uma estratégia pedagógica, ou seja, dentro do processo de mediação didática; garantindo “melhor apropriação do conhecimento histórico baseado em recortes selecionados do conteúdo, os quais serão integrados no conjunto do conhecimento”<sup>70</sup>. É uma forma de trabalhar o conhecimento histórico articulando os interesses dos alunos, suas experiências para, principalmente, instigá-los a pensar sobre sua realidade e seu cotidiano.

Segundo Maria Auxiliadora Schmidt, o trabalho com um determinado local “pode produzir a inserção do aluno na comunidade da qual ele faz parte, criar sua própria historicidade e produzir a identificação de si mesmo e também do seu redor”<sup>71</sup>. Além disto, pode desenvolver nos alunos a capacidade de analisar de forma crítica a realidade que o cerca, incluindo o espaço escolar. Trabalhar com espaços menores ajuda a estabelecer continuidades

<sup>68</sup> TARDIFF, Maurice. **Os saberes docentes e a formação profissional**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2002, p. 33.

<sup>69</sup> BORGES, Vavy; CABRINI, Conceição; CIAMPI, Helenice; PEIXOTO, M. do Rosário; VIEIRA, M. do Pilar. **O Ensino de História: (Revisão Urgente)**. São Paulo: Brasiliense, 1987, p. 23.

<sup>70</sup> SCHMIDT, Maria Auxiliadora e CAINELLI, Marlene. **Ensinar História**. São Paulo: Scipione, 2010, p. 139.

<sup>71</sup> SCHMIDT, Maria Auxiliadora. História. In: KUENZER, Acacia Zeneida (Org.). **Ensino Médio: Construindo uma proposta para os que vivem do trabalho**. São Paulo: Cortez, 2004, p. 141.

e diferenças – mudanças e permanências – e, principalmente, a construir problematizações. Portanto, a história local é:

(...) uma maneira interessante e importante para articular os temas trabalhados em sala de aula. O uso dessa estratégia no trabalho com a história temática exige que se estabeleça, de forma contínua e sistemática, a articulação entre os conteúdos da história local, da nacional e da universal.<sup>72</sup>

Dentro destas perspectivas, a educação patrimonial realçaria este compromisso do ensino de História com a percepção que os alunos são agentes do conhecimento histórico. Compreendemos que a educação patrimonial tem com proposta desenvolver a atividade de pesquisa, onde os alunos e alunas desenvolvam procedimentos semelhantes aos historiadores. O objetivo, logicamente, não é formar mini historiadores e sim alunos e alunas que percebam, por meio de seus trabalhos de investigação, a História como

uma ciência com uma metodologia própria e que muda com o tempo; que o conhecimento do passado é sempre parcial e se dá a partir de testemunhos, muitas vezes contraditórios; que existem diversos níveis de análise sobre o passado, bem como diferentes construções conceituais, as quais denomina historiografia; que os grandes modelos históricos são elaborações a posteriori, a partir de estudos parciais, locais e pontuais; que cada geração e cada indivíduo podem colocar novas questões ou criticar o discurso aceito; que existe uma continuidade conceitual entre Didática da História e a própria ciência histórica.<sup>73</sup>

A presença do patrimônio nos processos de ensino e de aprendizagem pode ter resultados formativos consideráveis. O conhecimento histórico é construído através de vestígios que o passado deixa para as sociedades humanas, ou marcas que contêm os mais diversos significados:

As marcas no processo de produção dos conhecimentos sobre o passado assumem um valor cognitivo de instrumentos de informação ou, então, valor estético, afetivo ou mesmo simbólico, ou os quatro valores juntos: por isso, se tornam bens culturais, objeto de atenção, de estudos, cuidado, proteção, manutenção e de restaurações pelas instituições e administrações públicas ou privadas.<sup>74</sup>

Em consonância com Ivo Matozzi, podemos chamar estas marcas de bens culturais. Os bens culturais podem ser utilizados no ensino na perspectiva da educação patrimonial. Os bens culturais devem servir como objeto de estudo para produzir informações, sem deslocá-

<sup>72</sup> Ibid., p. 142.

<sup>73</sup> SCHIMIDT, Maria Auxiliadora; GARCIA, Tania Braga. O trabalho histórico na sala de aula. **História & Ensino**, v. 9, out. 2003, p. 223-241.

<sup>74</sup> MATOZZI, Ivo. Currículo de história e educação para o patrimônio. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, n. 47, p. 136.

los de seu contexto de preservação e da instituição que os tutelam. A partir disso, podemos suscitar a consciência nos alunos que os bens culturais são “a minúscula parte de um conjunto muito mais amplo que permite o conhecimento do passado e do mundo”<sup>75</sup>. A presença do patrimônio no ensino de História contribui para expandir o conhecimento histórico, lhe atribuindo consistência e menos abstração. Porém, o patrimônio também contém um caráter de formação de identidade e de cidadania.

Dentro desta ótica, a identidade pode ser estimulada por meio do patrimônio. De acordo com Alison Antonio Paim:

As pessoas só respeitam, admiram, preservam e se identificam com aquilo que conhecem. Para que ocorra especialmente a identificação com os bens patrimoniais faz-se necessário pensar e construir possibilidades de educar para o patrimônio, para que as pessoas conheçam e sintam-se pertencentes aos espaços, às discussões, lugares de guarda e preservação dos diferentes bens patrimoniais. Portanto, para que efetivamente ocorra uma educação para o patrimônio, não basta falar *em* patrimônio ou *sobre* patrimônio, é preciso *viver* com o patrimônio.<sup>76</sup>

O autor mostra que a identidade pode ser potencializada e também discutida através de uma metodologia que privilegie a educação para o patrimônio. Ao trabalhar com marcos de memória, sejam eles materiais – praças, igrejas, objetos, fotografias – ou imateriais – danças, festas, receitas, cantigas – dentro do contexto de vivência do aluno, pode-se efetuar um pertinente trabalho de educação patrimonial.

A partir desta perspectiva, a identidade quando trabalhada em correspondência com o patrimônio desperta a construção da cidadania nos alunos. O professor faz parte deste processo como mediador, tendo como função mostrar aos alunos que eles também estão inseridos neste processo de constituição do patrimônio. Percebendo que faz parte desta realidade, o aluno “pode levantar hipótese sobre o desafio dessa realidade e procurar soluções. Assim, pode transformá-la e com seu trabalho pode criar um mundo próprio”<sup>77</sup>.

A educação patrimonial está relacionada com a história local, sendo assim, possibilita o diálogo entre essas duas instâncias. Educar para o patrimônio é dar subsídios para o aluno refletir acerca do seu lugar de vivência. Ivo Matozzi traz reflexões importantes acerca dessa relação:

Primeiramente, porque os bens culturais são simplesmente marcas que devem ser transformadas em instrumentos de informação, mas se tornam elementos que marcam o território e são o meio de seu conhecimento. Em segundo lugar, porque

---

<sup>75</sup> Ibid., p.137.

<sup>76</sup> PAIM, Alison Antonio. Lembrando, eu existo. In: OLIVEIRA, Margarida Maria Dias (org.). **História: Ensino Fundamental**. Brasília: Ministério da Educação, 2010, p. 96.

<sup>77</sup> Ibid., p.96.

são considerados parte de um patrimônio difuso no território, em relações com instituições e administrações quem têm poderes de gestão de alguns aspectos do território (...). Graças ao uso dos bens culturais e graças à educação para o patrimônio, o aluno adquire conhecimentos sobre o território e sobre os problemas da sua gestão e pode tornar-se um cidadão consciente, interessado e crítico.<sup>78</sup>

A partir desses pressupostos discutidos até então, o nosso objetivo é que os conteúdos ministrados contemplem as perspectivas do ensino de História – análise de documentos, práticas de leitura e escrita associadas à história local e a educação patrimonial - e, acima de tudo, mostrar que a história consiste em orientar os sujeitos a pensarem historicamente, a formarem uma consciência histórica, a conhecerem as diferentes experiências históricas e, a partir disso, entender as situações do seu cotidiano e do seu tempo.

## 2.2 EIXO TEMÁTICO: A ALIMENTAÇÃO

A utilização de eixos temáticos nos possibilita definir o objeto de estudo a partir da realidade dos alunos e, conseqüentemente, formar uma problemática inicial. O tema escolhido por nós é **aalimentação**. Antes de apresentar a problemática que construímos para a abordagem dos conteúdos, torna-se necessário discutir a temática.

A alimentação é geralmente abordada unilateralmente, ou seja, é vista somente pelo seu caráter biológico e vital para a sobrevivência humana. Mas é importante ter um olhar atento e perceber que ela também contém um caráter social e cultural. A alimentação é um elemento da cultura material e, com isso, implica representações, imaginários, escolhas, classificações e símbolos. Segundo Carneiro<sup>79</sup>, a alimentação é um objeto histórico complexo, onde a sua abordagem científica deve ser multifacetada.

De acordo com Rezende<sup>80</sup>, Maciel<sup>81</sup> e Santos<sup>82</sup>, esta temática nos permite percorrer um longo caminho que vai desde a história da produção de alimentos, preparo e consumo até os seus significados como um todo – social, político, cultural, ético, estéticos, religioso, entre outros. Assumir a alimentação como prática cultural suscita diversas reflexões. Destacam-se as “maneiras de fazer” e a seleção dos alimentos, pois ao transformar o alimento em comida, revela-se um modo e um estilo de se alimentar.

<sup>78</sup> MATOZZI, Ivo. Currículo de história e educação para o patrimônio. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, n. 47, p. 138.

<sup>79</sup> CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 42, 2005, p. 71-80.

<sup>80</sup> REZENDE, Marcela Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comida e sociedade. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n.33, 2004, p.375-379.

<sup>81</sup> MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n.33, 2004, p.25-39.

<sup>82</sup> SANTOS, Carlos. A alimentação e seu lugar na História: Os tempos da Memória Gustativa. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n.42, 2005, p. 11-31.

Faz-nos ponderar também que a alimentação é parte do processo de construção de determinadas características dos grupos sociais, pois os padrões de permanências e mudanças nos hábitos alimentares têm referências na própria dinâmica social e na história, sendo “preciso responder, sobretudo porque determinadas sociedades ou culturas elegem determinados alimentos em detrimento de outros para a sua alimentação”<sup>83</sup>.

Luce Giard, em *A Invenção do Cotidiano* revela considerações importantes sobre a temática e nos deixa vestígios para pensar a alimentação como prática cultural:

Do mais remoto dos tempos nos vêm as artes de nutrir, aparentemente imóveis numa curta duração, mas na verdade profundamente remanejadas em sua longa duração. A aquisição dos ingredientes, a preparação, a cocção e as regras de compatibilidade podem muito bem mudar de uma geração à outra. Mas o trabalho cotidiano das cozinhas continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição – gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos.<sup>84</sup>

Assim, as “artes de nutrir” podem nos dar indícios para perceber a alimentação além da ótica dos ingredientes e dos modos de preparo. Possibilita pensar em questões referentes ao patrimônio e a história local. A alimentação, sob a luz do patrimônio, constitui-se em ver os saberes e fazeres culinários enquanto bens culturais passíveis de registro e proteção, constituindo um “novo patrimônio”, como denomina a autora Luciana Morais<sup>85</sup>. A alimentação insere-se na concepção de patrimônio cultural, onde os modos de criar, fazer e viver são portadores de referências à identidade, à ação e a memória de diferentes grupos.

Para entendermos a inserção de nossa temática no campo do patrimônio, é importante contextualizá-lo em território brasileiro.

A palavra “patrimônio” sofreu diversas configurações ao longo do tempo. Inicialmente, desde o período pré-revolucionário francês, constituiu-se como um conjunto de bens que devem ser preservados e tutelados por um órgão estatal, considerados como domínio de todos os cidadãos, formando assim, um bem associado à memória nacional. No Brasil, há políticas voltadas para o campo do patrimônio desde os meados dos anos 30 do século XX, que interferiram nas concepções de patrimônio. Portanto, o patrimônio contém uma trajetória e uma historicidade associadas às políticas de preservação dos bens culturais no Brasil. É um

<sup>83</sup> GONÇALVEZ, José Reginaldo Gonçalves. Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais. In: **Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios**. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007, p.161.

<sup>84</sup> GIARD, Luce. Sequência de Gestos. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p. 296.

<sup>85</sup> MORAIS, Luciana. Comida, Identidade e Patrimônio: Articulações Possíveis. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n.54, 2011, p. 227-254.

palco de disputas políticas e simbólicas que devem ser contextualizadas e analisadas para obtermos uma compreensão da inserção da alimentação no campo do patrimônio.

A autora Andréa Ferreira Delgado delimita e analisa quatro fases – ou configurações – do campo do Patrimônio no Brasil: “Primeira configuração (1937 -1968): os monumentos de pedra e cal”; “Segunda Configuração (1969 -1979): os conjuntos urbanos e o turismo”; “Terceira Configuração (1979 – 2002): os bens culturais”; e, por fim, “Quarta Configuração (desde 2003): o patrimônio imaterial ou intangível”<sup>86</sup>. Importante ressaltar que, estas configurações estão associadas “às estratégias discursivas e não discursivas do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional”<sup>87</sup>.

A primeira configuração, como o próprio nome designa, está relacionada aos monumentos de pedra e cal; ou seja, houve uma intensa valorização de determinados bens materiais que foram vinculados à memória nacional, destacando-se as igrejas e os prédios que representam o poder estatal. O órgão federal responsável por estas políticas foi o Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), criado em 1937, órgão atualmente conhecido por Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Segundo a autora, nesta primeira fase do campo do patrimônio brasileiro “há um monopólio da memória por uma pequena elite cuja história é representada pelos bens tombados”<sup>88</sup>.

A segunda configuração apresentou algumas diferenças em relação aos bens tombados. Estabeleceu-se uma ligação entre patrimônio e conjuntos urbanos, a fim de caracterizar algumas cidades como “monumento nacional”. A proposta dentro deste contexto era associar a cidade como um centro histórico. Neste período delimitado anteriormente entre 1969-1979, o órgão Público trocou sua sigla de SPHAN para IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional). A ação desta instituição deve-se ao crescimento do turismo cultural, valorizado e difundido pelo Governo Federal a partir do Programa “Cidades Históricas”, criado em 1973, “cujas ações estavam intimamente associadas à gestão das cidades e ao fomento do turismo”<sup>89</sup>.

As transformações da concepção de patrimônio refletem nas políticas públicas de preservação, principalmente no órgão federal - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Anteriormente, somente os bens de natureza material, ou tangíveis, eram passivos de políticas de salvaguarda. Porém, essa situação se modificou paulatinamente. Entre os anos

---

<sup>86</sup> DELGADO, Andréa Ferreira. Configurações do campo do patrimônio no Brasil. **Patrimônio Cultural e Educação**: Artigos e Resultados. Goiânia, 2008, p.97-115.

<sup>87</sup> Ibid., p. 97

<sup>88</sup> Ibid., p. 104.

<sup>89</sup> Ibid., p.106.

de 1979 a 2002, há uma terceira fase ou configuração do patrimônio no Brasil, onde o conceito de patrimônio amplia-se e ganha outras dimensões. Aloíso Magalhães assumiu a direção do IPHAN e incorporou “noções oriundas do campo da antropologia”<sup>90</sup> trazendo referências às manifestações dos sujeitos históricos; significando em valorizar bens referentes às práticas culturais e os saberes populares.

A última configuração que é vigente atualmente engloba o conceito de intangibilidade para o patrimônio. A Constituição de 1988 incorpora o conceito de patrimônio imaterial juntamente ao patrimônio material:

A partir da Constituição da República Federativa implantada em 1988, ficou estabelecido que ao poder público, em colaboração com a comunidade, cabia promover e defender o “patrimônio cultural brasileiro”. Os artigos 215 e 216 prescreviam que patrimônio constituía os bens materiais e imateriais que se referiam à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Essa interpretação do patrimônio do Brasil, sem dúvida, impulsionou a criação de um novo instrumento de preservação no país: O registro de bens Culturais de Natureza Imaterial, implementado pelo Decreto nº 3.551/2000.<sup>91</sup>

Os bens de natureza imaterial incluem ideias, costumes, crenças, tradição oral, danças, rituais e saberes. A alimentação está relacionada com os saberes. O patrimônio imaterial tem com objetivo pensar sobre os bens que remetem à vida social e cultural de um determinado grupo. O aspecto material não é o seu foco, mas não podemos descartá-lo, pois a partir dele é possível refletir acerca de “aspectos ideias e valorativos”<sup>92</sup>. Diferente do patrimônio cultural material, o patrimônio imaterial não é tombado e sim registrado:

Diferentemente das concepções tradicionais, não se propõe “tombar” os bens listados nesse patrimônio. A proposta é no sentido de se “registrar” essas práticas e representações e de se fazer um acompanhamento para verificar sua permanência e transformações.<sup>93</sup>

Constata-se, portanto, que o patrimônio imaterial não é estático e está sujeito a mudanças e permanências. De acordo com José Reginaldo Santos Gonçalves, esta concepção de patrimônio permite refletir sobre a ampliação do conceito e os novos significados que emergem, sendo possível “preservar, por meio de registro e do acompanhamento de sua existência social, lugares, objetos, festas, conhecimentos culinários, etc”<sup>94</sup>. Tal concepção

<sup>90</sup> DELGADO, Andréa Ferreira. Configurações do campo do patrimônio no Brasil. **Patrimônio Cultural e Educação: Artigos e Resultados**. Goiânia, 2008, p. 108.

<sup>91</sup> PELEGRINI, Sandra. **Patrimônio Cultural: consciência e preservação**. São Paulo: Brasiliense, 2009, p.29.

<sup>92</sup> GONÇALVES, José Reginaldo Gonçalves. O espírito e a matéria: o patrimônio enquanto categoria de pensamento. In: **Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios**. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007, p. 111.

<sup>93</sup> Ibid., p. 111.

<sup>94</sup> Ibid., p.113.

está associada à noção moderna de cultura ligada aos estudos antropológicos, que enfatizam os âmbitos sociais e simbólicos. Gonçalves aponta uma hipótese pertinente:

A categoria “intangibilidade” talvez esteja relacionada à esse caráter desmaterializado que assumiu a moderna noção antropológica de “cultura”. Ou mais precisamente, ao afastamento dessa disciplina, ao longo do século XX, em relação ao estudo de objetos materiais e técnicas. Não por acaso, são antropólogos muitos dos que estão à frente daquele projeto de renovação ou ampliação da categoria “patrimônio”.<sup>95</sup>

Atualmente, tanto os bens tangíveis quanto os intangíveis são suscetíveis à preservação e a salvaguarda. São exemplos de bens tangíveis já registrados: o ofício das Paneleiras de Goiabeiras (2002), ofício das Baianas de Acarajé (2005) e o modo artesanal de fazer o queijo de Minas nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre (2008)<sup>96</sup>. Utilizamos estes exemplos para contextualizar o patrimônio vinculado à alimentação. A partir disso, podemos refletir como os alimentos “ocupam posições dentro de sistema de relações sociais e de significados”<sup>97</sup>, ou seja, refletir o alimento como patrimônio significa considerar o alimento como um elemento simbólico e identificador.

Gonçalves nos explica que o alimento para ser entendido desta maneira é preciso operá-lo dentro de um “sistema culinário”. Entende-se por sistema culinário um conjunto que engloba: obtenção de alimentos, seleção, preparação, saberes culinários, técnicas corporais necessárias ao consumo de alimentos, situações cotidianas – refeições -, equipamentos culinários, entre outros. Em suma, “os sistemas culinários supõem sempre sociabilidades e cosmologias específicas”<sup>98</sup>. Operando os alimentos dentro desse sistema, podemos enxergar a temática da alimentação como prática cultural, com variantes no tempo e no espaço, passíveis de mudanças e permanências; e, conseqüentemente, passíveis de proteção e registro.

Este novo patrimônio suscita questões para a fundamentação de nossa problemática, sendo esta pensar o alimento transformando-se em comida como um monumento que desperta memórias de um determinado lugar, constituindo um vestígio do passado. Este vestígio ou vestígios dão visibilidade para a construção de uma identidade.

<sup>95</sup> Ibid., p.114.

<sup>96</sup> Maiores informações no *site* [www.iphan.gov.br](http://www.iphan.gov.br).

<sup>97</sup> GONÇALVEZ, José Reginaldo Gonçalves. O espírito e a matéria: o patrimônio enquanto categoria de pensamento. In: **Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios**. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007, p. 115.

<sup>98</sup> GONÇALVEZ, José Reginaldo Gonçalves. Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais. In: **Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios**. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007, p. 165.

A partir disso é possível pensar na problematização do nosso eixo temático da seguinte maneira: como o peixe, estabelecido pelo turismo do Sul da Ilha de Florianópolis como um prato “típico”, tornou-se um alimento identificador daquela região? Os modos de fazer e consumir o peixe teve permanências e/ou rupturas? O turismo interfere nas práticas alimentares daquela região? Há transformações dos saberes e fazeres do peixe juntamente com a farinha? A partir destas questões, retomamos ao passado, para investigar a problemática proposta, interligando com a história da presença dos africanos e afrodescendentes no bairro da Armação do Pântano do Sul.

### 2.3 PRESENÇA DE AFRICANOS E AFRODESCENDENTES

A partir do conceito de escravidão e dos estudos de uma historiografia mais recente, uma das propostas de ensino que norteou nosso estágio foi o tema da escravidão. Ao abordar Desterro no século XIX, aproximamos os alunos das discussões acerca desta temática. Para isso contamos com os trabalhos produzidos pelo *Programa d Extensão Santa Afro Catarina*, da Universidade Federal de Santa Catarina, tal como afirmamos anteriormente. Utilizando os módulos que foram produzidos pelo projeto construímos os nossos planos de aula referentes à temática da escravidão.

Além dos módulos podemos contar também com uma coletânea, intitulada *História Diversa: africanos e seus descendentes na Ilha de Santa Catarina*, que reúne textos de autores que estão trabalhando com a escravidão na região catarinense. Esse excelente trabalho serviu de apoio na confecção dos materiais utilizados em sala de aula. Com isso, objetivamos um contato dos alunos com fontes que foram utilizadas pelos próprios historiadores nesta obra, proporcionando assim maneiras de aproximá-los do conhecimento histórico produzido sobre a própria região em que moram.

As autoras Beatriz GallotiMamigoniam e Joseane Zimmerman Vidal, organizadoras desta coletânea, trazem reflexões importantes acerca da presença de africanos e afrodescendentes:

A “invisibilidade” da presença de africanos e afrodescendentes na memória histórica não é prerrogativa de Santa Catarina; ocorre nos outros estados da região Sul e em vários países das Américas que receberam contingente significativo de africanos, mas que construíram memórias e identidades nacionais associadas a indígenas e europeus, ou nelas enfatizaram a mestiçagem.<sup>99</sup>

<sup>99</sup> MAMIGONIAM, Beatriz Galloti; VIDAL, Joseane Zimmerman. Introdução: Uma História Diversa de Florianópolis. In: MAMIGONIAN, Beatriz Galloti; VIDAL, Joseane Zimmerman (orgs.). **História Diversa: Africanos e Afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina**. 2012 (no prelo).

O objetivo é construir um conjunto de aulas trazendo estes sujeitos históricos – africanos e afrodescendentes – como protagonistas da história de Florianópolis. Há uma historiografia que negligencia estes sujeitos e evidencia outros, como imigrantes açorianos, por exemplo. Entretanto, a historiografia produzida nas últimas décadas demonstra que os escravos não eram passivos e criavam redes de sociabilidade para sobreviver em uma sociedade escravocrata. Por meio destas redes, eles tentavam melhores condições de vida e também a almejada liberdade. A alegação que a escravidão na região meridional brasileira era quase inexistente e não tinha tanta expressão é refutada pelas recentes produções historiográficas.

Integrando estes sujeitos e a temática da escravidão com a alimentação, problematizaremos e refletiremos as relações existentes no comércio de gêneros alimentícios que mobilizava o período oitocentista. Desterro era uma cidade portuária que “promovia o contato entre regiões litorâneas da Província de Santa Catarina que produziam os alimentos e os mercados consumidores, entre os quais o Rio de Janeiro se destacava”<sup>100</sup>.

A alimentação básica da província da Ilha de Santa Catarina era a farinha de mandioca e o peixe. Outros alimentos configuravam a dieta dos moradores da Ilha de Santa Catarina: milho, arroz, o feijão e uma gama de legumes e frutas. A farinha era o “principal produto da Ilha, era motivo de disputa entre as autoridades, os comerciantes e os populares”<sup>101</sup>.

Caracterizada pelo seu núcleo Urbano, Desterro abrigava o seu comércio de gêneros alimentícios próximos ao largo da Matriz com as barraquinhas, e também, em duas principais ruas: Rua do Príncipe – comércio varejista e Rua Augusta – comércio atacadista.

Havia uma grande disputa política para retirar estas barraquinhas da área central da cidade e transferi-las para outro local mais afastado, próximos às mediações do Forte de Santa Bárbara. Estas preocupações são fruto de um discurso em prol do ordenamento e embelezamento das cidades que percorria todo o Império. Estas mesmas disputas estenderam-se para a construção do primeiro Mercado Público; espaço este que tinha como objetivo abrigar e organizar o comércio de gêneros alimentícios. Em Desterro, o precursor destas ideias foi Antero de Brito.

A presença de africanos e afrodescendentes, sejam eles escravos, livres ou libertos, estava integrada a esses espaços de comércio. Sujeitos como quitandeiras e pombeiros

<sup>100</sup> HUBENER, Laura Machado. **O comércio da cidade do Desterro no século XIX**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1981, p.17.

<sup>101</sup> POPINIGIS, Fabiane. Africanos e descendentes na História do primeiro Mercado Público de Desterro. In: MAMIGONIAN, Beatriz Galloti; VIDAL, Joseane Zimmerman (orgs.). **História Diversa: Africanos e Afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina**. 2012 (no prelo).

constituem exemplos de ofícios urbanos ligados ao comércio de gêneros alimentícios. A historiadora Fabiane Popinigis nos traz algumas considerações acerca destes ofícios:

As quitandeiras provavelmente estendiam suas tendas e panos naquele mesmo lugardo Largo, desde o final do século XVIII, vendendo legumes, frutas, doces, peixe seco e comida preparada para servir aos escravos “ao ganho”, de modo semelhante ao que ocorria em outras grandes cidades da América Portuguesa com presença significativa de africanos. Os produtos repousavam nas esteiras, e as mulheres improvisavam tendas para proteger a si e suas mercadorias do sol.(...)Quanto ao peixe, ao pombeiro não era admitida a venda, e era por isso vendido diretamente das canoas, em esteiras e balaies, pelo próprio pescador ou seus escravos.<sup>102</sup>

Podemos perceber que o escravo desempenhava diferentes ofícios ligados ao comércio de gêneros alimentícios em Desterro no Século XIX. É mister mencionar que há diferentes formas de escravidão, não somente uma escravidão agrária, onde o trabalho do cativo se restringia nos engenhos de açúcar e nas da fazenda de café; há outras experiências de trabalho associadas a escravidão nos centros urbanos, como nosso objeto de estudo demonstra. A imagem da escravidão vinculada às grandes fazendas mostra uma face das experiências das pessoas de origem africana escravizadas nas Américas.

A partir então da experiência dos homens e mulheres escravizados que viviam em centros urbanos ou em pequenas e médias propriedades rurais e abasteciam o mercado interno, pretendemos inserir a discussão sobre a possibilidade de autonomia desses escravos para estabelecer redes de sociabilidade, destacando, porém, que esta autonomia era limitada.

Feitos estas considerações acerca de nossos referenciais teóricos e metodológicos para a construção de nossas aulas, o próximo capítulo tem como finalidade apresentar e analisar os materiais didáticos produzidos a partir dos eixos discutidos até então.

---

<sup>102</sup> Ibid.,[n.i]

### 3. PLANOS DE AULA E A CONSTRUÇÃO DE MATERIAIS DIDÁTICOS

Este capítulo tem como finalidade expor e analisar o conjunto de aulas e de materiais didáticos que construímos durante o planejamento das aulas que ministrariamos no estágio, durante o primeiro semestre letivo de 2012. Através dos eixos da Educação Patrimonial – História Local e Presença de Africanos e Afrodescendentes – objetivou-se articular presente, passado e futuro a fim de estabelecer relações entre a temática da alimentação, os conteúdos históricos e as experiências dos alunos e alunas na Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos.

Documentos históricos e textos didáticos foram utilizados a partir da premissa de integrar o aluno no processo de construção do conhecimento histórico escolar. Suas vivências e seu cotidiano foram nosso ponto de partida para alcançar tais objetivos. Nossas aulas foram elaboradas para a turma da sexta série, ou sétimo ano, do ensino Fundamental na Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos.

#### 3.1 A EDUCAÇÃO PATRIMONIAL E HISTÓRIA LOCAL

Como explicitado no capítulo anterior, utilizamos a concepção de história temática para criar as nossas aulas. Operando dentro desse viés, precisou-se criar um conjunto de aulas para delinear a nossa problemática, sendo esta elaborada a partir de uma série de questões que relacionam patrimônio e alimentação: 1) Como o peixe, estabelecido pelo turismo do Sul da Ilha de Florianópolis como um prato “típico”, tornou-se um alimento identificador daquela região? 2) Os modos de fazer e consumir o peixe tiveram permanências e/ou rupturas? 3) O turismo interfere nas práticas alimentares daquela região? 4) Há transformações dos saberes e fazeres do peixe?

Para introduzir o tema da alimentação, planejamos mostrar aos alunos que a alimentação não pode ser vista somente através do seu caráter biológico, mas também pelo seu caráter cultural. Abordamos, portanto, a alimentação como é uma prática cultural que envolve diversos elementos.

Como primeira atividade para trabalhar estes elementos, opta-se em planejar uma atividade pautada em análise de iconografia (Atividade nº1)<sup>103</sup>, com um conjunto de imagens de pessoas de diferentes lugares e diferentes temporalidades:

---

<sup>103</sup> Todas as atividades citadas neste capítulo estão nos anexos.



*Monges de São Benedito comendo no refeitório de Il Sodoma (Giovanni Antonio Bazzi)*



*Comedores de batatas, Vincent Van Gogh (1885)*



*Jantar no Brasil, de Jean Baptiste Debret (1827)*



*Almoço no campo, de Francisco Bayeu (1775)*



Cena do filme *Tokyo Monogatari*, de Yasujiro Ozu, 1953



Cena do filme *Ricky Bobby, A Toda Velocidade*, de Adam McKay, 2006

A partir da projeção destas imagens com o uso do datashow, os alunos farão a análise em sala de aula. Em um primeiro momento, vamos estimular que os alunos descrevam cada imagem individualmente buscando detalhar os cenários, os objetos, os alimentos, os gestos, as roupas e as relações entre as pessoas. Para finalizar a análise, os alunos devem apontar semelhanças e diferenças entre as imagens. Posteriormente, com a mediação do professor, será discutida cada imagem oralmente, trazendo para o cerne da discussão a alimentação como prática cultural.

Assumir a alimentação como prática cultural é refletir nas “maneiras de fazer” o alimento, pois ao transformar o alimento em comida, revela-se um modo e um estilo de se alimentar. A alimentação é parte do processo de construção de determinadas características de certos grupos, pois os padrões de permanências e mudanças nos hábitos alimentares têm referências na própria dinâmica social e em sua própria história, sendo “preciso responder,

sobretudo porque determinadas sociedades ou culturas elegem determinados alimentos em detrimento de outros para a sua alimentação”<sup>104</sup>.

A elaboração desta atividade tem como objetivos: identificar a alimentação como prática cultural, ou seja, como sistema de valores que estrutura a percepção e a postura dos indivíduos no cotidiano; entender a historicidade da alimentação como prática cultural, abordando suas características em diferentes tempos históricos, ou seja, entre passado e presente; compreender transformações e permanências na relação das pessoas com a alimentação; e por fim, observar os diferentes significados adquiridos pela alimentação: produção e reprodução de valores e tradições.

Esta discussão é fundamental para dar continuidade ao processo de problematização do presente. Discutir a alimentação sob esta ótica possibilita relacionar a alimentação com o patrimônio, sendo este o objetivo da nossa segunda aula. Esta primeira aula fornecerá aos alunos subsídios para compreender esta relação.

Produzimos um texto didático intitulado *Alimentação e Patrimônio* (Texto Didático nº 1)<sup>105</sup>, disponível no anexo. A metodologia de leitura será solicitar que cada aluno leia um parágrafo do texto para, em seguida, o professor ou a professora explicá-lo, relacionando o conteúdo com o cotidiano, objetivando estabelecer sentido para os alunos.

O objetivo deste texto é fazer com que os alunos sejam capazes de identificar o conceito de patrimônio e também estabelecer a relação existente entre patrimônio e alimentação, reconhecendo a alimentação como um patrimônio de natureza imaterial. Com esse texto, mostrar-se-á que há uma política nacional voltada para a preservação dos bens materiais e imateriais e principalmente, que toda esta discussão acerca do patrimônio está relacionada com as vivências dos alunos. Também será estabelecida a historicidade em relação ao conceito de patrimônio, pois o conceito que se conhece atualmente não é o mesmo do passado. As transformações em relação ao conceito de patrimônio refletem em políticas de preservação e conservação.

*Os conhecimentos implicados na produção de alimentos têm sido reconhecidos como patrimônio cultural brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). A culinária e a gastronomia, das formas mais simples às mais elaboradas, são parte da vida e da identidade dos diferentes grupos sociais. As*

<sup>104</sup> GONÇALVEZ, José Reginaldo Gonçalves. Sistemas Culinários como Patrimônios Culturais. In: **Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios**. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007, p.161.

<sup>105</sup> Todos os textos didáticos citados neste capítulo estão em Anexo.

*maneiras de fazer o alimento revelam produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos não só a alimentação, mas um grupo de pessoas ou até mesmo a uma região como um todo.*

*O ofício das Paneleiras de Goiabeiras, ofício das baianas de acarajé e o modo artesanal de fazer o queijo de Minas nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, são exemplos de patrimônios culturais imateriais registrados pelo IPHAN relacionados à alimentação.<sup>106</sup>*

Este é um trecho do texto onde se tentará mostrar que alimento poderá ser considerado como um patrimônio de natureza imaterial caso seja analisado sob o viés das práticas culturais. O patrimônio imaterial é caracterizado pela sua intangibilidade, onde são referenciados os saberes e fazeres; portanto, a proposta não é tombar estes saberes e fazeres, e sim registrá-los, uma vez que eles podem estabelecer mudanças e/ou permanências. Foi feito um Box com três exemplos<sup>107</sup> de bens imateriais vinculados aos alimentos registrados pelo IPHAN:

### **1. Ofício das Paneleiras de Goiabeiras**



O saber envolvido na fabricação artesanal de panelas de barro foi registrado como Patrimônio Imaterial no Livro dos Saberes em 2002. O processo de produção no bairro de Goiabeiras Velha, em Vitória, no Espírito Santo, emprega técnicas tradicionais e matérias-primas provenientes do meio natural. A panela de barro, fruto de um conjunto de saberes, constitui suporte indispensável para o preparo da típica moqueca capixaba.

### **2. Ofício das baianas de Acarajé**



Este bem cultural de natureza imaterial, inscrito no Livro dos Saberes em 2005, consiste em uma prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia.

### **3. Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da**

<sup>106</sup> BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **Alimentação e Patrimônio**. Texto Didático. 2012.

<sup>107</sup> Idem.

### *Canastra e do Salitre*



A produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre em Minas Gerais representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita a exportação dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Foi inscrito no Livro dos Saberes em 2008.

O patrimônio imaterial – intangível não se refere a “mera abstração em contraposição a bens materiais, mesmo porque, para que haja qualquer tipo de comunicação é imprescindível um suporte físico”<sup>108</sup>. Portanto, o alimento dentro desta perspectiva faria essa ligação aos saberes e fazeres a ele relacionados. Esta concepção de intangibilidade amplia o próprio significado de patrimônio, viabiliza a incorporação de novos sujeitos e a criação de novos instrumentos de salvaguarda.

Acredita-se que o patrimônio imaterial trabalhado em sala de aula estimula os alunos a refletir sobre a comunidade onde estão inseridos. O objetivo com essa aula não é meramente expor o conteúdo sobre o patrimônio, mas principalmente refletir que há alimentos ou outras manifestações que fazem referências à cultura e à identidade do bairro, logo pode ser considerado como bens culturais passíveis de registro e proteção. A presença do tema patrimônio nesta aula tem como objetivo contribuir para a formação de identidade e de cidadania nos alunos. Este é o grande desafio da educação patrimonial.

Feito a leitura do texto e sua explanação em sala de aula, será entregue uma atividade para ser feita logo em seguida (Atividade nº2). Esta atividade consiste em um questionário sobre os hábitos alimentares dos alunos, contendo perguntas referentes ao consumo dos alimentos básicos (carne bovina, frango, peixe, arroz, feijão, farinha, macarrão); onde é adquirido o alimento; quem os prepara; como são preparados; em qual lugar eles costumam comer. Esta atividade será feita individualmente e os alunos deverão entregar no final da aula.

<sup>108</sup>FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (orgs.). **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

O objetivo deste questionário é dar subsídios para a atividade da próxima aula, que é realizar uma pesquisa na internet, e também para saber quais são os alimentos consumidos pelos alunos.

A partir dos dados do questionários, será confeccionada uma tabela com os alimentos mais consumidos pelos alunos. Na aula da pesquisa na internet, que será realizada na Sala de Informática, entregar-se-á esta tabela com os dados e os alunos pesquisarão os nutrientes destes alimentos em *sites* que serão indicados. O objetivo desta aula é fazer com que os alunos identifiquem a internet como um instrumento de pesquisa, além de conseguir relacionar os alimentos com os respectivos nutrientes e, principalmente, entender que o consumo de certos alimentos influenciam em nosso cotidiano e em nossas práticas sociais. Antes dos alunos realizarem a pesquisa, será feita a leitura do texto didático *Fique ligado: uma boa alimentação é saúde* (Texto Didático nº2):

***Fique ligado: uma boa alimentação é saúde***

*O alimento e a água são condições essenciais para a manutenção da vida. Sem alimento, em quantidade e qualidade adequadas, elevam-se os riscos do desenvolvimento de doenças em nosso organismo. Fatores como preferências, hábitos familiares e culturais, custos e disponibilidade dos alimentos afetam o consumo alimentar de um indivíduo. Ter uma alimentação balanceada e equilibrada aliada a bons hábitos, como a prática regular de atividade física, contribui para a melhoria da saúde e da qualidade de vida em qualquer idade. Os alimentos fornecem nossos nutrientes. São nosso combustível para o dia-a-dia. Mas, o que são nutrientes:*

***Os nutrientes são substâncias que estão presentes nos alimentos, e são utilizadas pelo organismo. Os nutrientes são: proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e sais minerais***

*No planejamento do cardápio leve em consideração a oferta de cores, pois quanto mais colorida mais atrativa e nutritiva será a refeição. É interessante entender quais são os tipos de nutrientes, como funcionam e onde podem ser encontrados.<sup>109</sup>*

Este trecho do texto exemplifica que pretendemos abordar o que são nutrientes e que os alunos verifiquem quais são os nutrientes que estão presentes nos alimentos que

<sup>109</sup> Texto didático redigido a partir do texto “Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Noções básicas sobre alimentação e nutrição”. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. (Mesa Brasil SESC. - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE.

consomem. Portanto, a principal função deste texto é dar elementos para a realização da pesquisa (Atividade nº3).

Realizada esta atividade de pesquisa na internet, a próxima aula é destinada ao conteúdo da alimentação e suas relações com o turismo. Esta aula é de suma importância para desenvolver a problemática, pois objetiva-se que os alunos entendam e reflitam sobre a relação existente entre estes dois temas. Um dos objetivos é compreender a historicidade do turismo em Florianópolis, principalmente na região em que esta localizada a comunidade da Armação do Pântano do Sul, para que possam identificar os alimentos que são considerados “pratos típicos” nesta região. Para isso, elaboramos um texto didático intitulado *Alimentação e Turismo*(Texto Didático nº 4).

O texto é dividido em dois momentos. Inicialmente, há uma preocupação em introduzir o conceito do turismo, ou seja, o que é o turismo e quais as seus cruzamentos com a alimentação. A categoria “prato típico” é constantemente desenvolvida nesta parte, para explicar justamente essa relação com o turismo e a alimentação. A intenção é mostrar para o aluno que o turismo é uma atividade socioeconômica e cultural importante na sociedade contemporânea e a alimentação dentro deste contexto desempenha duas funções: atender as necessidades do indivíduo turista para que ele permaneça no lugar visitado e também para simbolizar a cultura, os costumes, e os comportamentos da região que está sendo visitada.

As mudanças e permanências de determinados hábitos alimentares fazem com que certas características gastronômicas delimitem uma região. De acordo com a autora Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes, a partir destas características gastronômicas é que surgem as chamadas “cozinhas regionais”<sup>110</sup>. Nestas cozinhas regionais, a partir dos modos de fazer dos alimentos emerge o que se pode denominar de “pratos típicos”:

A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.<sup>111</sup>

Entende-se como “prato típico” como algo construído ao longo do tempo por determinados grupos. Esta denominação, como aponta a autora, é muito importante dentro da ótica do turismo, pois alguns destes pratos servem para referenciar e valorizar uma

---

<sup>110</sup> GIMENES, Maria Henriqueta S. G. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul, 2006, p. 4.

<sup>111</sup> Ibid.,p.4.

determinada região visitada pelo turista, com diferentes objetivos. Portanto, a comida é vista como símbolo do lugar.

O “prato típico” pode ser considerado também um bem cultural passível de registro e proteção influenciando na atividade turística. Assim, o alimento visto como um símbolo torna-se portador da identidade e da cultura de uma região. O alimento considerado como um “prato típico” pode ser considerado como um patrimônio cultural atingindo um novo significado que pode contribuir de uma forma mais efetiva para a atividade turística.

Estas são as questões que serão problematizadas com os alunos para que eles sejam capazes de trazer estas indagações para o seu cotidiano. Como estratégia, a segunda parte do texto trabalha com o Distrito do Pântano do Sul onde o bairro da Armação está inserido. Para que o texto não fique tão enfadonho e não tão abstrato, foi posto um mapa da região do Sul da Ilha, para que o aluno se localize geograficamente.

Esta parte do texto é mais descritiva e não trabalha com conceitos como na primeira parte. Apresenta um histórico sobre o bairro da Armação e historiciza o turismo nesta região. Feito isso, o texto aborda questões referentes aos restaurantes e coloca o peixe como “prato típico”:

*Os restaurantes da região aproximam despertam a atenção dos turistas, com serviços gastronômicos para satisfazer suas necessidades e principalmente para vender uma característica da região que é traduzida na comida. O peixe é o principal alimento vendido e servido nos restaurantes. Tradicionalmente servido é o básico: arroz, feijão, salada, peixe frito e pirão. Estes alimentos configuram o que é “típico” na região, pois representa o alimento no qual é mais consumido e preparado pela comunidade.*

*O peixe simboliza a região não só por pertencer ao mar, mas sim por representar a atividade econômica desenvolvida na região e os hábitos alimentares dos moradores. Para atrair os mais diversos turistas, os restaurantes foram aprimorando as maneiras de fazer e introduzindo outros complementos para o cardápio. Em alguns casos, esses pratos modificados para atender aos turistas são vendidos como tradicionais, ou típicos, visando o lucro do restaurante. A talinha é um exemplo de peixe servido nos restaurantes e que aparece nos folhetos turísticos como um prato típico. Como dito anteriormente, ela é servida frita com os seus acompanhamentos; mas ela também sofre inovações em seu preparo para ser vendida nos restaurantes. Um exemplo dessa inovação gastronômica é a tainha recheada com farofa de camarão e assada na folha de bananeira.<sup>112</sup>*

<sup>112</sup>BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **Alimentação e Turismo**. Texto Didático. 2012.

A partir disso, finalizar-se-á o texto relacionando o conteúdo com o cotidiano dos alunos, perguntando a eles quais restaurantes na Armação que apresentam essas características citadas. Como exemplo de um espaço que representava estas dimensões do “típico“, foi colocado um Box de um dos restaurantes mais conhecidos do Distrito do Pântano do Sul: o *Bar do Arantes*.

*Bar do Arante – Pântano do Sul*



*Um dos locais mais conhecidos do sul da Ilha é o Bar do Arantes. É famoso por seus bilhetes pendurados no restaurante. As pessoas que passavam por lá, deixavam recados e bilhetes para os colegas. Aos sábados, domingo e feriados é servido um buffet de frutos do mar e típico peixe<sup>113</sup>.*

Finalizado este conteúdo, a próxima aula destina-se a explicar e organizar o trabalho de pesquisa que os alunos irão realizar. Esta pesquisa é de suma importância neste bloco da educação patrimonial e da história local, pois os alunos terão a oportunidade de pesquisar os hábitos alimentares da Armação, ou seja, do seu bairro e lugar de vivência. Esta pesquisa consiste em fazer entrevistas com moradores mais antigos do bairro para que os alunos possam investigar, através dos depoimentos coletados, a alimentação no bairro da Armação do Pântano do Sul no passado.

Para sistematizar e organizar o trabalho, será entregue um texto didático intitulado *Trabalho de Pesquisa* (Texto Didático nº4) com instruções de como realizar a entrevista e os objetivos deste trabalho, ressaltando a sua importância.

A primeira parte do texto contém informações básicas do trabalho, onde se registra que o aluno assumirá o papel de investigador do passado, como o historiador. Para isso, ele fará as entrevistas com os moradores mais antigos ou pessoas mais idosas do bairro da Armação. Para que ele entenda este ofício do historiador, explicamos o que é a história oral e como é usada como ferramenta de pesquisa na História, ressaltando que é um método de coleta de informações através de depoimentos e entrevistas, que valoriza as memórias dos

<sup>113</sup> Ibid.,[n.i]

indivíduos.

Oralmente, serão retomados alguns conceitos acerca da alimentação como prática cultural, as suas relações com o patrimônio e com o turismo, servindo como eixos que nortearão a pesquisa. Feito isto, será explicado que os alunos deverão fazer este trabalho em dupla, entrevistando, no mínimo, dois membros da família mais idosos e/ou moradores que vivem na Praia da Armação há mais tempo. Será ressaltado a importância de entrevistar mais de um sujeito, pois eles poderão analisar o discurso de duas pessoas e poderão apontar diferenças e semelhanças.

Na segunda parte do texto, intitulada *Como realizar as entrevistas?*, explicaremos aos alunos que eles deverão escolher pessoas mais idosas para trabalhar com a memória. Enfatizamos que o melhor para fazer uma entrevista é utilizar um gravador para não tirar a naturalidade do entrevistado, pois dessa forma o entrevistado pode falar livremente. Caso eles não tiverem um gravador, poderão anotar o que o entrevistado fala. No caso de anotações, é preciso estar atento ao depoimento, tentando registrar a fala do entrevistado. Será chamado a atenção para que deixem o entrevistado à vontade no decorrer da entrevista, sem interrompê-lo e, principalmente, não contestando suas memórias.

A terceira parte do texto, intitulada *A organização dos dados coletados por meio de depoimentos*, servirá para explicar que os alunos deverão ouvir a entrevista e registrar as passagens que considerarem mais significativas. Esse momento é muito importante, pois funciona também para organizar as ideias e repensar a fala do entrevistado, tornando mais fácil a localização das informações. Nesta parte, também se enfatizará a importância do trabalho em dupla, pois neste momento a presença de duas pessoas ajuda a sistematizar e organizar o trabalho.

Por fim, a última parte do texto, tem como objetivo explicar a *A apresentação dos Resultados da Pesquisa*. Após os alunos terem organizado os dados, como explicitado na etapa anterior, devem elaborar um texto que aborde as memórias acerca da alimentação relatadas pelos entrevistados, trabalhando com a ideia da alimentação como prática cultural. O texto irá permitir a análise dos depoimentos dos entrevistados, comparando e diferenciando suas práticas. É importante que os alunos registrem trechos do depoimento no texto, mas não esquecendo de colocar entre aspas. Além de elaborar um texto analisando estes depoimentos, os alunos deverão confeccionar um *Caderno de Receitas*. Para cada etapa do trabalho, haverá orientações para que os alunos não tenham nenhuma dúvida.

Estas receitas serão coletas por meio de uma das questões do Roteiro de Entrevistas. Este Roteiro estará pronto e será entregue para os alunos realizarem a entrevista. O Roteiro

estará anexado ao texto e questão por questão será discutida em sala de aula, para que nenhum aluno tenha dúvida. Cada pergunta deste roteiro tem uma lógica e uma relação entre si. As primeiras perguntas são referentes à infância do entrevistado – passado – e as últimas são referentes ao seu cotidiano – presente:

*Identificação do Entrevistado:*

*a) Nome:*

*b) Idade:*

*c) Há quanto tempo mora na Praia da Armação:*

### **ROTEIRO DE ENTREVISTAS**

- 1) Em sua infância, quais alimentos você mais consumia?*
- 2) Dentre estes alimentos, você deixou de consumir algum?*
- 3) Como eram feitos estes alimentos, quem os preparava?*
- 4) Houve modificações no preparo destes alimentos ao longo de sua trajetória de vida?*
- 5) Quais utensílios domésticos eram utilizados para o preparo dos alimentos? Houve mudanças nos usos desses utensílios?*
- 6) Há algum alimento que você nunca deixou de comer?*
- 7) Em sua infância, você comia peixe, farinha? Atualmente você consome estes alimentos? Se sim, é da mesma forma que eram preparados antigamente?*
- 8) Em datas comemorativas, como o natal e aniversários, quais alimentos eram servidos? Quem os preparavam?*
- 9) Se compararmos a alimentação das pessoas na Praia da Armação no passado e no presente, são muitas as diferenças ou percebem-se muitos aspectos que não foram alterados?*
- 10) O que você achou de prestar seu depoimento e participar nessa pesquisa?*
- 11) Você poderia nos auxiliar a registrar uma receita que considere importante na história da sua família.*

Este trabalho é o que encerrará a proposta de educação patrimonial. Dentro desta perspectiva, os alunos trazem o documento para a sala de aula, ou seja, os relatos orais para serem analisados e discutidos. Este trabalho contribui para a construção do conhecimento histórico escolar e demonstra como a história local opera de uma forma muito peculiar nesta pesquisa.

A história local é uma estratégia pedagógica que garante “melhor apropriação do conhecimento histórico baseado em recortes selecionados do conteúdo, os quais serão

integrados no conjunto do conhecimento”<sup>114</sup>. É uma forma de trabalhar o conhecimento histórico articulando os interesses dos alunos e suas experiências para, principalmente, instigá-los a pensar sobre sua realidade e seu cotidiano.

Segundo Maria Auxiliadora Schmidt, o trabalho com um determinado local “pode produzir a inserção do aluno na comunidade da qual ele faz parte, criar sua própria historicidade e produzir a identificação de si mesmo e também do seu redor”<sup>115</sup>. Além disto, pode desenvolver nos alunos a capacidade de analisar de forma crítica a realidade que o cerca, incluindo o espaço escolar. Trabalhando com espaços menores ajuda estabelecer continuidades e diferenças – mudanças e permanências e principalmente, construir problematizações.

### 3.2 A PRESENÇA DE AFRICANOS E AFRODESCENDENTES

Este conjunto de aulas irá abordar a presença de africanos e afrodescendentes para tentar responder algumas questões por meio do estudo do passado. A abordagem desse tema não está dissociada da educação patrimonial e da história local, pelo contrário, o objetivo é interligá-lo e, principalmente, proporcionar que os alunos sejam capazes de fazer esta relação.

Como explicitado em capítulos anteriores, o projeto de estágio está vinculado com o *Programa Santa Afro Catarina*. Um dos desdobramentos desse projeto foi a criação de módulos que trabalham com a temática da escravidão em Desterro no século XIX. Estes módulos foram construídos a partir de uma pesquisa historiográfica pautada na História Social e do uso de diversos documentos.

O módulo mais utilizado para criar as atividades e o texto didático foi o intitulado “Viver de Quitandas”<sup>116</sup>, que aborda questões acerca do comércio de gêneros alimentícios e do papel das quitadeiras – mulheres escravas ou livres que trabalhavam no comércio ambulante. Este conteúdo relaciona-se de uma maneira muito significativa com a temática da alimentação. Outro módulo que foi utilizado para a construção das aulas é o módulo “Armações Baleeiras e os Engenhos do Ribeirão da Ilha”<sup>117</sup>, que traz questões sobre a Freguesia do Ribeirão no século XIX. Será utilizado o conteúdo deste módulo para trabalhar a

<sup>114</sup>SCHMIDT, Maria Auxiliadora e CAINELLI, Marlene. **Ensinar História**. São Paulo: Scipione, 2010, p. 139.

<sup>115</sup>SCHMIDT, Maria Auxiliadora. História. In: KUENZER, Acacia Zeneida (Org.). **Ensino Médio: Construindo uma proposta para os que vivem do trabalho**. São Paulo: Cortez, 2004, p.141.

<sup>116</sup>MELO, Cássila Pessoa Cavalerde; SOUZA, Maysa Espíndola; JÚNIOR, Dalton Lopes Reis. **Módulo Viver de Quitandas**. Programa Santa Afro Catarina, Florianópolis, 2011.

<sup>117</sup>PASSOS, André Fernandes dos; BEZERRA, Ederbal; BRANDÃO, Jefeté; MACHADO, Miriam Karla. **Módulo Armações Baleeiras e os Engenhos do Ribeirão da Ilha**. Programa Santa Afro Catarina. Florianópolis, 2011.

História Local, ou seja, do bairro da Armação no passado, quando foi um lugar que abrigou um complexo econômico destinado a pesca da baleia e também produtor de farinha.

A abordagem desses conteúdos é importante para que os alunos saibam que seu lugar de vivência possui uma história e os africanos e afrodescendentes são personagens importantes. Objetivamos, portanto, que os alunos percebam estes sujeitos como protagonistas da história de Santa Catarina e de Florianópolis. Como aponta as autoras Beatriz Mamigonian e Joseane Vidal:

Não se trata, como se vê, de acrescentar “contribuição” de um “grupo étnico” à cultura florianopolitana ou catarinense, como se houvesse uma cultural essencialmente afrocatarinense, homogênea e atemporal. (...) Trata-se, portanto, de reconhecer que a história da experiência africana deve ser integrada à história de Florianópolis e de Santa Catarina, não um simples capítulo dela.<sup>118</sup>

A primeira aula dentro deste conjunto é sobre a alimentação em Desterro. Nesta aula discutir-se-á o espaço urbano de Desterro e a ligação com o comércio em geral. Os objetivos com essa aula é que os alunos reconheçam a importância do comércio de Desterro nessa época, compreendendo a atuação de escravos e libertos dentro deste contexto.

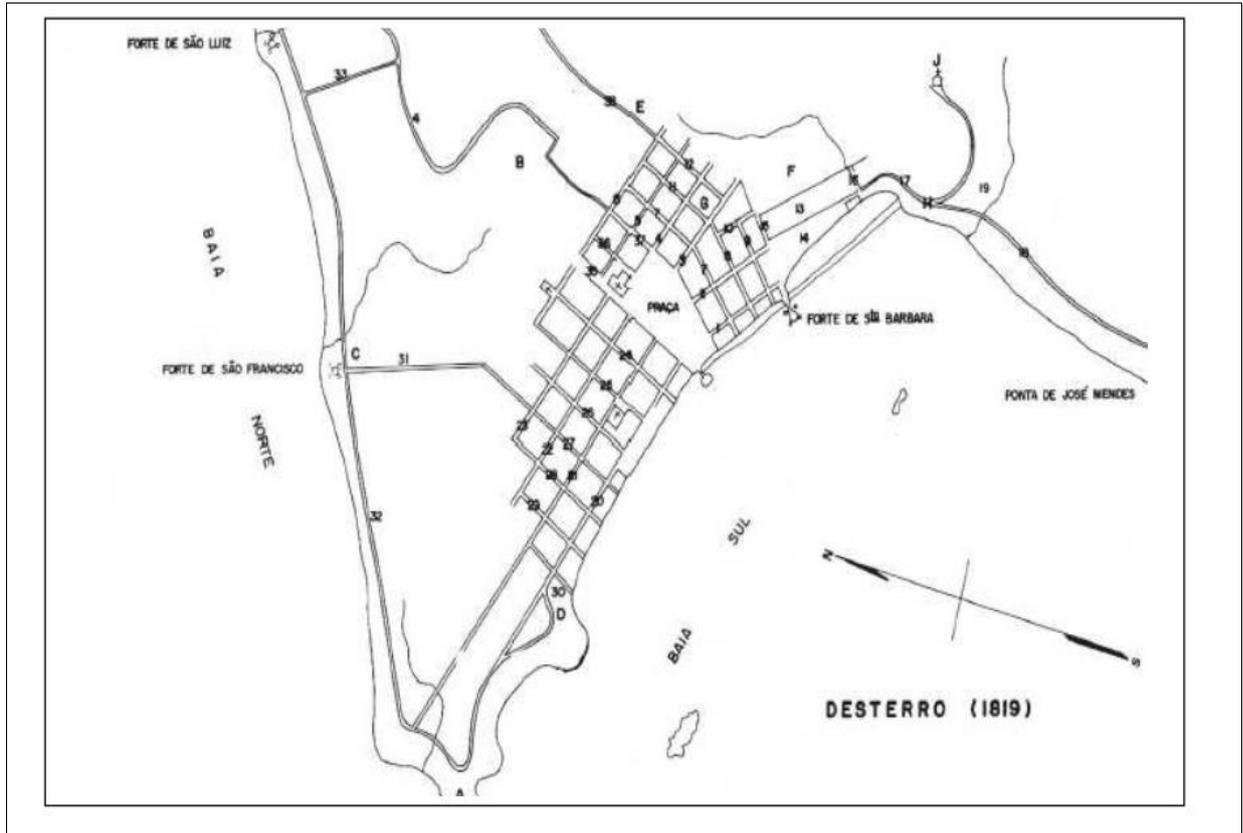
Para que o passado não fique separado do presente, retomaremos o conteúdo da aula anterior, situando os alunos no tempo e no espaço. Nesta aula será feita a leitura e a explicação do texto didático *O comércio na cidade de Desterro* (Texto Didático nº5), elaborado a partir do Módulo “Viver de Quitandas”. Colocamos no texto um mapa da cidade de Desterro, no ano de 1819.

Por meio do mapa será trabalhado a relação do espaço urbano com o comércio, apontando as principais ruas em que se dava a relação de compra e venda dos gêneros alimentícios. Identificando as ruas no mapa, será apresentado os principais alimentos que eram comercializados. Destacaremos o comércio ambulante, com a presença de escravos e libertos. Posteriormente, com a mediação do professor, os alunos farão uma atividade onde é necessário criar uma legenda para o mapa da cidade de Desterro destacando as principais ruas para o comércio na época (Atividade nº5):

*Questão 1)*

*De acordo com o texto, crie uma legenda para o mapa da cidade de Desterro destacando as principais ruas para o comércio na época:*

<sup>118</sup> MAMIGONIAN, Beatriz Galloti; VIDAL, Joseane Zimmerman. Introdução: Uma História Diversa de Florianópolis. In: MAMIGONIAN, Beatriz Galloti; VIDAL, Joseane Zimmerman (orgs.). **História Diversa: Africanos e Afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina**. 2012 (no prelo).



Desterro, capital da Província de Santa Catarina, era caracterizada por ser uma cidade portuária, onde o “porto promovia o contato entre as regiões litorâneas da Província de Santa Catarina que produziam os alimentos e os mercados consumidores, entre os quais o Rio de Janeiro se destacava”<sup>119</sup>. A região do Largo do Palácio juntamente com a Rua Augusta – atual João Pinto - eram caracterizadas por um comércio atacadista, já a rua do Príncipe – atual Conselheiro Mafra – oferecia um comércio varejista, “composto pelos chamados armazéns, lojas de fazenda ou de secos e molhados”<sup>120</sup>.

Feita esta atividade em sala, dar-se-á continuidade ao conteúdo seguindo a leitura do texto didático. Serão abordadas as transformações do espaço urbano de Desterro e a criação de barraquinhas para a venda dos gêneros alimentícios. Como dito anteriormente, escravos e libertos atuavam de forma significativa nestes espaços de compra e venda de alimentos. Destacaremos a mobilidade destes sujeitos, ressaltando as características das diferentes formas de trabalho escravo nos núcleo urbano de Desterro:

<sup>119</sup> HUBENER, Laura Machado. **O comércio da cidade do Desterro no século XIX**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1981, p. 17.

<sup>120</sup> *Ibid.*, p.18

*Trabalho escravo nos núcleos urbanos:*

**ESCRAVO DE GANHO:** *o escravo de ganho trabalhava por conta própria e levava uma quantia a seu proprietário. Os escravos de ganho constituem um exemplo da complexidade presente nas relações de trabalho durante a escravidão.*

**ESCRAVO DE ALUGUEL:** *Muitos escravos e escravas eram alugados por seus senhores por um tempo determinado. A prática de se alugar escravos era muito comum e, assim como o ganho, significava uma renda extra para o senhor. Os jornais estão repletos de anúncios de escravos para alugar.<sup>121</sup>*

Feito esta explanação, os alunos farão uma atividade de análise de documento histórico, que deverá ser iniciada em sala e, caso não houver tempo, deverá ser entregue na próxima aula (Atividade nº 6). Como consta no Projeto de Ensino, a utilização de documentos históricos em sala de aula estará presente em nossas aulas, principalmente neste bloco.

O conhecimento histórico não é algo finito, ele é constantemente construído e problematizado. A utilização de documentos em sala de aula abre possibilidades para os alunos conhecerem a complexidade do ofício do historiador. Sendo que os documentos devem “servir para suspender o caráter de prova que os documentos assumem desde a história tradicional e mostrar às novas gerações a complexidade da construção do conhecimento histórico”<sup>122</sup>.

### **ANÁLISE DE DOCUMENTO HISTÓRICO**

*Documento Histórico:*

*Como requerente por tempo de um ano -  
Desterro 27 de Agosto de 1850.*

*Francisco Antonio Cardoso manifesta ante a Câmara ter uma escrava de nome Maria nação Angola pela qual (?) de mandar vender quitanda pelas ruas desta cidade, e por isso quer pagar o que dever do imposto respectivo.*

*Desterro 27 de Agosto de 1850.  
FranciscoAntonio Cardoso.*

*Leia o documento histórico e retome o quadro que explica as diferentes formas de escravidão nos núcleos urbanos para responder a questão:*

*2. Qual interesse que motivou Francisco Antonio Cardoso a pagar imposto para que sua escrava*

<sup>121</sup> BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **O Comércio na Cidade de Desterro**. Texto didático elaborado a partir do Módulo *Viver de Quitandas*, Programa Santa Afro Catarina, 2011.

<sup>122</sup> PEREIRA, Nilton Mullet; SEFFNER, Fernando. O que pode o ensino de história? Sobre o uso de fontes na sala de aula. **Anos 90**. Porto Alegre, v.15, n.28, dez. 2008, p. 126.

*Maria pudesse vender quitanda nas ruas de Desterro?*

Encerrando este conteúdo sobre o núcleo urbano de Desterro, a próxima aula será destinada a discutir a presença escrava na Ilha de Santa Catarina e em Desterro. Os objetivos com essa aula são que os alunos possam identificar os diversos ofícios de escravos e as relações de trabalho e analisar a mobilidade dos escravos pela cidade e nas demais freguesias, agregado às formas de resistência. Desejamos desconstruir a ideia de passividade do escravo, destacando que ele precisa criar uma série de relações para sobreviver e conseguir melhor condições de vida na sociedade oitocentista. Para isso, abordaremos as atividades das quitandeiras, em especial a Maria Mina, uma quitandeira que viveu em Desterro no século XIX, conforme informações coletadas em documentos. Portanto, o objetivo é construir o conhecimento histórico escolar a partir da biografia deste sujeito histórico - a quitandeira Maria Mina.

Este texto, assim como o anterior, foi redigido a partir do módulo “Viver de Quitandas”. Os alunos irão ler cada parágrafo e o professor explicará o conteúdo do texto. O texto divide-se em duas partes: a primeira refere-se aos diversos ofícios dos escravos em Desterro e a segunda parte focará no ofício das quitandeiras. Em relação aos ofícios dos escravos, o texto tenta inicialmente ampliar a compreensão do trabalho escravo, ou seja, tenta desconstruir a ideia de que os escravos somente trabalhavam em grandes engenhos de açúcar ou de café. Esta visão só mostra uma experiência e oculta outras experiências de trabalho que havia em centros urbanos como a Desterro do século XIX.

Desterro era uma cidade portuária na qual havia uma grande circulação de pessoas e de mercadorias. Um ofício que cativos realizavam dentro deste contexto portuário é o de barqueiro, no qual traziam alguns alimentos como farinha, peixes, milho, verduras, amendoim, legumes e frutas do interior da Ilha para serem negociados no mercado local ou vendidos para fora da província. Outro ofício presente é dos estivadores que eram responsáveis por carregar e descarregar mercadorias dos navios.

Pelas ruas de Desterro, andavam cativos a prestar serviço como carregadores, carroceiros, pedreiros, lavadeiras, jornaleiros, varredores de ruas, domésticos, acendedores de lampião, chapeleiros, sapateiros, carregadores de água, carregadores de dejetos, chacareiros, alfaiates, hortelões, prostitutas, amas-de-leite, roceiros, costureiras, entre outros.

Enfatizaremos a importância dos jornais em Desterro como veículos de informação para que os senhores alugassem, vendessem ou comprassem cativos.

### *A importância dos jornais em Desterro*

*Era bastante comum que os senhores interessados em comprar, vender ou alugar escravos, com variadas habilidades, recorressem aos jornais. Na capital da província, os interessados poderiam se dirigir, por exemplo, às tipografias do jornal “O Novo Íris”, na Rua do Livramento n. 25, paralela à rua da Casa de Governo, ou ainda procurar os editores d’ “O Argos” ou d’ “O Despertador”, localizados na Rua da Trindade, n. 1, e na Rua da Trindade, n. 2, respectivamente.*

*Colocar um anúncio no jornal “O Novo Íris” foi o meio que um proprietário anônimo, morador da Rua do Vinagre, n.57, buscou para vender ou trocar uma escrava doméstica por uma casa, em 1851. João Pinto da Luz procurou a sede de “O Argos” para vender um escravo crioulo de 24 anos, canoieiro, pescador e lavrador, em 1861. O jornal “O Despertador”, em 1864, anunciava que os interessados em alugar uma escrava preta quitandeira, descrita como “fiel e diligente”, deveriam procurar a sua tipografia.<sup>123</sup>*

Após um panorama geral dos ofícios urbanos dos cativos, a segunda parte do texto apresenta o ofício das quitandeiras. Este ofício constitui-se em um comércio ambulante, onde mulheres escravas ou libertas vendiam gêneros alimentícios. Além de alimentos - doces, frutas, pães, refrescos, peixes, galinhas vivas, carnes, farinha – elas também vendiam outros itens como aguardentes, flores, tecidos, charutos, velas, amuletos, bonecas, carvão, louças, pelas praias, praças e ruas de Desterro.

Dentro do contexto da construção da primeira Praça do Mercado, as escravas quitandeiras ocupavam apenas os vãos entre as colunas do edifício. O Regulamento do Mercado alertava que os lugares de quitanda poderiam ser alugados a pessoas livres e a escravos, com licença por escrito de seus senhores.

Será reservado um Box para tratar de uma quitandeira específica – Maria Mina, que ocupava o vão nº 5 da coluna do Mercado em 1851, dividindo as suas atividades com Thereza, cuja origem é desconhecida. De acordo com Fabiane Popiginis, Maria Mina era

Uma das muitas quitandeiras, escravas e ex-escravas de Desterro, e pode ser que tenha andado pelas ruas da cidade vendendo produtos de quitanda de porta em porta, como faziam tantas outras naquela época. O que de fato sabemos é que, em algum momento, Maria Mina passou a trabalhar na Praça do Mercado, para o que pagou o devido aluguel de um vão, que dividia com uma tal Thereza.<sup>124</sup>

<sup>123</sup> BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **Os diversos ofícios dos escravos na Ilha de Santa Catarina e em Desterro.** Texto didático redigido a partir do Módulo *Viver de Quitandas*, Programa Santa Afro Catarina, 2011.

<sup>124</sup> POPIGINIS, Fabiane. Africanos e descendentes na História do primeiro Mercado Público de Desterro. In: MAMIGONIAN, Beatriz Galloti; VIDAL, Joseane Zimmerman (orgs.). **História Diversa: Africanos e Afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina.** 2012 (no prelo).

### ***A quitandeira Maria Mina***

*No ano de 1867, o vão da coluna nº 5 do Mercado era ocupado por Maria Mina e por Thereza, cuja origem desconhecemos. Sabemos que Maria Mina já era liberta, pois fez o registro de sua alforria em cartório em 31 de julho de 1860, diante de Luis de Santa Anna Carpes, seu proprietário, para o qual pagou a quantia de 800 mil réis por sua liberdade, dinheiro obtido através de uma terceira pessoa. Pode-se encontrar Maria Mina anos depois nos livros da Câmara pagando imposto para vender legalmente quitandas pelas ruas. Assim como Maria Mina, outras mulheres e homens, escravos ou libertos, crioulos ou africanos, de origem africana, eram presença marcante no comércio de alimentos antes e depois da construção do mercado. Mas, além disso, essa africana que no Brasil foi chamada de Maria teve trajetória de muitas outras africanas da Costa da Mina (atual Benin), que se dedicavam à venda de gêneros em muitas cidades atlânticas e assim acumulavam recursos para comprar alforria.*

*A quitandeira Maria Mina parecia ter bons relacionamentos com pessoas influentes de Desterro. Com Clemente Gonçalves, presidente da Câmara Municipal na época da inauguração do Mercado, ela conseguiu um adiantamento para pagar sua alforria. Com o Coronel Feliciano Alves de Brito, em 1883, fez um contrato para libertar o pardo Manoel que ela dizia ser seu sobrinho. Após um ano, o Coronel, que não recebera seu pagamento, desconfiou de que Maria havia empregado Manoel no serviço marítimo e o fazia pagar-lhe 'jornais', salário de um dia de trabalho. Não sabemos os laços que ligavam Maria e Manoel ou se a quitandeira adquirira o rapaz para torná-lo seu cativo, assim como fizeram muitos outros libertos. Sabemos apenas que Maria Mina negociava com homens importantes de Desterro e que eles reconheciam sua capacidade de gerar recursos a partir do tabuleiro, pois lhe emprestaram somas altas de dinheiro.<sup>125</sup>*

Este Box é uma estratégia didática para trabalhar algumas questões referentes à mobilidade e aos diversos arranjos que estes cativos encontravam para garantir a sua tão sonhada alforria. Maria Mina, de acordo com Popinigis, é um exemplo de escravos de ganho onde “mulheres e homens andavam pelas ruas com relativa autonomia, oferecendo seus serviços a quem por eles pagassem”<sup>126</sup>. Maria Mina, provavelmente, pagava o “jornal” diário para o seu senhor e o que restava lhe pertencia. Vendendo gêneros, Maria conseguiu arrecadar 800 mil réis, “o que leva crer que era ainda jovem e apta ao trabalho”<sup>127</sup>.

<sup>125</sup> BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **Viver de Quitandas em Desterro**. Texto didático redigido a partir do Módulo *Viver de Quitandas*, do Programa Santa Afro Catarina, 2011.

<sup>126</sup> *Ibidi*, [n.i].

<sup>127</sup> *Ibidi*., [n.i]

O Box mostra que Maria Mina parecia ter boas relações com homens importantes da cidade, estabelecendo assim, um conjunto arranjos para garantir sua sobrevivência como liberta. Através do exemplo da Maria Mina objetiva-se trabalhar a mobilidade dos escravos pelo espaço urbano. Esta mobilidade foi de suma importância para Maria Mina assegurar a sua liberdade. O processo de garantia de liberdade havia embates e conflitos. Os recorrentes anúncios de fugas de escravos encontrados em jornais da época nos dão indícios para refletir sobre essa questão.

Os senhores recorriam aos jornais para encontrar o paradeiro de seu cativo fugitivo, dando detalhes e oferecendo recompensas. Essa fuga era uma resistência do cativo contra a opressão que muitas vezes sofria. Diante desse quadro, as experiências de africanos e afrodescendentes contribuem para pensar em uma nova história de Desterro, onde estes sujeitos são protagonistas e não coadjuvantes.

Depois de trabalhado este conteúdo, a próxima aula está destinada a discutir o escravo visto como mercadoria, o controle do comércio de alimentos em Desterro e a construção do Mercado Público. Para trabalhar a figura do escravo como mercadoria, proporemos uma atividade de análise de anúncios de Jornais (Atividade nº 7).

Estes anúncios são referentes à situação de resistência – fuga - e ao comércio de cativos. Nosso propósito é que os alunos sejam capazes de identificar nestes anúncios o escravo sendo visto como objeto e também conhecer os jornais *O Conservador*, *O Despertador*, *O Argos* e *O Novo Íris* para identificar situações de resistência e comércio dos escravos:

#### **ATIVIDADE EM GRUPO**

*Analise os anúncios presentes nos jornais da cidade de Desterro.*

1) *Para cada anúncio, responda:*

*A - Quando o anúncio foi escrito?*

*B - Onde foi publicado?*

*C - Qual o objetivo desse anúncio?*

*E - Qual situação é apresentada no anúncio?*

2) *Selecione dois anúncios e discuta a forma como os escravos são descritos, relacionando com o objetivo do anúncio.*

#### **Anúncio 1)**

*“Vende-se uma escrava de nome Laura de 28 anos de idade, perfeita mucama e muito*

*hábil para todo o serviço interior de uma casa de família; lava engoma cozinha e desempenha satisfatoriamente qualquer serviço exterior que lhe encarregam.” Biblioteca Pública do Estado de Santa Catarina. Jornal “O Conservador”. Desterro, 30 de março de 1855, nº 311, p. 04, c 02 64.*

**Anúncio 5)**

*“Acha-se fugido um escravo de nome Francisco, de estatura regular, côr parda, pouca barba, os dedos dos pés muito abertos, tendo uma marca de 3 letras em um dos braços; tem 30 annos de idade, e foi escravo de Joaquim Ribeiro da Silva, em Lages. Quem o apreender e entregar ao abaixo assignado nos Tres-Riachos, será gratificado.” Desterro, 19 de Fevereiro de 1873. José Claudino de Faria. O Despertador, 22 de Fevereiro de 1873 – N.1049, p.4).*

Estes são dois exemplos de anúncios diferentes, o primeiro é sobre o comércio de cativos e o outro se refere a uma situação de fuga. Pela quantidade de elementos que precisam ser analisados, a atividade será feita em grupo. Esta é uma atividade que remete a aula anterior e tem como objetivo realçar que escravos tinham diversos ofícios dentro do contexto de Desterro. Antes de adentrar ao próximo conteúdo, é preciso relembrar os alunos das condições de Desterro com a atuação de escravos e livres no Mercado, usando o exemplo das quitandeiras dentro deste espaço. Feito isto, abordaremos o próximo conteúdo: o Mercado Público e as formas de fiscalização.

Para alcançar este objetivo, elaboramos um texto didático também redigido a partir do módulo “Viver de Quitandas”, intitulado *O Mercado Público e as formas de fiscalização*. Este texto é bastante extenso e apresenta vários documentos históricos, que serão analisados em sala com a mediação do professor. O propósito deste texto é discutir a criação de um espaço para a comercialização de gêneros alimentícios – o primeiro Mercado Público – dentro de um contexto onde há toda uma preocupação de ordenar e embelezar a freguesia de Desterro, ressaltando também as formas de controlar este comércio.

**EDITAL**

*O fiscal da Câmara Municipal, para conhecimento do publico transcreve o artigo 56 das posturas municipais = Art 56= Todos os que venderem gêneros que devam ser medidos, ou pesados serão obrigados desde o 1.º de janeiro até o ultimo de Fevereiro, na forma do estilo e padrões distribuídos pela Câmara; sob pena de 4\$000 de multa. Em consequência do que convida a todos os compreendidos neste artigo, para que até o fim do corrente mês tenham seus pesos e medidas*

*devidamente prontos. E para não alegarem ignorância se afixa o presente.  
Desterro 16 de Julho de 1850. Joao de AraujoBoeno<sup>128</sup>*

Este é o primeiro documento presente no texto e tem como objetivo discutir que, a partir do século XIX, a regulamentação e a fiscalização do comércio de alimentos passaram a ser de responsabilidade da Câmara Municipal e de seus fiscais. Os que deixassem de pagar os impostos, de portar instrumentos de peso e medida ou que vendessem produtos de má qualidade seriam punidos com multas.

O texto discute em seguida a preocupação em retirar as barraquinhas da área central da cidade para ordenar e embelezar e, principalmente, restringir a presença de africanos e afrodescendentes nas mediações do Largo do Palácio - área central da cidade. As autoridades queriam que as barraquinhas fossem estabelecidas próximas ao Forte de Santa Bárbara, perto da Ponte do Vinagre. Porém, os comerciantes locais se beneficiavam com o local das barraquinhas, pois havia uma grande quantidade de pessoas que ali circulavam. Essa situação gerou uma disputa entre as autoridades locais.

Em 1834, a Câmara determinou a destruição das barraquinhas. Apenas em 1838, a Assembleia Provincial votou uma lei autorizando a construção de um mercado aonde mais tarde viria a ser construída a Alfândega, entre as Ruas do Livramento e do Ouvidor. Não houve consenso em torno do local escolhido. Inicia-se, então, outra disputa entre as autoridades locais para estabelecer onde seria construído o prédio do Mercado.

O Mercado foi então construído na principal Praça de Desterro – Praça Fernando Machado, possibilitando um maior controle de higiene e fiscalização no comércio de gêneros alimentícios. Para entendermos a sua edificação é preciso contextualizá-lo dentro do processo de embelezamento da cidade – preocupação vigente na sociedade oitocentista e que em Desterro foi defendida pelo Presidente da Província, Antero de Brito. De acordo com Beatriz Mamigonian, “estas preocupações estéticas possivelmente abarcavam a questão social: tratava-se de ordenar o espaço para torná-lo mais “civilizado” e atraente aos visitantes”<sup>129</sup>.

O texto também aborda o Mercado e a sua relação com a presença de africanos e afrodescendentes. Para iniciar essa discussão, há um documento com a notícia da inauguração do Mercado, que será analisado em sala:

<sup>128</sup> BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **O Mercado Público e as formas de fiscalização.** Texto didático redigido a partir do Módulo *Viver de Quitandas*, do Programa Santa Afro Catarina, 2011.

<sup>129</sup> MAMIGONIAN, B. G. Em nome da beleza, comodidade e benefício público: um projeto de intervenção urbana para Desterro na metade do século XIX. *Geosul*, Florianópolis, v. 14, n. 28, p. 179-188, jul./dez. 1999. p.181.

*“A Câmara Municipal desta cidade manda fazer público que se achando pronta a praça do mercado, principiará no dia 10 do corrente na mesma praça a venda de carne, peixe e todos os mais gêneros, que são permitidos conforme o regulamento. E para que conste se afixa o presente. Desterro 7 de janeiro de 1851. O presidente Clemente Antonio Gonçalves.” (Biblioteca Pública Estadual de Santa Catarina. Jornal “O Novo Íris”. Desterro, 10 de janeiro de 1851, n. 86, p. 03.).<sup>130</sup>*

Para que os alunos se situem no tempo e no espaço e também para que o conteúdo do texto não fique tão abstrato, há imagem do Mercado. Através destas imagens, objetivamos que os alunos percebam a intensa movimentação em torno da Praça, no espaço da praia e do Mercado, assim como a forte ligação existente entre a população da cidade e sua orla marítima:



JOSEPH BRÜGGMANN, (autor); SCHWARZER & ROHLACHER (litografia), Mercado do Desterro com algumas bancas (1851-1896), 1867. Acervo Ylmar Corrêa Neto. Apud GERLACH, Gilberto. Desterro-Ilha de Santa Catarina. Florianópolis: [S.I.], 2010.

Para tratar mais especificamente sobre o Mercado, o texto discorre sobre as formas de fiscalização e de controle de vendas dentro deste espaço. A autora Fabiane Popeginis, afirma que “no decorrer do século XIX, essas atribuições de regulamentação e fiscalização passaram a ser função da Câmara Municipal e seus fiscais”<sup>131</sup>.

A fim de finalizar este conteúdo, o texto encerra discutindo que há um Regulamento interno onde uma série de restrições para organizar, controlar e fiscalizar este espaço:

<sup>130</sup> BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **O Mercado Público e as formas de fiscalização**. Texto didático redigido a partir do Módulo *Viver de Quitandas*, do Programa Santa Afro Catarina, 2011.

<sup>131</sup> POPINIGIS, Fabiane. Africanos e descendentes na História do primeiro Mercado Público de Desterro. In: MAMIGONIAN, Beatriz Galloti; VIDAL, Joseane Zimmerman (orgs.). **História Diversa: Africanos e Afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina**. 2012 (no prelo).

*O Regulamento determinava, entre outras coisas, que as casinhas do mercado só poderiam ser alugadas a pessoas livres. As quitandeiras, por sua vez, poderiam ser pessoas livres ou escravas com autorização do seu senhor para exercerem tal atividade. A venda de carne na cidade só poderia ser feita no mercado e, dentro deste, em lugar determinado pelo regulamento. As pessoas deveriam permitir inspeções dos gêneros e até o corte da carne era regido pelo regulamento.*

*O peixe deveria ser vendido em outras áreas, não as mesmas em que a carne era vendida, e somente quando estas estivessem cheias poderiam ser comercializados nas canoas. No pátio central poderiam ser comercializados todos os tipos de gêneros até às duas horas da tarde, exceto carne, peixe e lenhas. Os escravos não poderiam demorar mais do que o tempo necessário para fazer as compras. Ficavam também proibidos jogos e outros divertimentos.<sup>132</sup>*

O principal objetivo desta aula é articular o conteúdo do texto com a discussão sobre a cidade no passado e no presente, abordando as propostas de melhoramento de Desterro no século XIX e traçando um paralelo com a Florianópolis de hoje e suas condições atuais.

A próxima aula destina-se a refletir e abordar a alimentação e a escravidão na freguesia do Ribeirão da Ilha. Os principais objetivos desta aula são: identificar a escravidão como essencial nas freguesias, sobretudo na freguesia do Ribeirão da Ilha que compreende a Armação do Pântano do Sul; compreender a estrutura da população da região; e aprender sobre os engenhos e a produção de alimentos da freguesia.

O texto utilizado nesta aula foi redigido a partir do Módulo “Armação baleeira e engenhos do Ribeirão da Ilha” intitulado “A Freguesia do Ribeirão da Ilha, a escravidão e o Pântano do Sul”. Neste texto há uma tabela com um censo da população da Ilha de Santa Catarina de 1872, que permitirá refletir acerca da região do Sul da Ilha e a sua população no período de estudo – o século XIX. Também há uma tabela com a matrícula referente à Estrutura de Posse de escravos no Ribeirão da Ilha.

Para situar espacialmente os alunos, trabalharemos com um mapa que mostra todas as freguesias da Ilha de Santa Catarina. Vamos identificar as freguesias, dando destaque para a região da Freguesia do Ribeirão da Ilha.

Feito a análise destas tabelas e o trabalho de identificação no mapa, o texto discutirá a alimentação vinculada à economia na Freguesia, dando destaque à farinha de mandioca que serviu como alimento básico nas áreas rurais durante o século XIX, presente tanto na mesa dos ricos como na dos pobres, inserida também na alimentação escrava.

<sup>132</sup> BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **O Mercado Público e as formas de fiscalização**. Texto didático redigido a partir do Módulo *Viver de Quitandas*. Programa Santa Afro Catarina, 2011.

Em Santa Catarina, a produção de farinha de mandioca deixou de suprir apenas a alimentação dos habitantes locais, mas se constituiu na principal atividade econômica do litoral entre o final do século XVIII e o final do XIX. Através dessa atividade a economia catarinense se articulava com a do sudeste, em especial a da praça comercial do Rio de Janeiro.

Para finalizar o texto, organizamos um Box que aborda a farinhada como prática cultural:

***A farinhada:***

*A farinhada (fabricação da farinha de mandioca) foi um dos eventos sociais rurais importantes para o ilhéus durante o século XIX. Era a época de fabricar farinha, arranjar casamento, batizados e festejar com parentes, vizinhos e amigos. Era marcada pela confraternização, danças, jogos e muita alegria enquanto trabalhavam na produção da farinha. A partir de maio começavam a mudança das primeiras famílias dos proprietários de engenho para os seus engenhos, que permaneciam nele por um período que podia variar de um a dois meses.<sup>133</sup>*

Para encerrar este conjunto de aulas referentes à presença de africanos e afrodescendentes, a última aula aborda a alimentação e as Armações Baleeiras. O objetivo desta aula é fazer com que os alunos possam identificar a importância da escravidão, abordando a estrutura e o funcionamento da Armação da Lagoinha do Leste, localizada na Freguesia do Ribeirão.

Será utilizado o texto didático redigido a partir do módulo *Armações Baleeiras e os Engenhos do Ribeirão da Ilha*, intitulado *Armações Baleeiras*. Cada parágrafo será lido pelos alunos e explicado pelo professor. O objetivo deste texto é abordar as formas de trabalho e a escravidão nas armações, a pesca da baleia e sua importância para o desenvolvimento não apenas da freguesia, mas também de toda a Ilha, além de discutir a alimentação e produção dos gêneros alimentícios.

Como atividade de síntese, será proposto um exercício de imaginação histórica (Atividade nº8) para poder contemplar todos os assuntos abordados até então e, principalmente, para desenvolver a leitura e a escrita dos alunos:

*Atividade de reflexão:*

<sup>133</sup> BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **Alimentação e economia na Freguesia**. Texto didático elaborado a partir Módulo *Armação baleeira e engenhos do Ribeirão da Ilha*. Programa Santa Afro Catarina.

*Vamos fazer aqui um exercício de prática história, ou seja, inventar uma história a partir do conteúdo estudado. Crie personagens e uma trama que façam parte do período histórico e das situações que estudamos. Busque relacionar a região do sul da ilha, os engenhos de farinha e a armação baleeira, a escravidão e o trabalho com a temática da alimentação.*

### 3.3 O PASSADO E O PRESENTE

Será reservada uma aula de síntese de conteúdo para discutir a *Alimentação - Ontem e Hoje*, que abordará a alimentação como prática cultural vinculada à história da Armação do Pântano do Sul e de Desterro. O objetivo desta aula é fazer com que os alunos identifiquem a alimentação como algo que varia no tempo e no espaço, refletindo acerca de todos os conteúdos até então discutidos pelos professores. Será entregue o texto corrigido da atividade de imaginação histórica e discutidos os conteúdos trabalhados durante o semestre. Para auxiliar a explicação, uma apresentação de slides será utilizada. Após essa aula de síntese dos conteúdos, foi planejada como última aula do bimestre a apresentação e a socialização do trabalho de pesquisa feito pelos alunos.

O objetivo desta última aula é discutir as mudanças e permanências dos hábitos alimentares na Armação do Pântano do Sul. Será organizada uma roda e cada dupla irá apresentar o resultado de sua pesquisa de forma oral, com base no próprio texto confeccionado. Além disto, as receitas coletadas serão socializadas. Será avaliada a organização e a participação dos alunos durante a apresentação.

Neste capítulo apresentamos e discutimos o conjunto de aulas que foram planejadas para contemplar os principais eixos do estágio: A Educação Patrimonial e a Presença de Africanos e Afrodescendentes, relacionados a uma temática – a Alimentação. Foi um trabalho árduo que demandou muitas leituras e muitas reuniões com a orientadora do estágio. No próximo capítulo, será discutido o currículo em ação, ou seja, será analisado a prática docente por meio dos diários de aulas e análises de atividades feitas pelos alunos.

## 4. O CURRÍCULO EM AÇÃO NA SALA DE AULA

O capítulo III destinou-se a discutir e mostrar o conjunto de aulas planejadas para contemplar os eixos Educação Patrimonial e Presença de africanos e afrodescendentes. O estágio é o momento da prática docente onde há todo um planejamento e principalmente replanejamento das aulas. Este capítulo tem como objetivo expor e principalmente analisar a prática pedagógica e todos os arranjos necessários para que as aulas fossem realizadas de acordo com o Projeto de Ensino e os Planos de Aula.

À medida que o estágio avançava, as percepções sobre o conteúdo foram amadurecendo e, conseqüentemente, outras estratégias didáticas tornaram-se pertinentes. O cotidiano escolar também interferiu no andamento das aulas. Festas, Semana do Meio Ambiente e Olimpíadas de Matemáticas são exemplos de acontecimentos que fizeram modificar datas e algumas sequências de atividades.

### 4.1. O CURRÍCULO EM AÇÃO: EDUCAÇÃO PATRIMONIAL

Na primeira aula, tinha-se a intenção de estabelecer o contrato didático com os alunos e iniciar a discussão sobre a temática da alimentação. Além disso, foi planejada uma atividade de análise de documentos iconográficos para que os alunos percebam o caráter cultural da alimentação e suas transformações no tempo e no espaço. O contrato didático constitui-se em explicitar o que é o estágio, o porquê de estar na escola, estabelecer algumas regras de convivência e, principalmente, ressaltar que a partir daquele momento seria feito um trabalho com atividades e textos didáticos criados pelos estagiários<sup>134</sup>. Era o momento, também, de expor que trabalharíamos com uma temática referente à alimentação.

Eu e meu colega estávamos muito nervosos e o contrato didático não foi tão bem explicado. Acredito que, tanto ele quanto eu, estávamos preocupados em dar conta de esclarecer e entregar a atividade e, posteriormente, explicar o conteúdo proposto. Na aula posterior, tivemos que retomar a apresentação do contrato didático. Um aspecto que destacamos é que, assim como eles, nós também éramos alunos e estávamos sendo avaliados. Após isso, um aluno falou “estou me sentindo um rato de laboratório”. Acredito que essa fala demarca o que eles estavam se sentindo: curiosos e receosos em relação a experiência do estágio.

---

<sup>134</sup> A docência foi realizada em dupla, porém o presente Relatório está sendo elaborado individualmente.

Pedimos aos alunos que se reunissem em duplas para explicar a atividade. Alguns alunos solicitaram que se reunissem em trio, enquanto outros estavam sozinhos. Tentamos seguir o planejamento inicial, mas acabou sendo liberado para alguns alunos realizarem a atividade em trio ou individualmente. Os alunos se organizaram rapidamente e meu colega Ederbal explicou a atividade. Foi lido questão por questão para que não houvesse nenhuma dúvida. Entretanto, durante a realização das atividades, os alunos perguntavam o que era para fazer em cada enunciado. Indubitavelmente, a dúvida mais recorrente era na última questão, que solicitava: “Nas imagens analisadas, identifique se as cenas representadas são de uma refeição diária ou se compõem uma atividade excepcional, apontando os elementos da imagem que colaboram para construir sua resposta” (Atividade nº 1).

Às vezes um mesmo grupo ou dupla perguntava mais de uma vez. Tivemos que explicar novamente para todos. Isso atrasou bastante o andamento da atividade, tendo alguns alunos que não conseguiram entregar no dia. De acordo com o planejamento inicial que consta no Plano de Aula, a atividade deveria ser recolhida no final da aula. Mesmo alguns não tendo finalizado a atividade, meu colega iniciou o segundo momento da aula: discutir imagem por imagem, questionando os alunos, visando incentivar a participação.

Este momento foi bem delicado: meu colega não conseguiu desenvolver muito bem a sua explicação e não conseguia falar mais nada. Ainda faltavam dez minutos para aula acabar e tive que interferir sem ter me preparado anteriormente. Foi uma situação inusitada, mas pelo menos o tema foi iniciado, porém não foi aprofundado como foi planejado. Em função disso, tivemos que fazer algumas alterações na aula posterior, onde inicialmente estava previsto o trabalho com o conteúdo da alimentação e do patrimônio.

Era de suma importância trabalhar com a alimentação como prática cultural para desenvolver a nossa proposta de educação patrimonial. Queríamos que os alunos não vissem a alimentação somente pelo seu lado fisiológico, mas sim pelo seu caráter cultural, enquanto um elemento que possui historicidade e delimita características de certos grupos. Houve um replanejamento e a orientadora de estágio sugeriu algumas modificações.

Primeiramente, foi necessário reforçar o contrato didático, falar das atividades e do *feedback* que daríamos para eles, enfatizar que todas as aulas foram planejadas previamente com o auxílio de nossa orientadora de estágio, e por último, estabelecer algumas regras de convivência, como respeitar a vez do outro falar, por exemplo. Feito isto, a aula teria seu segundo momento: a problematização da temática da alimentação, destacando as diferentes características de acordo com as culturas e períodos.

Planejamos explicar utilizando exemplos do cotidiano dos alunos, perguntando a eles sobre os seus hábitos alimentares para que se sintam próximos do conteúdo e da realidade que os cercam; retomar as imagens da aula anterior para enfatizar o caráter temporal da alimentação em paralelo com questões referentes à família dos alunos – “Na família de vocês tem algum alimento que é preparado de forma diferente?” “Usavam fogão a lenha?” “Como os alimentos eram comprados antigamente?”.

Estas orientações pré-estabelecidas nas reuniões de orientação foram contempladas nessa aula, porém não foi possível trabalhar todo o conteúdo acerca da alimentação. Como visto anteriormente no capítulo III, este conteúdo seria trabalhado com a leitura e a explanação do texto didático. Dando continuidade ao conteúdo, na aula seguinte foi feita a leitura do texto *Alimentação e Patrimônio* e o quadro foi utilizado para colocar as palavras chaves. Os alunos reclamaram bastante que eu escrevia demais no quadro e sempre pediam para que eu parasse de explicar para que eles pudessem copiar o que estava escrito.

Foram feitas muitas críticas em relação a essa aula por parte da professora de estágio e da professora da Escola durante as reuniões de discussão sobre as aulas. É muito difícil articular texto e mais explicação no quadro. Foi uma aula cansativa e monótona e a relação da alimentação com o patrimônio não foi compreendida. Conceitos como identidade, cultura e passado teriam que ser muito bem explorados. Para que estes objetivos sejam alcançados, foi introduzida uma nova aula para retomar estes conceitos, articulando com o texto.

Durante a leitura do texto foi realizada outra dinâmica: os alunos deveriam sublinhar palavras chaves indicados pelo professor. Estes conceitos são chaves interpretativas para compreender o que é o patrimônio e como a alimentação opera dentro desse sistema.

Foi enfatizado o conceito de identidade e para explicar este conceito complexo e abstrato houve a necessidade usar exemplos do “ser baiano”, “gaúcho” e “manezinho”, abordando algumas características destes sujeitos como a roupa que vestem, a fala, e principalmente o que comem. Sempre ressaltando que estes elementos que configuram a identidade de uma região são construídos no decorrer do tempo.

Foi um dos momentos mais difíceis do estágio, a partir do momento que foi preciso pensar e elaborar exemplos concretos para se trabalhar com os conceitos apontados na reunião de orientação. Este movimento não é um processo imediato, necessita-se de tempo e maturação, tivemos apenas dois dias para preparar essa aula, por isso o seu grau de dificuldade. Interessante perceber que, ao elaborar o texto para esta aula, estes conceitos não estavam tão amadurecidos. É importante esse ir vir no material e principalmente no planejamento. Foi muito significativa esta nova aula para trabalhar o conteúdo do patrimônio,

sendo que se não fossem retomados os conceitos de identidade, cultura e passado, a relação da alimentação com o patrimônio não teria sentido algum para os alunos.

**Texto Didático I**

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS  
 DISCIPLINA DE HISTÓRIA  
 PROFESSORA DANIELA SBRAVATI  
 PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART  
 TURMA: 61

**Alimentação e Patrimônio**

Caro aluno e aluna, você sabe o que significa a palavra **patrimônio**? Esta palavra tem múltiplos significados, mas para a história ela tem um significado especial. Você deve estar se perguntando qual a relação entre a alimentação e o patrimônio, mas não se preocupe você descobrirá no decorrer do texto.

*→ explicação de como a palavra se relaciona e sua importância no quadro.*

Mas para iniciar esta narrativa, antes de tudo, é preciso apresentar o significado do termo patrimônio. A palavra patrimônio tem origem ligada ao termo grego *pater*, que significa “pai” ou “paterno”. De tal forma, patrimônio veio a se relacionar com tudo aquilo que é deixado pela figura do pai e transmitido para seus filhos. = herança

Essa noção de repasse de uma herança acabou sendo estendida a um conjunto de bens materiais que foram relacionados com a identidade/a cultura/ou o passado de uma nação. O patrimônio é considerado como um conjunto de bens de valor cultural que devem ser protegidos pelo Estado em nome do interesse público, para que esses bens sejam cultuados, preservados e transmitidos para gerações futuras. Para isso, um órgão público determina quais bens são considerados patrimônio e eles passam a ser considerados como propriedade de todos os cidadãos.

*ler a explicação*

No Brasil, o patrimônio é produto de uma política oficial do Estado desenvolvida pelo órgão do Patrimônio Nacional. Em 1937, este órgão foi fundado com o nome de **Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN)**, e atualmente e na maior parte de sua história chama-se **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)**.

*origem por extensão*

Para um bem cultural passar a pertencer ao patrimônio nacional, ele percorre uma trajetória. Primeiros profissionais pertencentes ao IPHAN fazem um estudo

*→ 2010*

Coloco a imagem do texto acima com as marcações para mostrar a estratégia desenvolvida nesta aula. Como explicitado anteriormente, conceitos de identidade, cultura e passado deveriam ser mais bem trabalhados. Estes conceitos aparecem em vários momentos

no texto e quando os alunos os lessem, deveríamos parar e colocar estes conceitos em destaque no quadro. Uma das dificuldades encontradas durante a regência, principalmente no conjunto de aulas que ministrei, foi o uso do texto didático em sala de aula.

Era necessário fazer uma leitura mais dinâmica do texto. Uma das orientações dadas para que se trabalhasse o texto desta maneira, era ler e reler o texto didático inúmeras vezes durante o planejamento das aulas, sublinhando previamente as partes mais importantes para explicar em sala de aula.

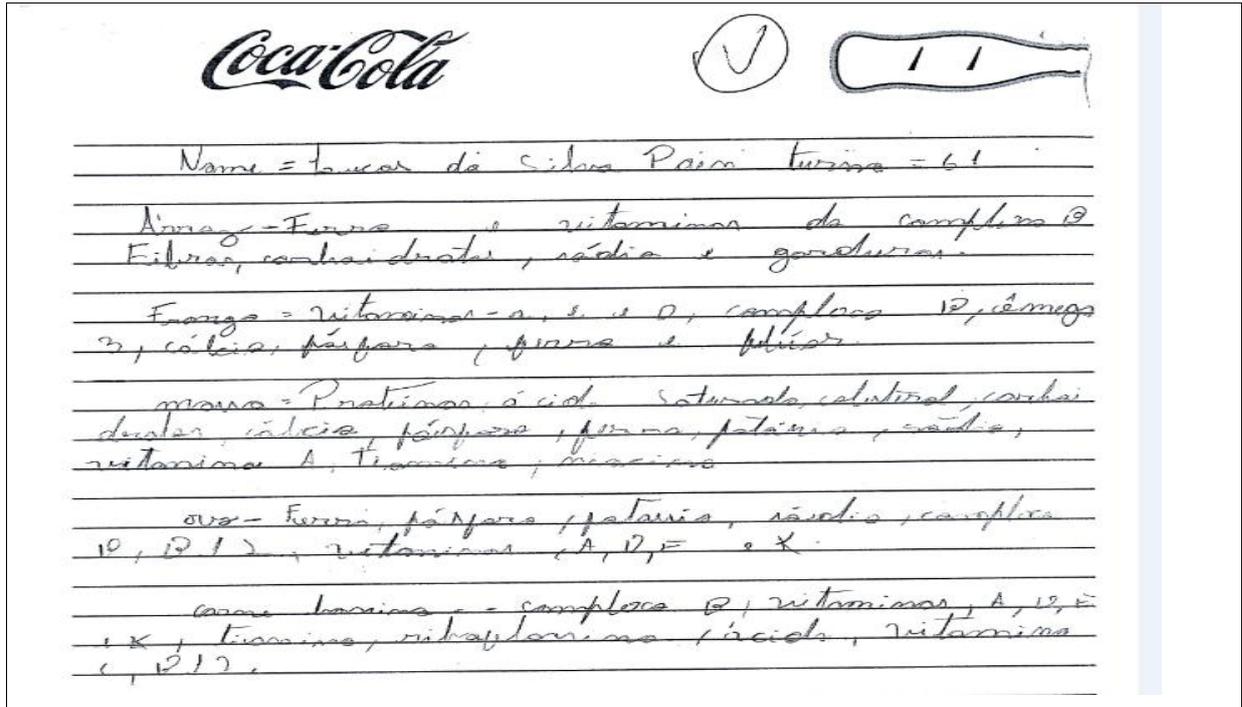
De acordo com a orientação, era necessário dar exemplos de patrimônios tombados e registrados em Florianópolis para aproximar com a vivência dos alunos. Esta aula ocorreu de maneira satisfatória e quando foram expostos os exemplos de patrimônios os alunos participaram bastante. Em sala de aula, foram utilizados exemplos como a Ilha do Campeche, a Ponte Hercílio Luz e a Igreja de Nossa Senhora de Desterro. O trabalho com a história local é muito pertinente e quando optamos em exemplos mais próximos sempre se teve muito êxitos e a participação em sala era muito maior.

De acordo com o planejamento inicial, a atividade do questionário para investigar os hábitos alimentares dos alunos e para dar suporte para atividade de pesquisa na internet era para ser entregue na aula anterior, quando foi explanado o texto *Alimentação e Patrimônio*. Por esquecimento e também nervosismo, acabou não sendo entregue para os alunos nesta aula adicional onde foram trabalhados os conceitos.

Alguns alunos faltaram nesse dia e, conseqüentemente, nem todos puderam fazer a atividade. Sendo uma atividade simples poderia ser feita em sala, mas como não deu tempo, os alunos levaram para fazer em casa. Foi enfatizado que a atividade deveria estar pronta para a próxima aula, pois os dados coletados serviram como base para a pesquisa na internet<sup>135</sup>. Esta pesquisa consiste em pesquisar os valores nutricionais dos alimentos listados pelos alunos no questionário:

---

<sup>135</sup> Esta aula eu não pude lecionar e muito menos assisti-la por motivos de doença.



Este é um exemplo da atividade da pesquisa na internet feita por um dos alunos da turma 61. Inicialmente seria confeccionada uma tabela e se faria a relação dos alimentos mais listados pelos alunos, a fim de padronizar e organizar a atividade, conforme consta no Plano de Aula. Devido ao imprevisto, não foi possível confeccionar a tabela, então, cada aluno individualmente pesquisaria os alimentos indicados como mais consumidos.

Observando a atividade exposta, os alimentos mais consumidos pelo aluno são: arroz, frango, massa, ovo e carne bovina. Esta atividade foi subsidiada pelo texto didático *Fique Ligado: uma boa alimentação é saúde*, que forneceu dados acerca dos nutrientes, suas funções e em quais alimentos podem ser encontrados.

A atividade em si não tem a função de discutir questões biológicas acerca dos alimentos, mas sim pensar como são os hábitos alimentares dos alunos e refletir o porquê da seleção de certos alimentos em relação a outros. Esse é o cerne da atividade. Esta pesquisa na internet tem a função problematizadora de refletir sobre a temática da alimentação através do olhar da cultura, como uma prática que influencia no cotidiano. Esta atividade constitui como uma das etapas da proposta de educação patrimonial.

Como explicitado em capítulos anteriores, após cada aula lecionada havia uma breve reunião com as professoras orientadoras, servindo como um momento de discussão e reflexão. De acordo com o meu colega, foi discutido e apontado que faltou explorar mais o viés cultural da alimentação. Notoriamente, as dificuldades em uma situação de estágio são sempre

presentes e o replanejamento é crucial nestes momentos. Esta aula foi diferente das outras por dois motivos: pelo lugar diferenciado – Sala de Informática - e por ser constituir em uma pesquisa na internet. Talvez estes aspectos tenham afetado o andamento da aula. A alternativa encontrada foi retomar estes aspectos na aula destinada à explicação do trabalho de pesquisa.

De acordo com o planejamento inicial, depois da aula da pesquisa na internet, a aula seguinte seria referente ao tema da alimentação em relação ao turismo. Sendo este, um viés da problemática apresentada no capítulo II onde foi discutido o Projeto de Ensino. Porém, devido à Semana do Meio Ambiente organizada pela escola com um conjunto de atividades que envolvia os alunos e a comunidade, esta aula foi transferida.

Decidimos antecipar a aula referente ao Trabalho de Pesquisa, que era de suma importância para a nossa proposta de educação patrimonial. Este trabalho consiste em realizar entrevistas com moradores que habitam o bairro da Armação do Pântano do Sul há mais tempo ou com uma idade já avançada, a fim de investigar os hábitos alimentares no passado na região escolhida. O objetivo é instigar os alunos a analisar as entrevistas a fim de identificar mudanças e/ou permanências na alimentação do Bairro. Foi entregue um Roteiro de Entrevistas para guiar a realização das entrevistas.

Nesta aula, entregamos um texto contendo as explicações pertinentes para a execução do trabalho. Cada parágrafo foi lido pelos alunos e anotamos no quadro as partes mais importantes. Os alunos estavam bem atentos e silenciosos no decorrer da explicação. Somente dois alunos faltaram neste dia, isso foi bem positivo, pois a maioria dos alunos estavam cientes do trabalho. Sobrou pouco tempo para ler as questões do Roteiro uma por uma, contudo foi ressaltada a questão número 11 - “Você poderia nos auxiliar a registrar uma receita que considere importante na história de sua família.”, visto que, a partir das receitas coletadas, os alunos irão confeccionar um *Caderno de Receitas*. Algumas impressões desta aula foram registradas em meu Diário de Aula:

Acho que vai dar tudo certo com o trabalho. A maioria dos alunos são bem participativos e engajados. O resultado final tem tudo para ser bastante significativo. No fim, acho que ocorreu tudo bem com essa aula, o objetivo principal foi alcançado pelo menos.<sup>136</sup>

As datas de cada etapa do trabalho foram alteradas ao decorrer da regência, pois, por exemplo, alguns alunos não traziam as entrevistas para eu e meu colega analisarmos. Certos alunos sentiram dificuldade em montar o texto e apresentaram dúvidas sobre a estrutura do

---

<sup>136</sup> GOULART, Mariana. Diário de Aula, 2012.

*Caderno de Receitas*. Como estratégia didática, eu e meu colega produzimos um exemplo para explicar a estrutura do Caderno.

A estrutura do caderno era a seguinte: a) colocar os dados do entrevistado – nome, idade e local de origem; b) colocar o título da receita e em seguida os ingredientes e o modo de preparo; c) e por fim, fazer algum desenho a mão referente à temática da alimentação. A orientação dada para o texto é que seja estruturado a partir de três eixos: passado - através de informações coletadas sobre a infância dos entrevistados; presente – informações acerca dos hábitos alimentares dos entrevistados atualmente; e por último, mudanças e/ou permanências, registrando também a opinião do aluno.

As dúvidas em relação à estrutura do trabalho de pesquisa surgiram em muitos momentos de nossas aulas, principalmente em relação à escrita do texto com base na análise de entrevistas. Alguns alunos mostraram os seus textos antes da data prevista a fim de verificar se estavam fazendo o trabalho corretamente. Isto pode ser reflexo de uma ausência de prática de escrita, sendo essa proposta uma situação nova para os alunos. Por conta desse quadro, adiamos a data de entrega final do trabalho para que nenhum aluno saísse prejudicado em sua nota. O objetivo principal é que eles aprendam e tenha consciência que seu trabalho é muito importante para o estágio. Para isso, arranjos são sempre necessários para que no fim tudo ocorra de maneira satisfatória.

Após essa aula acerca do Trabalho de Pesquisa, foi realizada a última aula do bloco que aborda o presente, com o tema “Alimentação e Turismo”. Antes disso, os alunos fizeram as *Olimpíadas de Matemática*, ou seja, uma prova que avalia os conhecimentos matemáticos. Eu e meu colega de estágio recebemos a informação que os alunos teriam aulas normais depois das Olimpíadas. Porém, houve uma pequena confusão. No bilhete entregue aos alunos contava que eles seriam dispensados naquele dia. Isso gerou um impasse e acabou atrasando a aula. Conclusão do ocorrido: somente quinze alunos assistiram à aula. Mesmo com todo esse imprevisto, a aula ocorreu de uma forma tranquila e agradável. Os alunos foram bastante compreensivos e todos participaram de uma forma muito positiva.

Nesta aula foram trabalhados os conceitos de gastronomia, turismo e pratos típicos. De acordo com planejamento inicial, nesta aula só seria utilizado o texto *Alimentação e Turismo*. Porém, na reunião de orientação, foi sugerido que se trabalhasse com algum folheto turístico da cidade Florianópolis ou com algum vídeo de propaganda turística para complementar o texto. Optou-se em utilizar um vídeo produzido pela Secretaria de Cultura e Esporte da

Prefeitura Municipal de Florianópolis que está disponível no próprio *site* da Prefeitura de Florianópolis<sup>137</sup>:



<sup>137</sup> Disponível em: <http://www.pmf.sc.gov.br/entidades/turismo/index.php?cms=videos&menu=11>.



O objetivo deste vídeo é problematizar o turismo como uma atividade turística que trabalha com desejos e motivações do indivíduo turista. As imagens expostas acima são algumas imagens que aparecem no vídeo, as mesmas trazem elementos importantes para análise. Após os alunos assistirem o vídeo, foram lançadas as seguintes questões: 1) Quem é o autor do vídeo? 2) O que ele está mostrando? 3) Vocês se identificam com essas imagens retratadas?

Os alunos responderam todas as questões. Um fato interessante foi que um deles apontou quando apareceu a comida e os restaurantes. Isto é positivo, pois ele conseguiu relacionar esta aula com a temática da alimentação que vinha sendo desenvolvida nas aulas anteriores. Após a discussão do vídeo, foi explorado o texto, sempre perguntando se eles entenderam cada um do parágrafo e trazendo exemplos de seu cotidiano. Uma parte do texto foi concluída e a outra parte ficou para a próxima aula.

A aula seguinte foi a continuação do conteúdo previsto. Porém, foi difícil trabalhar com essa segunda parte. Todos os alunos estavam presentes e muitos não tinham acompanhado a primeira parte do conteúdo. Houve a percepção de que muitos alunos não estavam entendendo. De improviso, foram retomados alguns conceitos da aula anterior para dar mais sentido a essa parte. Logo em seguida, a leitura do texto foi realizada e o conteúdo foi concluído.

Após ter relatado e analisado o conjunto de aulas referentes ao tempo presente com o viés da educação patrimonial, analisaremos a parte abordagem do passado por meio do conteúdo histórico sobre a presença de africanos e afrodescendentes da Ilha de Santa Catarina. Nesta parte, somente uma aula foi ministrada por mim, o restante foi pelo meu colega. Analisarei a partir do meu olhar de quem assistiu à aula e também pela avaliação dos alunos que foi feita no final do estágio. Como último item desse capítulo, analisarei os trabalhos de pesquisa.

#### 4.2 O CURRÍCULO EM AÇÃO: PRESENÇA DE AFRICANOS E AFRODESCENDENTES

Antes de começara explicar e analisar este conjunto de aulas referentes ao passado conectado à presença de africanos e afrodescendentes, é importante situar as diversas alterações no calendário da escola. Uma semana antes do início desta parte do conteúdo, a escola Básica Dilma Lúcia dos Santos teve como evento a Semana do Meio Ambiente. Como o estágio transcende a sala de aula, não somente eu e meu colega, mas todos os estagiários participaram desta Semana. Por conta disso, atrasamos o cronograma das aulas como um todo e muitos replanejamentos foram realizados.

Como visto no capítulo anterior, a primeira aula do conjunto que abordava o passado era destinada ao tema “Alimentação em Desterro”. Inicialmente era um único mapa que iria ser utilizado nesta aula, mas foi preciso adicionar mais mapas para situar os alunos no tempo e no espaço. Esse movimento foi muito importante, pois estávamos mudando o foco do conteúdo, e queríamos que ele não fosse algo dissociado do anterior e sim visto como uma continuação, mas sob a perspectiva do passado. A aula foi iniciada com a exposição dos mapas selecionados durante o replanejamento, sendo o primeiro referente à Florianópolis e o segundo um mapa das Freguesias da Ilha de Santa Catarina no século XIX.

Após essa exposição, foi iniciada a leitura do texto didático que trata de Desterro como núcleo urbano da Ilha de Santa Catarina, onde se desenvolvia as principais atividades de comércio ligadas aos gêneros alimentícios. Para explorar o espaço urbano de Desterro, foi proposta uma atividade que consistia criar uma legenda para o mapa da cidade de Desterro destacando as principais ruas para o comércio na época. Dentro do nosso planejamento, essa foi a Atividade nº4. Esta atividade foi realizada durante a aula. Esta foi uma estratégia encontrada para reforçar e enfatizar os principais espaços para o desenvolvimento do comércio.

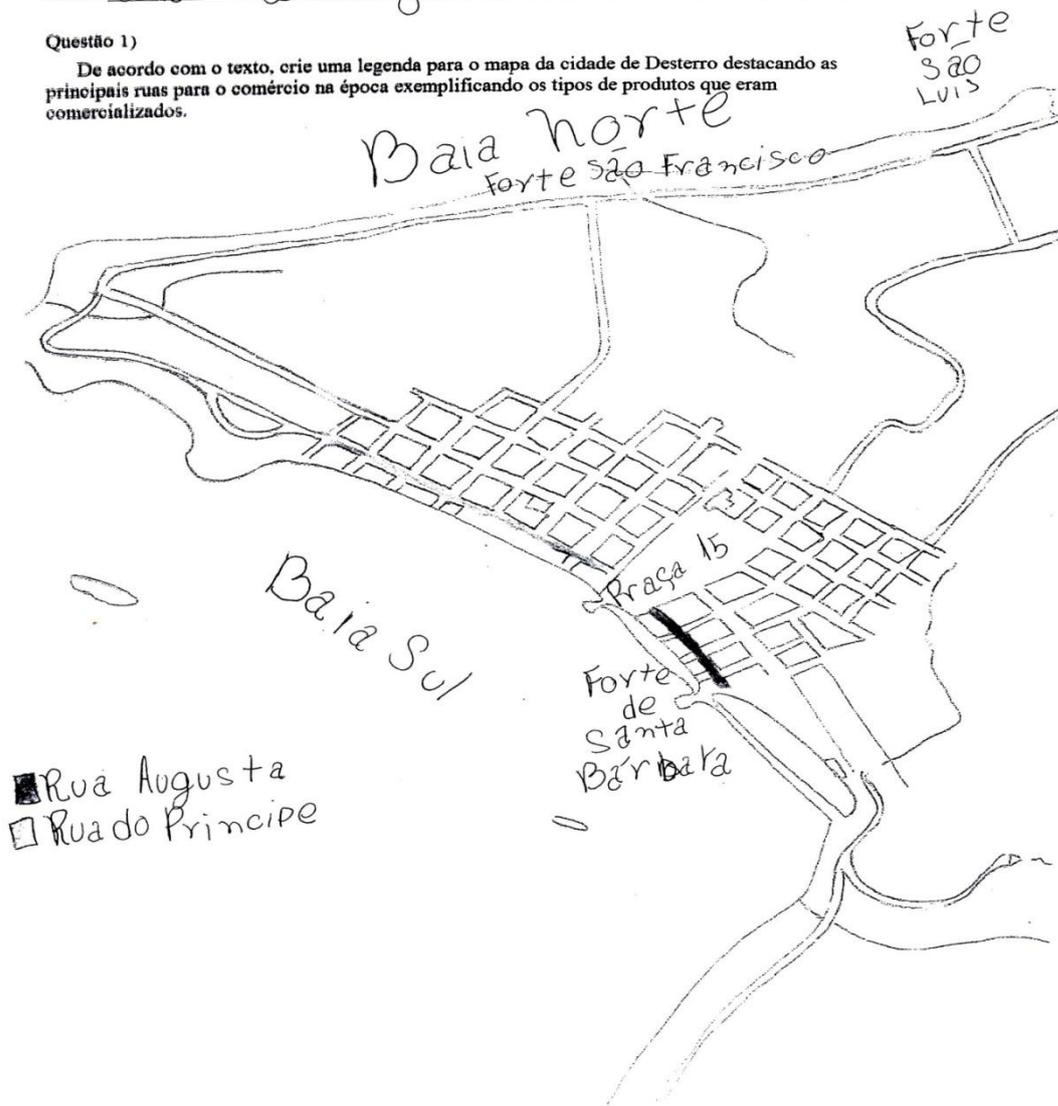
Era uma atividade simples, mas isso não desmerece a sua importância dentro desse conjunto de aulas. Um aspecto a ser analisado é a demora da realização da atividade. Muitos alunos se levantaram para pegar os lápis de cor, ou conversavam, atrasando o andamento da aula.

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS  
 DISCIPLINA DE HISTÓRIA  
 PROFESSORA DANIELA SBRAVATI  
 PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART  
 TURMA: 61  
 Nome: Victório Lote G.



Questão 1)

De acordo com o texto, crie uma legenda para o mapa da cidade de Desterro destacando as principais ruas para o comércio na época exemplificando os tipos de produtos que eram comercializados.



A partir da imagem acima, podemos perceber que consistia em uma atividade de localização, diferente de outras atividades que seriam realizadas posteriormente. Em geral, a maioria dos alunos foi bem nesta atividade da legenda recebendo conceitos entre “excelente” e “muito bom”. Somente um ou dois alunos receberam um “refazer”, pois estava muito aquém do que estava sendo proposto.

O espaço é um aspecto que estrutura esta atividade. Sendo uma turma de sexta série, acredito que trabalhar com atividades de localização os ajudam na compreensão do conhecimento histórico escolar. E como era a primeira aula do conjunto referente ao passado, era muito importante que os alunos percebessem que o espaço urbano da Freguesia de Desterro configurava-se de uma maneira diferente no século XIX. O espaço da cidade tinha uma dinâmica própria que influenciava no comércio de gêneros alimentícios e, conseqüentemente, nas relações de trabalho.

Infelizmente por causa da fotocópia em preto em branco não pode ser observado as cores empregadas na realização dessa atividade. Um aspecto a ser constatado é que utilizamos conceitos para avaliar a maior parte das atividades. Nas atividades como a do questionário e da pesquisa na internet utilizamos somente “Visto”, pois poucos alunos retornaram as atividades.

Outra atividade realizada nesta aula foi análise de documento histórico, sendo a atividade de nº5. O objetivo desta atividade era trabalhar com dois conceitos desenvolvidos no texto didático: “Escravo de Ganho” e “Escravo de Aluguel”, a fim de introduzir o conteúdo da próxima aula referente aos diversos ofícios dos escravos.

Nome: Enrique Duarte

**ANÁLISE DE DOCUMENTO HISTÓRICO**

Documento Histórico:

Como requerente por tempo de um ano -  
Desterro 27 de Agosto de 1850.

Francisco Antonio Cardoso manifesta ante a Câmara ter uma escrava de nome Maria nação Angola pela qual (?) de mandar vender quitanda pelas ruas desta cidade, e por isso quer pagar o que dever do imposto respectivo.  
Desterro 27 de Agosto de 1850.

Francisco Antonio Cardoso.

Leia o documento histórico e retome o quadro que explica as diferentes formas de escravidão nos núcleos urbanos para responder a questão:

2. Qual interesse que motivou Francisco Antonio Cardoso a pagar imposto para que sua escrava Maria pudesse vender quitanda nas ruas de Desterro?

Francisco está fazendo este pedido porque ela como escrava não podia sair pelas ruas da cidade patendo de porta em porta, sem ter um justificativa certa, por isso ele deveria pagar ao governo.

Observando a análise feita pelo aluno na atividade reproduzida acima, a questão não foi tão bem desenvolvida e houve pouca interpretação. Talvez isto tenha sido um reflexo da aula, onde o conteúdo não foi tão bem trabalhado, ou por os alunos terem certa dificuldade em fazer atividades um pouco mais complexas. Depois da aula, as professoras alertaram que a atividade da análise de documento histórico não foi tão bem explicada e desenvolvida, pois faltou realizar as diferentes etapas da análise de documentos. Como, por exemplo, identificar a autoria, que tipo de documento é e o seu conteúdo. Estas etapas eram importantes para a construção e interpretação do documento.

Vendo as atividades como um todo, a maior parte não conseguiu desenvolver a resposta. Caso as etapas de análises tivessem sido desenvolvidas, talvez os alunos conseguissem construir uma resposta mais elaborada e mais próxima do que tínhamos proposto. Esta aula não foi lecionada por mim, e sim pelo meu colega. Algumas reflexões foram feitas a partir deste contexto:

É muito diferente quando não se está dando aula e fica somente observando. Será que faria diferente? Ou pior? Ou melhor? Estas indagações vêm a tona quando

estamos do “outro lado”. Espero que, tanto ele quanto eu, consigamos superar as nossas dificuldades.<sup>138</sup>

O estágio é um período caracterizado por erros e acertos. Refletir sobre a prática é muito importante neste momento. As orientações e as críticas foram de suma importância para a concretização deste conjunto de aulas sobre o passado.

A próxima aula seria destinada a discutir a “Presença Escrava na Ilha de Santa Catarina”, juntamente com os diversos ofícios que estes ocupavam no centro urbano de Desterro. Esta aula meu colega conduziria. Mas tivemos que adiar essa aula e introduzir uma nova aula para discutir e tirar dúvidas sobre o trabalho de pesquisa.

Devido ao andamento do trabalho de pesquisa, fomos obrigados a reservar uma aula para explicar a construção do texto da pesquisa e também para organizar as duplas. Poucos alunos nos deram um retorno a respeito da formação das duplas. Mesmo atrasando as próximas aulas, foi de suma importância esse momento de intervenção. Talvez se não fosse por esse momento, o trabalho de pesquisa estaria muito comprometido.

Após isso, foi iniciada a aula sobre a “Presença escrava na Ilha de Santa Catarina”. Antes de começar o tema da aula propriamente dito, meu colega fez um apanhado geral de algumas questões discutidas na penúltima aula. Feito isto, ele iniciou a leitura de um novo texto didático: *Os diversos ofícios dos escravos na Ilha de Santa Catarina e em Desterro*. Esta aula, aparentemente, ocorreu dentro do planejado. Alguns alunos participavam e faziam observações interessantes. Porém, foram recebidas muitas críticas em relação a abordagem do conteúdo pelo meu colega:

O que mais me marcou neste dia foram as críticas da professora Daniela. As suas críticas estavam pautadas no conteúdo. (...) O que mais me intriga é que eu realmente não percebi isso, e somente depois que fui perceber. Não estava muito atenta à fala do meu colega, e sim para os alunos. Embora alguns participassem, muitos estavam conservando e passando o “famoso bilheteinho”. Isso acabou me dispersando e perdi a condução da aula. Eu poderia intervir e o ajudar. Foi bastante constrangedora essa orientação.<sup>139</sup>

Estas observações traduzem o que eu senti nesta aula. O que foi posto em discussão na reunião após essa aula é que as explicações dadas ao texto contradizem o que a historiografia recente aborda sobre o trabalho escravo. Aspectos como a sociabilidade e mobilidade destes sujeitos não foram abordadas tão bem. Faltou desconstruir a ideia de “coisificação” ligada à figura do escravo. Este foi um momento muito importante da regência, onde refletimos sobre

<sup>138</sup> GOULART, Mariana. Diário de Aula, 2012.

<sup>139</sup> Ibid., [n.i]

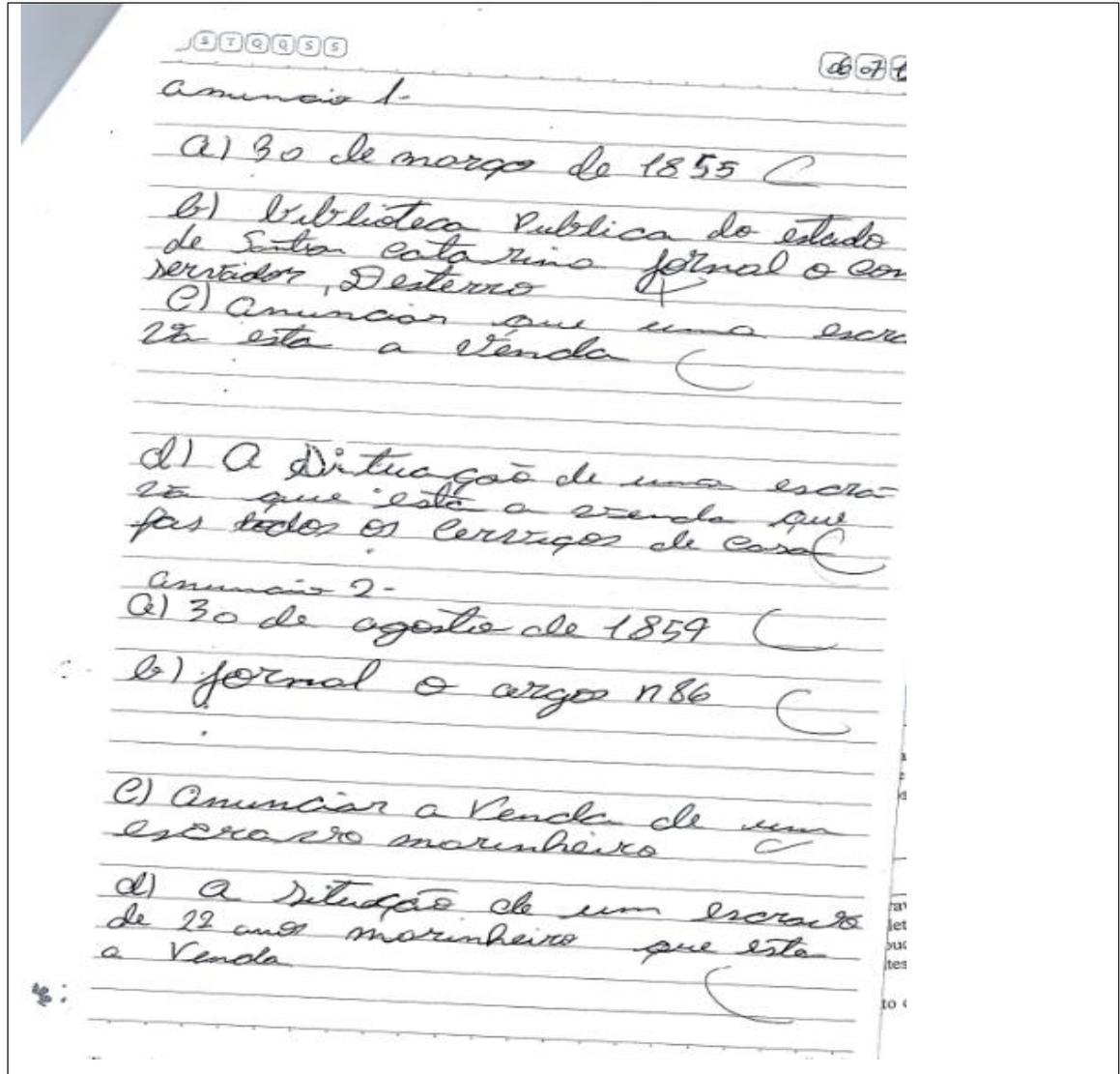
o nosso papel de estagiários e também futuros professores de História. É um compromisso político e social que assumimos e que assumiremos posteriormente.

Após isso, estas questões teriam que ser retrabalhadas na próxima aula, que foi a continuação do texto didático *Viver de Quitandas em Desterro*, onde foi trabalhado e explorado o ofício das quitadeiras no comércio de gêneros alimentícios em Desterro. Anteriormente, como planejado, meu colega retomou questões referentes à escravidão e a mobilidade do escravo e aproveitou para corrigir alguns erros da aula anterior. Muitos alunos participaram, surgindo observações referentes ao preconceito e também uma questão em relação ao *apartheid*.

É interessante observar que ao desconstruir a ideia do escravo como “coisa”, estas questões surgiram. As imagens do escravo propagadas nas mídias, principalmente nas telenovelas, apareceram nas falas dos alunos. Foi um momento oportuno para trabalhar com o ofício das quitadeiras. Foi explicado o Box sobre “Maria Mina”, uma escrava que conseguiu alcançar sua almejada liberdade por meio de seu trabalho como quitadeira através da construção de pecúlio. Com isso, mostramos que os escravos tinham mobilidade pela cidade e criavam redes de sociabilidade.

Foi enfatizado também que a história de Maria Mina foi construída através de pesquisas em documentações, constituindo o trabalho do historiador. Nesta aula também foi explicada a importância dos jornais em Desterro como um veículo de informação para divulgar compra, venda e aluguel de escravos. Ressaltou-se, também, o jornal como uma fonte histórica importante para o ofício do historiador. No final da aula, foi entregue a atividade de análise de anúncios de jornais. Foi proposto que os alunos trouxessem na próxima aula para fazer em sala. Inicialmente, a atividade estava prevista para ser feita quando fosse discutido o conteúdo referente à construção do Mercado. Devido ao cronograma da escola e os diversos atrasos que tivemos, ficamos com receio de não conseguir passar esta atividade e a antecipamos para poder fechar as notas finais do bimestre.

Dando prosseguimento ao planejamento, as duas aulas seguintes foram utilizadas para a execução da Atividade nº6, de análise de anúncios de jornais de Desterro no século XIX. Eram seis anúncios que continham assuntos referentes à venda, aluguel e fuga de escravos. Era uma atividade que exigia tempo e as duas aulas foram bem aproveitadas. Só um grupo que não entregou a atividade, pois faltou uma questão para eles terminarem. Quem ministrou essa aula foi meu colega, mas o ajudei circulando pelos grupos para atendê-los caso tivessem alguma dúvida.



De uma maneira geral, os alunos se saíram muito bem nesta atividade. Os objetivos foram alcançados, ou seja, os alunos conseguiram responder as questões solicitadas. Esta atividade é um excelente exercício de análise de documento histórico, onde os alunos constroem em conjunto com os professores o conhecimento histórico escolar. É de suma importância que os alunos tenham a consciência de que a história é construída por um conjunto de sujeitos históricos, e os anúncios de jornais nos dão indícios e pistas acerca da presença de africanos e afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina e de seu papel de protagonistas. As ações no passado são chaves interpretativas para entendermos as relações de trabalho e sociabilidade que eram construídas e estabelecidas no espaço urbano de Desterro.

Dando continuidade ao conteúdo, a próxima aula foi destinada a discutir e refletir acerca da construção do primeiro Mercado Público dentro do contexto do embelezamento da

cidade. Como visto no capítulo anterior, nesta aula pretendia-se utilizar o texto didático *O Mercado Público e as formas de Fiscalização*. Assim foi feito e os documentos que estavam presentes foram analisado em conjunto com os alunos. Durante toda a regência foi enfatizado as etapas da análise de documentos.

Documento Histórico

EDITAL

O fiscal da Câmara Municipal, para conhecimento do publico transcreve o artigo 56 das posturas municipais = Art 56= Todos os que venderem gêneros que devam ser medidos, ou pesados serão obrigados desde o 1.º de janeiro até o ultimo de Fevereiro, na forma do estilo e padrões distribuídos pela Câmara; sob pena de 4\$000 de multa. Em consequência do que convida a todos os compreendidos neste artigo, para que até o fim do corrente mês tenham seus pesos e medidas devidamente prontos. E para não alegarem ignorância se afixa o presente.

Desterro 16 de Julho de 4850.

Joao de AraujoBoeno

Este é o primeiro documento encontrado no texto e sua finalidade é fornecer informações a respeito das formas de fiscalização dos gêneros alimentícios. Foi posto no quadro três perguntas para os alunos responderem de forma oral sobre o documento. Estas perguntas constituem as etapas de análise do documento: “O documento é oriundo de que órgão?”; “Qual é a sua autoria?”; “Diz respeito a que?”, “Qual é seu conteúdo?”.

Quando foi feito estas perguntas, os alunos demoraram para responder, manifestando em seu silêncio certa dúvida. Insisti novamente nas perguntas e os lembrei da atividade que fizeram dos jornais. Depois disso, eles se manifestaram e deram a sua resposta. Outro documento foi analisado a partir dessas etapas, com perguntas semelhantes:

Documento Histórico

“A Câmara Municipal desta cidade manda fazer público que se achando pronta a praça do mercado, principiara no dia 10 do corrente na mesma praça a venda de carne, peixe e todos os mais gêneros, que são permitidos conforme o regulamento. E para que conste se afixa o presente. Desterro 7 de janeiro de 1851. O presidente Clemente Antonio Gonçalves.”

(Biblioteca Pública Estadual de Santa Catarina. Jornal “O Novo Íris”. Desterro, 10 de janeiro de 1851, n. 86, p. 03.).

Neste documento, mais alunos participaram dando as suas respostas. A análise de documento histórico é um processo que deve ser estimulado constantemente. Essa demora em responder e as perguntas apresentada durante a atividade análise de jornais podem no dar indícios que essa prática não era tão familiar a eles. O estágio também pode contribuir para que certas estratégias didáticas sejam desenvolvidas posteriormente.

Este foi o último conteúdo em relação ao conhecimento do passado ministrado. Inicialmente teriam mais duas aulas referentes à alimentação na Freguesia do Ribeirão de Ilha e nas Armações Baleeiras. Faltava apenas uma aula para finalizar o bimestre, tornando-se impossível ministrar esses dois conteúdos. Após a regência, a professora responsável pela turma iria trabalhar este conteúdo com os alunos. Para finalizar o bimestre, a última aula era apresentação dos resultados do trabalho de pesquisa. Em uma primeira proposta, os alunos apresentariam os seus trabalhos. Em contrapartida, resolvemos fazer outro movimento. Isto será explicado no próximo subcapítulo referente à análise do trabalho de pesquisa.

#### 4.3 O TRABALHO DE PESQUISA

O trabalho de pesquisa consiste na realização da proposta de educação patrimonial. Como visto em capítulos anteriores, esta proposta de educação patrimonial tem como principal objetivo tornar o aluno agente da construção do conhecimento histórico escolar, trazendo o professor como mediador deste processo. Os alunos investigaram os hábitos alimentares do bairro da Armação através de realização de entrevistas com moradores mais idosos ou aqueles que moravam há muito tempo no bairro. A história local atuou dentro desta proposta de uma maneira expressiva, pois a partir do momento que os alunos investigaram o aspecto alimentar em seu bairro, eles trouxeram para a pesquisa as suas vivências e experiências do cotidiano.

Para que essa proposta fosse efetivada de maneira eficaz e significativa era preciso construí-la anteriormente, tal como ocorreu desde a primeira aula, com a atividade de análise de iconografia, perpassando o texto didático *Alimentação e Patrimônio*, a aplicação do questionário e, por fim, a atividade da pesquisa na internet e o conteúdo referente ao texto *Alimentação e Turismo*.

O trabalho de pesquisa foi desenvolvido em três etapas: 1) realização das entrevistas; 2) análise dos depoimentos coletados pelos entrevistados resultando em um texto; 3) confecção de um Caderno com as receitas coletadas nas entrevistas. Este subcapítulo analisará

estas três etapas e todos os arranjos necessários para que esta proposta de educação patrimonial fosse realizada. Outro ponto que deve ser destacado é a estratégia de exposição dos resultados que foi realizada, onde nós estagiários mostramos alguns trechos de entrevistas significativas e fizemos uma análise das mesmas. Essa estratégia teve um resultado muito positivo onde alunos e alunos participaram ativamente.

Até chegar ao resultado final, foram reservados vários momentos das aulas e até mesmo uma aula inteira para a orientação e esclarecimento sobre alguns aspectos do trabalho. No começo, os alunos estavam muito confusos e pensávamos que a concretização do trabalho estava comprometida. Muitos alunos queixaram-se de não encontrar as pessoas e delas não terem disponibilidade para a realização das entrevistas. Também faziam queixas do colega de trabalho, e cada semana, o trabalho ia atrasando e comprometendo o planejamento.

Mesmo entregando um texto didático a respeito da pesquisa com um Roteiro de Entrevistas e as informações necessárias para a realização do trabalho, era necessário enfatizar e orientar individualmente e coletivamente. Esta é uma situação que teremos que estar atentos quando formos professores. Se não fossem as sessões de orientações, talvez não conseguíssemos alcançar um resultado positivo. Ainda analisando este quadro, é preciso observar que os alunos são da sexta série do Ensino Fundamental, ainda estão aprimorando a prática de leitura e escrita e, principalmente, de organização de estudo. A nossa presença ativa, enquanto estagiários e professores, era necessária.

Para reverter esse quadro, reservamos uma aula enfatizando a data de entrega e a organização das duplas. Feito este movimento, os alunos começaram a agir. Poucos alunos tinham feito às entrevistas e nos mostrado. Porém, após essa aula, os resultados foram aparecendo e surgindo novas orientações acerca da construção do texto.

Inicialmente, havia o planejamento dos alunos apresentarem os resultados da pesquisa. Contudo, por conta deste atraso, tivemos que modificar. Foi planejada uma aula expositiva, ministrada por mim e pelo meu colega, onde realizamos uma apresentação de slides com alguns trechos de entrevistas, organizadas em três eixos: passado, presente e transformações. Também aproveitamos para rememorar alguns conceitos desenvolvidos acerca da temática da alimentação, utilizando os *slides* reproduzidos abaixo:

|  |   |
|--|---|
| <p style="text-align: center;"><b>Alimentação como prática Cultural</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">Trabalho de Pesquisa realizado pelos alunos da turma 61 da escola Dilma Lúcia dos Santos</p>  | <p style="text-align: center;"><b>Alimentação como prática Cultural</b></p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ Como visto em aulas anteriores a alimentação não é somente um ato biológico, mas também um ato cultural.</li> <li>❑ A alimentação é uma fonte de informações preciosas. Através dela, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época.</li> <li>❑ A alimentação também é uma forma de patrimônio, pois revela uma identidade de um determinado grupo de pessoas ou de uma região.</li> </ul> |
| <p style="text-align: center;"><b>Alimentação</b></p> <hr/> <p>No presente...</p> <p>"Agora temos micro-ondas". Patrícia, 42 anos</p> <p>"Hoje é tudo muito industrializado" Ester, 33 anos</p> <p>"Deixei de comer muita gordura" Enio, 66 anos</p> <p>"Houve mudanças nos temperos. Foram melhorando. As marcas foram crescendo" Enio, 66 anos</p> | <p style="text-align: center;"><b>Alimentação</b></p> <hr/> <p>No passado...</p> <p>"Na minha infância era o fogão a lenha, que existe até hoje" Rogério, 70 anos</p> <p>"Antes era feito tudo na mão, hoje tem batedeira". Solange, 36 anos</p>  |
| <p style="text-align: center;"><b>Alimentação</b></p> <hr/> <p>" Antes tudo era feito com panelas de barro e hoje em dia são feitos com panelas de alumínio, mesmo assim, uso potes de barro de vez em quando". Zenaide, 68 anos.</p>  | <p style="text-align: center;"><b>Alimentação</b></p> <hr/> <p>Transformações...</p> <p>"Mudou muito os temperos dos alimentos". Zenaide, 68.</p> <p>"O peixe frito foi muito importante para a história da minha família". Diney, 40 anos</p> <p>"Não foram muito alterados, porque todo mundo ainda pode comer os alimentos do passado". Nelson, 50 anos</p> <p>"Muitos aspectos antigos ainda podem ser notados aqui na praia". Diney, 40 anos.</p>  |

Feito a exposição e discussão destes *slides*, perguntamos a eles quais mudanças e permanências que podemos identificar na alimentação no bairro da Armação? Após isso, alguns alunos foram lembrando as entrevistas realizadas e até trazendo outras informações que não estavam presentes no texto de análise. Esse momento foi muito importante, pois percebemos que eles se envolveram com o trabalho. Surgiram alguns comentários que não faziam referências às entrevistas, mas sim de sua vivência pessoal, como algumas receitas que a avó fazia e quais instrumentos domésticos que ela utilizava. Talvez se utilizássemos a estratégia anterior dos próprios alunos apresentarem o trabalho, não tivéssemos a mesmo resultado.

Em relação aos textos de análise das entrevistas, a maioria dos alunos elaborou um texto coerente. Alguns deixaram de colocar a sua própria análise no texto, mas outros conseguiram fazer o que estávamos propondo. Apareceram textos muito bons e expressivos para a nossa proposta de educação patrimonial. Destaco aqui um trecho de um dos textos, deixando a opinião do aluno em evidência:

As duas entrevistas falaram que gostaram de participar e ajudar nessa pesquisa e tomara que tenha ajudado; para mim foram interessantes porque tinham muitas diferenças e semelhanças, com os objetos de preparo das comidas e os temperos; os pais cozinham com panelas de barro e ferro. A que mais me chamou a atenção foi o fogão a lenha, é muito legal; (...) eles tinham que pegar a lenha no mato, tinham que cortar galhos; isso que é o legal. Mais um que me chamou a atenção é a panela de barro, é uma verdadeira arte artesanal.<sup>140</sup>

Este trecho permite analisar que, ao escrever o seu texto, o aluno destacou os objetos dentro do contexto de preparo dos alimentos. E que no passado, os entrevistados tinham uma relação mais estreita com a natureza, por exemplo, ao pegar os galhos das árvores para fazer a lenha e, por fim, acender o fogão a lenha. A panela, provinda do barro, contém toda uma técnica para ser feita. Isto se encaixa nos “modos de fazer” os alimentos, aspecto enfatizado durante as nossas aulas em relação à alimentação e o patrimônio. Interessante que o aluno denomina a panela como uma arte artesanal, valorizando assim o aspecto manual em sua produção.

A questão apresentada acima pelo aluno permite analisar o conjunto de entrevistas coletadas a partir dos utensílios domésticos utilizados no preparo dos alimentos. Os mais variados objetos aparecem nas entrevistas, como cita, por exemplo, Maria Zenaide de 68 anos: “Antes era feito tudo com panela de barro e hoje em dia são feitas com panela de alumínio, mesmo assim, uso potes de barro de vez em quando”<sup>141</sup>. Assim como Zenaide, Solange de 36 anos, também nos relata algo semelhante em relação ao preparo dos alimentos: “Antes era feito tudo na mão, agora temos batedeira”<sup>142</sup>.

Rogério, de 70 anos, relata que em sua “infância era o fogão a lenha, que existe até hoje”<sup>143</sup> o objeto utilizado para preparar os seus alimentos. Patrícia, de 42 anos, e Ester, de 33 anos, respectivamente, dão indícios que ocorreram transformações: “Agora temos micro-ondas”<sup>144</sup>; “Hoje é tudo muito industrializado”<sup>145</sup>. Não só os objetos que foram destacados

<sup>140</sup> Trecho retirado do texto de um aluno da Turma 61.

<sup>141</sup> Trecho retirado da entrevista de Maria Zenaide, 68 anos.

<sup>142</sup> Trecho retirado da entrevista de Solange, 36 anos.

<sup>143</sup> Trecho retirado da entrevista de Rogério, 70 anos.

<sup>144</sup> Trecho retirado da entrevista de Patrícia, 42 anos.

<sup>145</sup> Trecho retirado da entrevista de Ester, 33 anos

pelos entrevistados na forma de preparo dos alimentos, mas também outros ingredientes, como os temperos, foram incorporados nas narrativas: “Houve mudanças nos temperos, foram melhorando; as marcas foram crescendo.”<sup>146</sup>; “Mudou muito o tempero dos alimentos.”<sup>147</sup>

Dentro desta perspectiva, a folha de bananeira e a banha de porco aparecem nas formas de preparo e para Ciriaco Gonçalves, de 71 anos, compuseram o seu hábito alimentar no passado: “bolo da folha de bananeira; além dos utensílios, antes não existia azeite só banha de porco”<sup>148</sup>.

Os mais variados utensílios, desde a panela de barro, fogão a lenha, folha de bananeira, até o mais moderno micro-ondas, constituíram as memórias alimentares dos moradores do bairro da Armação. Mudanças e permanências estão presentes nestas falas e as experiências e as vivências de cada entrevistado configuram os seus hábitos alimentares. Muitos elementos apareceram nessas entrevistas que constituem um ponto significativo do nosso estágio. A questão de gênero é um exemplo, pois na maioria das entrevistas quando os alunos perguntavam aos entrevistados quem preparava as refeições, a figura da mãe e da avó aparecia em suas falas.

Em relação à questão do peixe, questão esta que norteou a nossa problemática inicial, um dos textos apresenta aspectos interessantes: “Seu Enio compra peixe direto do pescador, mas o Rogerio compra na peixaria ou supermercado”<sup>149</sup>. Isto demonstra que os dois entrevistados possuem o hábito de comer o peixe, mas o adquirem de formas diferenciadas. Esta questão nos remete à alimentação como prática cultural, pois a partir da cultura de determinados indivíduos, há processos diferenciados em consumo e seleção dos alimentos. Outro texto de uma dupla traz elementos de análise a respeito do peixe:

Ciriaco nunca deixou de consumir peixe e pirão de feijão, e Sheila nunca deixou de comer nada que comia quando criança. Em datas comemorativas Sheila comia maionese, peixe assado, porco, peru, salada e frutas preparadas por seus pais e familiares, enquanto Ciriaco não comemorava, passavam um dia normal(...) Quando crianças os dois comiam peixe e farinha e ainda consomem da mesma forma que era preparado.<sup>150</sup>

Por meio deste texto, podemos observar que as formas de consumir o peixe diferenciam-se em certos aspectos. Os dois entrevistados nunca deixaram de consumi-lo, porém, em datas comemorativas, uma das entrevistadas consumia o peixe assado. Em relação

<sup>146</sup> Trecho retirado da entrevista de Ênio, 66 anos.

<sup>147</sup> Trecho retirado da entrevista de Zenaide, 68 anos.

<sup>148</sup> Trecho retirado da entrevista de Ciriaco, 71 anos.

<sup>149</sup> Idem.

<sup>150</sup> Trecho retirado do texto de duas alunas da Turma 61.

às datas comemorativas, o primeiro entrevistado não as comemoravam. O peixe, dentro deste contexto, era consumido habitualmente não fazendo distinção entre alimentação cotidiana e alimentação festiva.

Outro texto de análise das entrevistas feito por outra dupla traz informações adicionais sobre o peixe: “Os dois [entrevistados] sempre comeram peixe assado, ensopados, e peixe frito. Zenaide comia e come o peixe com pirão d’água feito com farinha de mandioca”<sup>151</sup>. Neste trecho, através das entrevistas, vimos que os usos da farinha estão associados ao consumo do peixe. Sobre essa combinação do peixe e com a farinha de mandioca, encontramos mais alguns elementos para análise. A dupla citada acima, ao entrevistar Zenaide, perguntam quais eram os alimentos mais consumidos e como eram feitos: “Peixe e Pirão d’água; O peixe era fresco e o pirão era feito com farinha de mandioca e água, eu e minha mãe preparávamos”<sup>152</sup>.

O peixe e o pirão d’água aparecem como alimentos importantes na trajetória de vida de Zenaide e isso fica mais aparente quando a questionam se há algum alimento que nunca deixou de ser consumido: “Sim, peixe e pirão d’água e nunca vou deixar”<sup>153</sup>. A partir destas respostas podemos ver que o peixe é muito significativo para a história de vida dessa entrevistada. Não é mero acaso que o peixe apareceu novamente quando as alunas perguntaram qual receita mais importante na história de sua família.

A partir destes dois trabalhos analisados, vemos que o peixe está em evidência nos textos de análise. Em outros trabalhos aparecem algumas receitas de peixe; como por exemplo, peixe ensopado com legumes, linguado grelhado, tainha assada, entre outros exemplos. Isto mostra que o peixe pode ser considerado um alimento signo e identificador na região da Armação do Pântano do Sul.

Em relação às mudanças e permanências, há opiniões diversas. Os textos registram que os entrevistados mencionam alguns aspectos que sofreram transformações, como o uso de diferentes utensílios domésticos e os temperos, e outros dizem que não notam nenhum aspecto diferenciado. A partir deste quadro pode-se dizer que há mudanças e permanências nos hábitos alimentares dos moradores da Armação do Pântano do Sul. Mudanças e permanências aparecem simultaneamente nas entrevistas sob diferentes aspectos. Um exemplo, é o depimento de Ciriaco:

---

<sup>151</sup> Trecho retirado do texto feito por uma dupla da turma 61.

<sup>152</sup> Trecho retirado da entrevista de Maria Zenaide, 68 anos.

<sup>153</sup> Ibid.

Sim, houve mudanças. Hoje uso fogão elétrico, panela e talheres de inox, enquanto no passado usava fogão a lenha, panelas de ferro e caneca de esmalte. (...) Sim, comia muito peixe e farinha, continuo consumindo. São preparados da mesma forma.<sup>154</sup>

Zenaide acrescenta mais informações em relação à alimentação no Bairro da Armação: “Existem várias mudanças, mas aqui na praia a cultura alimentar açoriana é bem preservada”<sup>155</sup>. Nelson, de 50 anos, acredita que os hábitos alimentares “não foram muito alterados, porque todo mundo ainda pode comer os alimentos do passado”<sup>156</sup>.

Feito a análise dos textos e das entrevistas, um dos desdobramentos do trabalho foi a confecção do Caderno de Receitas. Foi uma atividade de registro das receitas coletadas dos entrevistados que exercitou a capacidade de organização e também de criatividade nos alunos. O modelo do texto para registrar as receitas consistia em colocar o nome do entrevistado, o nome da receita, os ingredientes, o modo de preparo e, por fim, a ilustração em relação à temática da alimentação. Inicialmente, não tínhamos pensando em fazer um modelo para auxiliar os alunos na composição do trabalho, mas como muitos estavam com dúvidas, resolvemos montar um modelo para orientar a estruturação do trabalho.

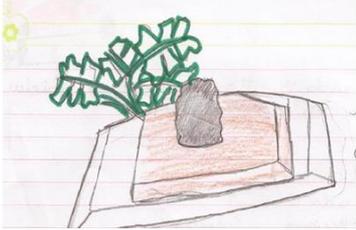
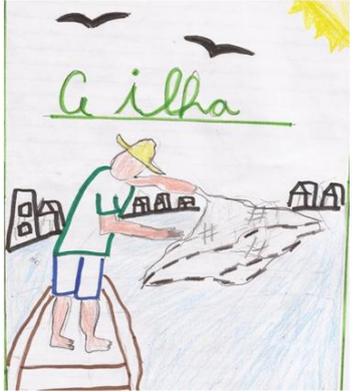
Nós organizamos o Caderno de Receitas e levamos no último dia de aula, que consistia em expor e analisar os resultados da pesquisa. Abaixo, a capa, o Sumário e algumas páginas do *Caderno de Receitas*:

|   |  |
|---|--|
| <p>ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LUCIA DOS SANTOS<br/>UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA<br/>PROFESSORA DANIELA SBRAVATI<br/>PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL BEZERRA E MARIANA<br/>GOULART</p> <p>CADERNO DE RECEITAS DA TURMA 61</p> <p>FLORIANÓPOLIS2012</p> | <p><b>Receitas</b></p> <p>Bolo de Fubá.....3</p> <p>Bolo de Fubá com Amendoim.....5</p> <p>Caldo de Peixe.....6</p> <p>Cuca.....8</p> <p>Galinha Com Polenta.....10</p> <p>Linguado Grelhado.....12</p> <p>Macarrão Caseiro.....13</p> <p>Morango com Chantilli.....14</p> <p>Olho de Sogra.....15</p> <p>Peixe Ensopado com Legumes.....16</p> <p>Pão Caseiro 1.....18</p> <p>Pão Caseiro 2.....20</p> <p>Pão Caseiro 3.....22</p> <p>Strogonoff de Frango.....23</p> <p>Tainha Assada.....25</p> <p>Torta de Banana.....27</p> |
|---|--|

<sup>154</sup> Trecho retirado da entrevista de Ciriaco Gomes, 71 anos.

<sup>155</sup> Trecho retirado da entrevista de Maria Zenaide, 68 anos.

<sup>156</sup> Trecho retirado da entrevista de Nelson, 50 anos.

|  |  |
|--|--|
| <p style="text-align: right;">16</p> <p><b>Alunos:</b> Fernanda e Shirley<br/> <b>Entrevistado:</b> Diney Domingos<br/> <b>Idade:</b> 33 anos<br/> <b>Local:</b> Armação</p> <p style="text-align: center;"><b>Peixe ensopado com legumes</b></p> <p>INGREDIENTES:<br/> 900g de filé pescado em pedaços<br/> 20g de funghi <i>secchi</i><br/> 1 cebola pequena<br/> 1 talo de salsão<br/> Alguns ramos de salsinha<br/> 5 colheres (de sopa) de azeite de oliva<br/> 200g de polpa de tomate<br/> 2 colheres (de sopa) de queijo ralado<br/> 8 fatias de pão italiano<br/> Sal e pimenta do reino a gosto</p> <p>MODO DE PREPARO:<br/> Coloque o funghi em uma tigela com água morna para amolecer. Limpe, lave e pique juntos a cebola, a cenoura, o salsão e alguns ramos de salsinha. Em uma panela grande refogue os legumes no azeite de oliva, sem parar de mexer por cerca de 3</p> | <p style="text-align: right;">17</p> <p>minutos. Em seguida junte e deixe cozinhar por 5 minutos. Virando com cuidado com a espátula. Adicione o funghi bem espremido e picado grosseiramente e a polpa de tomate e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Polvilhe com queijo ralado e misture, junte ½ litro de água fervente, acerte o sal e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Retire metade do refogado da panela e bata no liquidificador, em seguida junte o creme e deixe apurar. Divida o peixe em 4 cubucas, polvilhe com salsinha picada e pimenta do reino. Sirva a seguir com pão tostado.</p>  |
| <p style="text-align: right;">8</p> <p><b>Alunos:</b> Adauri e Pedro<br/> <b>Entrevistado:</b> Vera Lucia<br/> <b>Idade:</b> 55 anos<br/> <b>Local:</b> Armação<br/> Cuca</p> <p>INGREDIENTES:<br/> 3 xicaras de farinha<br/> ½ xicara de açúcar<br/> Uma pitada de sal<br/> 8 ovos<br/> 200g de nata<br/> 1 colher de fermento<br/> 1 colher de margarina<br/> Bananas forrando a forma</p> <p>MODO DE PREPARO:<br/> Acréscete os ovos em uma bacia, logo depois acrescente o açúcar. Misture tudo. Depois a margarina e nata, farinha, sal e</p>   | <p style="text-align: right;">9</p> <p>por último o fermento. Forrar a forma com as bananas e acrescentar a massa e assar por 40 minutos.</p>   |

Os alunos receberam o *Caderno de Receitas* de uma forma muito positiva. Este trabalho de pesquisa e todos os seus desdobramentos mostram que os alunos fizeram parte da construção do conhecimento histórico escolar. Através das entrevistas realizadas por eles, coletamos informações muito preciosas em relação à temática da alimentação. Eis que foi o grande desafio do estágio em construir e por em prática uma proposta de Educação Patrimonial.

A Educação Patrimonial pode ser realizada de várias formas e contemplar outros aspectos diferenciados do que tínhamos proposto, mas dentro do contexto de estágio na Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos, os objetivos que nortearam essa proposta consistiam em aproximar e relacionar as vivências dos alunos com a comunidade na qual eles estão inseridos. Estes aspectos podem ser mostrados através de seus desenhos no Caderno de

Receitas e de suas falas durante as aulas e também da avaliação do estágio feita no último dia de aula.

As entrevistas feitas pelos alunos propiciaram o contato com as pessoas idosas do bairro e o registro de suas memórias, contribuindo para a construção do conhecimento histórico escolar. Através da temática da alimentação, tentou-se aproximar e abordar aspectos da educação patrimonial, da história local e da presença de africanos e afrodescendentes durante a prática pedagógica.

No último dia de estágio pedimos para que os alunos da turma 61 fizessem uma avaliação do nosso estágio como um todo: atividades, textos didáticos, trabalho de pesquisa, as aulas, conteúdos, entre outros aspectos. Era muito importante que nós tivéssemos um *feedback* de nossa prática docente.

Através das avaliações sobre o estágio foi possível constatar que o trabalho de pesquisa foi o que eles mais gostaram de fazer, principalmente as entrevistas: “Eu gostei das aulas porque eles são bem legais e gostei da entrevista”; “Gostei muito, pois aprendi coisas que não tinha ideia que existia. (...) gostei das atividades, dos trabalhos ainda mais das entrevistas”; “eu conheci o passado e o que eles comiam”<sup>157</sup>. Isto demonstra que a nossa proposta de educação patrimonial obteve resultados pertinentes e fez algum sentido para os alunos.

A alimentação é um objeto de estudo relativamente novo no campo do ensino de História. Foi desafiador trabalhar com essa temática com uma turma de sexta série, contudo, isso não impediu que pudéssemos desenvolver o conjunto de nossas aulas. Inicialmente houve um estranhamento em relação ao tema, mas durante as aulas e principalmente com o andamento da pesquisa, o tema tornou-se familiar para os alunos. Alguns alunos evidenciam a alimentação em suas avaliações: “eu aprendi muito sobre alimentação e cultura”, “eu gostei muito dessas aulas porque falou de alimentação; eu conheci o passado e o que eles comiam”, “aprendi bastante sobre os alimentos e eu adorei fazer os trabalhos”<sup>158</sup>. Podemos constatar que o retorno sobre o desenvolvimento do tema foi satisfatório.

Sobre a presença de africanos e afrodescendentes vinculada ao conteúdo do passado, poucos alunos fizeram menção. Aspectos relacionados à escravidão e ao Mercado Público aparecerem em duas avaliações: “bem legal, nós aprendemos bastantes coisas sobre a escravidão”; “Eu achei legal porque aprendemos um monte de coisa sobre a Desterro e o

---

<sup>157</sup> Trechos das avaliações do estágio feito pelos alunos da turma 61 no último dia de aula.

<sup>158</sup> Ibid.,

Mercado Público”<sup>159</sup>. Os conteúdos do presente e do passado não aparecerem juntos nas avaliações, sempre separados. Isto mostra que os conteúdos ficaram desassociados. Porém, esse elo entre presente-passado-presente ficou evidente nos textos de análise de entrevistas, ao tratar da alimentação no Bairro da Armação.

À guisa de conclusão, o último aspecto que aparece nestas avaliações foi a nossa imagem enquanto estagiários e a opinião pessoal a respeito de conduta e comportamento. Muitos elogios foram feitos, registrando que nós explicávamos bem o conteúdo e tirávamos as dúvidas sobre os trabalhos. Mas a questão de nossa falta de experiência docente foi um fator evidenciado nestas avaliações, demonstrando que revelamos um comportamento que deu mostras de nervosismo nas primeiras aulas. Encerro este capítulo com duas avaliações de dois alunos: “Eu achei que foi legal e que nós aprendemos muito, e quanto eles ficaram nervosos é normal; era a primeira turma que eles deram aula”; “Eu achei os estagiários meio enrolados nos primeiros dias, mas mesmo assim, vocês foram ótimos professores”.

---

<sup>159</sup> Ibid.,

## 5. MEMÓRIAS DA REGÊNCIA

*Mariana Goulart<sup>160</sup>*

O período de estágio foi um marco em minha carreira profissional. A partir dele tive a oportunidade de vivenciar a prática docente de uma forma efêmera, porém intensa. Efêmera pelo seu caráter passageiro e intenso pela quantidade de trabalho que este ofício demanda. Desde o começo de março até meados de julho, foram muitas leituras para a elaboração dos textos didáticos e atividades – e muitas horas em prol da feitura dos planos de aula. Foi um momento que exigiu criatividade, organização e muita paciência. Em muitos momentos pensei em não conseguir finalizar este período, felizmente isto não ocorreu e hoje estou aqui elaborando este texto de reflexão.

No começo das atividades do estágio eu realmente não sabia a dimensão que este trabalho tornaria ao longo do semestre. Muitas coisas a serem feitas em um curto espaço de tempo demandam organização e um ritmo de trabalho intenso. No começo não tive consciência disso e me prejudiquei consideravelmente. Posterior à fase de elaboração veio a fase do planejamento, e mais uma vez as dificuldades se tornaram presentes: muitas aulas que foram planejadas somente para um período se estenderam para dois e até para três; conceitos que não foram trabalhados o suficiente para o entendimento dos alunos sendo necessário incluir mais uma aula para tal finalidade; alterações de datas para as entregas das atividades mediante o quadro de atraso por parte dos alunos; atividades da escola que alteraram o calendário e conseqüentemente o número de aulas. Estes são exemplos que mostraram para mim o quão árduo é o ofício do professor.

Falar deste momento experiencial me fez refletir o quanto às vezes é distante a teoria da prática. Um planejamento muito bem estruturado não é suficiente para assegurar a concretização dos conteúdos e das atividades. É preciso estar atento e disposto a planejar as aulas o quanto forem necessárias. As orientações individuais com a professora foram de suma importância neste período, é o que dava segurança em sala de aula visto que eu não tinha a experiência. Às vezes essas constantes orientações me desgastavam, porém eram imprescindíveis. Em alguns momentos o que era combinado com a professora não era realizado em sala de aula. Isso se devia ao meu nervosismo – aparente em alguns momentos – e também pelo cansaço do dia a dia. Sentia-me frustrada, mas com decorrer do tempo fui

---

<sup>160</sup> Esse texto autobiográfico foi a primeira atividade desenvolvida da disciplina de Estágio III, antes de iniciar a elaboração do presente Relatório.

ignorando e superando os desafios.

O que ajudou a amenizar estes momentos de tensão foi a escrita do diário de aula. Proposto como parte da avaliação do estágio, este diário é carregado de subjetividade onde expus minhas inseguranças, tristezas, alegrias e expectativas para as próximas aulas; servindo também como um espaço de autorreflexão posterior. Uma das aulas mais difíceis foi a aula que sucedeu o conteúdo de “Alimentação e Patrimônio” na qual tive que explicar conceitos:

Hoje foi a continuação da aula anterior. Na realidade, foi uma nova aula para abordar e trabalhar questões que foram esquecidas por mim na outra aula. Retomei o texto, mas não todo, e trabalhei com conceitos de identidade, cultura, e passado. Foi um dia chuvoso, nove alunos faltaram. Fiquei preocupada com número de faltas pois tinha que entregar uma atividade. (...) A parte mais difícil da aula sem sombra de dúvidas foi explicar o conceito de identidade. O que me ajudou muito foi ter recorrido ao livro “Dicionário de Conceitos Históricos”. Ao ler o conceito apresentado pelo livro, comecei a pensar em exemplos pertinentes. Acho que consegui pelo menos apresentar a complexidade do termo para os alunos.<sup>161</sup>

O diário de aula relata as minhas dificuldades, mas também meu desempenho satisfatório em alguns momentos. Momentos estes que me deram ânimo para prosseguir. A sala de aula era um espaço de aprendizado constante.

É interessante pensar que o trabalho do professor não se restringe à sala de aula, mas também em outros espaços de socialização. O espaço que se fez mais presente em minha experiência – além da sala de aula – foi a Sala dos Professores. Em muitos intervalos eu escutava os relatos dos outros professores e também de outros funcionários da escola a respeito de suas vivências e experiências na escola. A Sala dos Professores, além de proporcionar este contato com outros sujeitos, também propiciou as orientações coletivas pós-aula. Este local ajudou a configurar a minha prática durante aquele período. Foi ali que recebi muitas sugestões, elogios e muitas críticas em relação às aulas. Foi um espaço de lapidação profissional onde cada palavra servia para aparar as arestas. Um aspecto negativo destas reuniões era a presença da outra dupla. Às vezes uma dupla tinha um desempenho melhor que a outra e isso me constrangia, infelizmente não tinha como ser diferente.

Mesmo conseguindo alcançar os objetivos finais, o estágio deixou muitas dúvidas em relação ao meu futuro profissional. Não sei ao certo se irei dar continuidade à carreira ou vou fazer algo diferenciado. Confesso que sai fatigada e um tanto quanto desanimada. Criamos expectativas e às vezes não saímos como queríamos. Talvez pelos prazos e pelo fato de estar sendo constantemente avaliada, não sei ao certo. É uma experiência única e com certeza

---

<sup>161</sup> Trecho retirado de meu Diário de Aula para exemplificar as minhas dificuldades durante o período de Regência.

quando eu me deparar com uma situação semelhante, será diferente. Não sabemos ao certo quais os rumos que a vida dará e quem sabe eu me depare dando aula para o mesmo número de alunos ou mais. Com certeza não foi um período em vão e sim de muitos aprendizados e, para o real momento, é o que importa.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2005.
- BORGES, Vavy; CABRINI, Conceição; CIAMPI, Helenice; PEIXOTO, M. do Rosário; VIEIRA, M. do Pilar. **O Ensino de História: Revisão Urgente**. São Paulo: Brasiliense, 1987.
- CANDAU, Vera. **Reinventar a escola**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 42, 2005, p. 71-80.
- DELGADO, Andréa Ferreira. Configurações do campo do patrimônio no Brasil. **Patrimônio Cultural e Educação: Artigos e Resultados**. Goiânia, 2008, p. 97-115.
- GAUTHIER, Clermont. **Por uma teoria da pedagogia: pesquisas contemporâneas sobre o saber docente**. Ijuí: Editora UNIJUI, 1998.
- FONSECA, Maria Cecília Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (orgs.). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.
- GIMENES, Maria Henriqueta S. G. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul, 2006, p. 1-15.
- GONÇALVEZ, José Reginaldo Gonçalves. **Antropologia dos Objetos: Coleções, Museus e Patrimônios**. Rio de Janeiro: Museu, Memória e Cidadania, 2007.
- HUBENER, Laura Machado. **O comércio da cidade do Desterro no século XIX**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1981.
- LIMA, Maria. Língua escrita e consciência histórica em produções de crianças e adolescentes. **História& Ensino**. Londrina, v. 13, set. 2007, p. 177 – 202.
- LOPES, Alice Ribeiro. Conhecimento escolar: Processo de seleção cultural e mediação didática. **Educação e Realidade**, Porto Alegre, v. 1, n. 22, jan/jun1997, p.95-111.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 25-39.
- MAMIGONIAN, Beatriz Galloti; VIDAL, Joseane Zimmerman (orgs.). **História Diversa: Africanos e Afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina**. 2012 (no prelo).

MATOZZI, Ivo. Currículo de história e educação para o patrimônio. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, n. 47, jun.2008, p.135-155.

MELO, Cássila Pessoa Cavalerde; SOUZA, Maysa Espíndola; JÚNIOR, Dalton Lopes Reis. **Módulo Viver de Quitandas**. Programa Santa Afro Catarina, Florianópolis, 2011.

MONTELLATO, Andréa; CABRINI, Conceição. A história como uma janela para o mundo. **Revista de História da Biblioteca Nacional**, setembro de 2006.

MORAIS, Luciana. Comida, Identidade e Patrimônio: Articulações Possíveis. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 54, 2011, p. 227-254.

PAIM, Elison Antonio. Lembrando, eu existo. In: OLIVEIRA, Margarida Maria Dias (org.). **História: Ensino Fundamental**. Brasília: Ministério da Educação, 2010, p.83-104.

PASSOS, André Fernandes dos; BEZERRA, Ederbal; BRANDÃO, Jefté; MACHADO, Míriam Karla. **Módulo Armações Baleeiras e os Engenhos do Ribleirão da Ilha**. Programa Santa Afro Catarina. Florianópolis, 2011.

PELEGRINI, Sandra. **Patrimônio Cultural: consciência e preservação**. São Paulo: Brasiliense, 2009.

PEREIRA, Eduardo Paulo Pires. **Praia da Armação: uma análise das causas e efeitos dos danos provocados em maio de 2010**. TCC (graduação) - Universidade do Estado de Santa Catarina, Centro de Ciências Humanas e da Educação, Curso de Geografia, Florianópolis, 2010.

PEREIRA, Nilton Mullet; SEFFNER, Fernando. O que pode o ensino de história? Sobre o uso de fontes na sala de aula. **Anos 90**. Porto Alegre, v. 15, n. 28, dez. 2008, p. 113 - 128.

REZENDE, Marcela Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comida e sociedade. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 375-379.

SANTOS, Carlos. A alimentação e seu lugar na História: Os tempos da Memória Gustativa. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 42, 2005, p. 11-31.

SCHIMIDT, Maria Auxiliadora e CAINELLI, Marlene. As fontes históricas e o ensino da História. In: **Ensinar História**. São Paulo: Scipione, 2010.

SCHIMIDT, Maria Auxiliadora; GARCIA, Tania Braga. A formação da consciência história de alunos e professores e o cotidiano em aulas de história. **Cadernos Cedes**, vol. 25, n. 67, set./dez. 2005, p.297-308.

SCHIMIDT, Maria Auxiliadora; GARCIA, Tania Braga. O trabalho histórico na sala de aula. **História & Ensino**. Londrina, v. 9, p. 223-241, out. 2003.

SCHMIDIT, Maria Auxiliadora. História. In: KUENZER, Acacia Zeneida (Org.). **Ensino Médio: Construindo uma proposta para os que vivem do trabalho**. São Paulo: Cortez, 2004.

SCHVEITZER, Ana Carolina; JUNQUEIRA, Luis Fernando. Florianópolis, 2011. Relatório de Estágio.

SOUZA Isabella Cristina; GONDIN, Letícia da Silva. Boi de Mamão na Armação: A Escola Dilma Lucia dos Santos como centro cultural do bairro. Florianópolis, 2011. Relatório de Estágio.

TARDIFF, Maurice. **Os saberes docentes e formação profissional**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2002.

## FONTES

### 1. Documentos da Secretaria Municipal de Educação de Florianópolis

FLORIANÓPOLIS. Secretaria de Educação. Proposta Curricular. Prefeitura Municipal de Florianópolis. Florianópolis, 2008, p. 22-23.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. Projeto Político Pedagógico Escola Básica Dilma Lúcia dos Santos. Florianópolis, 2010.

### 2. Entrevistas

Grasiela Alexandrina Silveira. Entrevista concedida à Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

Maria Alice Corrêa. Entrevista concedida a Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

Marta Camilo da S. Justino. Entrevista concedida a Ederbal e Mariana. Armação do Pântano do Sul, outubro de 2011.

## TEXTOS DIDÁTICOS

BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **Alimentação e Turismo**. Texto Didático. 2012.

BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **O Comércio na Cidade de Desterro**. Texto didático elaborado a partir do Módulo *Viver de Quitandas*, Programa Santa Afro Catarina, 2011.

BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **Os diversos ofícios dos escravos na Ilha de Santa Catarina e em Desterro**. Texto didático redigido a partir do Módulo *Viver de Quitandas*, Programa Santa Afro Catarina, 2011.

BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **Viver de Quitandas em Desterro**. Texto didático redigido a partir do Módulo *Viver de Quitandas*, do Programa Santa Afro Catarina, 2011.

BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **O Mercado Público e as formas de fiscalização**. Texto didático redigido a partir do Módulo *Viver de Quitandas*, do Programa Santa Afro Catarina, 2011.

BEZERRA, Ederbal; GOULART, Mariana. **Alimentação e economia na Freguesia**. Texto didático elaborado a partir Módulo *Armação baleeira e engenhos do Ribeirão da Ilha*. Programa Santa Afro Catarina.

## ANEXOS

### Plano de Aula 1

#### Aula 1 (45 min)

**1. Tema da Aula:** Alimentação como prática cultural.

**2. Conteúdos:** Alimentação como prática cultural e suas transformações no tempo e espaço.

**3. Objetivos:**

Identificar o alimento como prática cultural, ou seja, como sistema de valores que estrutura a percepção e a postura dos indivíduos no cotidiano;

Entender a historicidade da alimentação como prática cultural, abordando suas características em diferentes tempos históricos, ou seja, entre passado e presente;

Compreender transformações e permanências na relação das pessoas com a alimentação;

Entender a relação das pessoas com a alimentação;

Observar os diferentes significados adquiridos pela alimentação: produção e reprodução de valores e tradições.

**4. Metodologia e estratégias didáticas:**

Apresentação do contrato didático:

- Explicar a atividade de pesquisa na internet;
- O primeiro momento da aula iniciará com a nossa apresentação aos alunos e fazendo uma breve explanação sobre o que será abordado nas próximas aulas pelos estagiários.

Análise de documentos históricos:

- Explicar oralmente o trabalho da história partindo do uso de documentos;
- A turma será dividida em duplas para que então seja feita a distribuição do material fotocopiado pelos professores.

Explicar a atividade:

- A atividade será explicada para a turma. Ela consiste em análise de documentos iconográficos com o tema da alimentação.

Entregar o material didático:

- As duplas receberão ao todo dois documentos iconográficos para que seja realizado um exercício de trabalho com fonte histórica;
- Os documentos devem nortear a produção de um breve texto onde os alunos colocaram suas impressões acerca da descrição das imagens.

Organizar a turma em um grande grupo:

- Ao término da atividade, a turma se organizará em um grande círculo para trocar experiências acerca da atividade realizada, sendo o professor o mediador que conduzirá o debate.

#### Projetar as imagens

- As imagens serão projetadas para que a atividade se torne mais fácil.
- O professor, a partir dos comentários da turma, deve explicar a temática da alimentação como prática cultural, fazendo uso também do quadro negro anotando as principais ideias levantadas pelos alunos.
- Síntese da atividade: reagrupar as imagens a partir de critérios relacionados com os objetivos:

#### Recolher a atividade

- A atividade deve ser recolhida no final da discussão.

#### **5. Materiais e recursos didáticos:**

Fotocópias, retroprojetor, quadro negro e giz.

#### **6. Avaliação:**

Análise de documento iconográfico

#### **7. Bibliografia:**

CARNEIRO, Henrique. . Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2003

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha a brasileira. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n.33 janeiro-junho de 2004,p. 25-39.

MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, Identidade e patrimônio: articulações possíveis.História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, 2011, p. 227-254.

REZENDE, Marcele Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. Estudos Históricos, Rio de Janeiro. janeiro-junho de 2004, p. 175•179.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes do. Alimentação e seu na história: os tempos da memória gustativa. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, 2005, p. 11-31.

**Atividade 1**

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

Nome: \_\_\_\_\_

Observe as diferentes iconografias:



Monges de São Benedito comendo no refeitório de Il Sodoma (Giovanni Antonio Bazzi)

*Comedores de batatas*, Vincent Van Gogh (1885)



*Jantar no Brasil, Jantar no Brasil (1827)*



*Almoço no campo, Francisco Bayeu, (1775)*



*Cena do filme Tokyo Monogatari, de Yasujiro Ozu, 1953*



Cena do filme *Ricky Bobby, A Toda Velocidade*, de Adam McKay, 2006

Em dupla, respondam as seguintes questões:

1) Descreva as imagens, buscando detalhar :

- a) o cenário
- b) alimentos
- c) os objetos
- d) os gestos
- e) as roupas

f) as relações entre as pessoas (diferentes grupos sociais, se todos estão compartilhando a refeição)

2) Aponte diferenças e semelhanças entre as imagens analisadas.

3) Nas imagens analisadas, identifique se as cenas representadas são de uma refeição diária ou se compõem uma atividade excepcional, apontando os elementos da imagem que colaboram para construir sua resposta.

## **Planos de Aula 2 e 3**

**Aulas 2 e 3** (90 minutos)

**1. Tema da Aula:** Práticas Alimentares na Armação.

**2. Conteúdos:** Alimentação e Patrimônio.

**3. Objetivos:**

Identificar o conceito de patrimônio cultural;

Perceber a relação existente entre patrimônio e a alimentação como um patrimônio de natureza imaterial;

Identificar que há uma política nacional voltada para a preservação dos bens imateriais;

Relacionar a discussão acerca da alimentação como um patrimônio cultural de natureza imaterial com as práticas vivenciadas no cotidiano.

**4. Metodologia e estratégias didáticas:**

Leitura de Texto Didático:

- Utilizar o Texto Didático - "Alimentação e Patrimônio" para amadurecer a ideia da alimentação como prática cultural estabelecida na aula anterior e introduzir o conceito de patrimônio cultural imaterial;
- Cada aluno irá ler um tópico e seguidamente o professor o explicará de forma oral recorrendo ao quadro para escrever palavras-chave pertinentes;
- Associar o conteúdo presente no texto didático com as práticas alimentares dos alunos.

Entrega de questionário para atividade

- Será entregue um questionário contendo perguntas referentes aos alimentos básicos (carne bovina, frango, peixe, arroz, feijão, farinha, macarrão) - se eles comem esse alimentos ou não; onde é adquirido o alimento; quem os prepara; como são preparados; em qual lugar eles costumam comer.
- Esta atividade será feita individualmente e os alunos deverão entregar no final da aula.

**5. Materiais e Recursos Didáticos:**

Fotocópias, quadro negro e giz.

**6. Avaliação:**

Será avaliada a realização do questionário feito em sala de aula.

**7. Bibliografia:**

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2003.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha a brasileira. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n.33 janeiro-junho de 2004, p. 25-39.

MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, Identidade e patrimônio: articulações possíveis. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, 2011, p. 227-254.

REZENDE, Marcele Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. Estudos Históricos, Rio de Janeiro. janeiro-junho de 2004, p. 175•179.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes do. Alimentação e seu na história: os tempos da memória gustativa. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, 2005, p. 11-31.

## Texto Didático I

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

### Alimentação e Patrimônio

Caro aluno e aluna, você sabe o que significa a palavra **patrimônio**? Esta palavra tem múltiplos significados, mas para a história ela tem um significado especial. Você deve estar se perguntando qual a relação entre a alimentação e o patrimônio, mas não se preocupe você descobrirá no decorrer do texto.

Mas para iniciar esta narrativa, antes de tudo, é preciso apresentar o significado do termo patrimônio. A palavra patrimônio tem origem ligada ao termo grego *pater*, que significa “pai” ou “paterno”. De tal forma, patrimônio veio a se relacionar com tudo aquilo que é deixado pela figura do pai e transmitido para seus filhos.

Essa noção de repasse de uma herança acabou sendo estendida a um conjunto de bens materiais que foram relacionados com a identidade, a cultura ou o passado de uma nação. O patrimônio é considerado como um conjunto de bens de valor cultural que devem ser protegidos pelo Estado em nome do interesse público, para que esses bens sejam cultuados, preservados e transmitidos para gerações futuras. Para isso, um órgão público determina quais bens são considerados patrimônio e eles passam a ser considerados como propriedade de todos os cidadãos.

No Brasil, o patrimônio é produto de uma política oficial do Estado desenvolvida pelo órgão do Patrimônio Nacional. Em 1937, este órgão foi fundado com o nome de **Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN)**, e atualmente e na maior parte de sua história chama-se **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)**.

Para um bem cultural passar a pertencer ao patrimônio nacional, ele percorre uma trajetória. Primeiros profissionais pertencentes ao IPHAN fazem um estudo detalhado do bem em questão para justificar seu valor e importância de sua conservação. Oficialmente falando, o reconhecimento do bem cultural se faz pelo **tombamento**, isto é, pela inscrição do bem em um dos quatro “Livros do Tombo”. Após a esse procedimento, esse bem deve ser preservado e protegido de qualquer destruição.

**Tombamento**

*O tombamento é um ato administrativo realizado pelo Poder Público, nos níveis federal, estadual ou municipal. Os tombamentos federais são da responsabilidade do IPHAN e começam pelo pedido de abertura do processo, por iniciativa de qualquer cidadão ou instituição pública. Tem como objetivo preservar bens de valor histórico, cultural, arquitetônico, ambiental e também de valor afetivo para a população, impedindo a destruição e/ou descaracterização de tais bens.*

*Pode ser aplicado aos bens móveis e imóveis, de interesse cultural ou ambiental. É o caso de fotografias, livros, mobiliários, utensílios, obras de arte, edifícios, ruas, praças, cidades, regiões, florestas, cascatas etc. Somente é aplicado aos bens materiais de interesse para a preservação da memória coletiva.*

Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>

Avançando pelo século XX, desde o início do funcionamento do IPHAN até os dias atuais, observamos que as noções sobre o espaço urbano, a cultura e o passado foram ganhando outras formas que interferiram diretamente na visão sobre aquilo que pode ser considerado patrimônio. Isto não ocorreu só no Brasil, mas no mundo todo. Em relação ao Brasil, segundo o artigo 216, Seção II – DA CULTURA, Capítulo III – DA EDUCAÇÃO, DA CULTURA E DO DESPORTO, da Constituição de 1988, o significado de patrimônio se altera e é ampliado.

*Capítulo III, Sessão II, Artigo 216*

*“Artigo 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:*

*I- As formas de expressão;*

*II- os modos de criar, fazer e viver;*

*III – as criações científicas, artísticas e tecnológicas;*

*IV – as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico- culturais;*

*“V – os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico,*

*ecológico e científico.” Constituição da República Federativa do Brasil, 1988, artigo 216, 2006, p.137*

O patrimônio cultural divide-se entre patrimônio cultural de bens **materiais** e patrimônio cultural de bens **imateriais**. O **patrimônio material** consiste em obras, edifícios, monumentos, objetos, bibliotecas, arquivos e documentos de valor histórico e artístico, os monumentos naturais, as paisagens e os locais de particular beleza e os bens arqueológicos. O **patrimônio imaterial** que abrange **comidas e bebidas típicas**, danças, manifestações religiosas e festividades tradicionais.

O patrimônio imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

### **Alimentos como Patrimônio**

Os conhecimentos implicados na produção de alimentos têm sido reconhecidos como patrimônio cultural brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). A culinária e a gastronomia, das formas mais simples às mais elaboradas, são parte da vida e da identidade dos diferentes grupos sociais. As maneiras de fazer o alimento revelam produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos não só a alimentação, mas um grupo de pessoas ou até mesmo a uma região como um todo.

O ofício das Paneleiras de Goiabeiras, ofício das Baianas de Acarajé e o modo artesanal de fazer o queijo de Minas nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre, são exemplos de patrimônios culturais imateriais registrados pelo IPHAN relacionados à alimentação.

### **1. Ofício das Paneleiras de Goiabeiras**



O saber envolvido na fabricação artesanal de panelas de barro foi registrado como Patrimônio Imaterial no *Livro dos Saberes*, em 2002. O processo de produção no bairro de Goiabeiras Velha, em Vitória, no Espírito Santo, emprega técnicas tradicionais e matérias-primas provenientes do meio natural. A panela de barro é fruto de um conjunto de saberes. Constitui como um suporte indispensável para o preparo da típica moqueca capixaba.

### **2. Ofício das baianas de Acarajé**



Este bem cultural de natureza imaterial, inscrito no *Livro dos Saberes* em 2005, consiste em uma prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia.

### **3. Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre**



A produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, em Minas Gerais, representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita a exportação dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões. Foi inscrito no *Livro dos Saberes* em 2008.

**Atividade 2**

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

Nome: \_\_\_\_\_

**Questionário**

1) Numere os alimentos listados de 1 a 10, sendo que 1 equivale a que você consome mais e 10 o que você consome menos.

- a) ( ) Carne Bovina
- b) ( ) Carne de Frango
- c) ( ) Carne de Peixe
- d) ( ) Carne de Porco
- e) ( ) Arroz
- f) ( ) Farinha
- g) ( ) Macarrão
- h) ( ) Feijão
- i) ( ) Saladas
- j) ( ) Frutas

Adicione mais alimentos que fazem parte do seu dia a dia:

---

---

2) Onde são adquiridos estes alimentos? Exemplo: Macarrão – Supermercado; Peixe – Direto do Pescador.

---

---

---

---

3) Quem prepara estes alimentos?

---

---

---

---

4) Como são preparados estes alimentos? Exemplo: carne – frito; peixe – assado.

---

---

---

---

5) A família se reúne para fazer as principais refeições? Em qual lugar da casa?

---

---

---

---

6) Você costuma fazer suas refeições em restaurantes? Em quais tipos? Ex: Restaurantes de Frutos do Mar.

---

---

---

---

## **Plano de Aula 4**

**Aula 4** (45 minutos)

**1. Tema:** Alimentação e Nutrição.

**2. Conteúdos:** Os alimentos e os nutrientes.

**3. Objetivos:**

Identificar a internet como um instrumento de pesquisa;

Relacionar os alimentos com seus nutrientes;

Entender o uso do computador e da internet como uma forma de interação com o meio em que vivem.

**4. Metodologia e estratégias didáticas:**

Retomar o conteúdo da aula anterior:

- Entregar tabela confeccionada pelo professor a partir dos dados que foram tabulados no questionário trabalhado na aula anterior, apontando os principais alimentos consumidos pelos alunos;
- Explicar a atividade de pesquisa na internet;
- Levar os alunos até a sala de informática;
- Passar a relação de sites que devem ser acessados;
- Os computadores já estarão todos com os devidos sites abertos, facilitando a pesquisa.

Leitura de texto didático:

- Ler o texto com a turma.

Coleta de Dados Nutricionais:

- Os alunos devem buscar as informações nutricionais dos alimentos nos sites recomendados (<http://www.nutricaoemfoco.com>).
- Começar a atividade no laboratório de informática.
- Quem não terminar deve preencher a tabela com os nutrientes como atividade para ser feita em casa e entregue na próxima aula.

**5. Materiais e Recursos Didáticos:**

Computador.

**6. Avaliação:**

Atividade com Tabela;

Pesquisa na internet.

**7. Bibliografia:**

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2003.

FERREIRA, Carlos Augusto Lima. **Ensino de História e a Incorporação de Novas Tecnologias da Informação e Comunicação: Uma reflexão**. Disponível em: <<http://www.revistas2.uepg.br/index.php/rhr/article/view/2087/1569> > Acessado em: 02 de Maio

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha a brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33 janeiro-junho de 2004,p. 25-39.

MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, Identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, 2011, p. 227-254.

REZENDE, Marcele Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro. Jan.-jun. de 2004, p. 175•179.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes do. Alimentação e seu na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, 2005, p. 11-31.

## Texto Didático II

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

### Fique ligado: uma boa alimentação é saúde

O alimento e a água são condições essenciais para a manutenção da vida. Sem alimento, em quantidade e qualidade adequadas, elevam-se os riscos do desenvolvimento de doenças em nosso organismo. Fatores como preferências, hábitos familiares e culturais, custos e disponibilidade dos alimentos afetam o consumo alimentar de um indivíduo.

Ter uma alimentação balanceada e equilibrada aliada a bons hábitos, como a prática regular de atividade física, contribui para a melhoria da saúde e da qualidade de vida em qualquer idade. Os alimentos fornecem nossos nutrientes. São nosso combustível para o dia-a-dia. Mas, o que são nutrientes?

*Os nutrientes são substâncias que estão presentes nos alimentos e são utilizadas pelo organismo. Os nutrientes são: proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e sais minerais.*

No planejamento do cardápio leve em consideração a oferta de cores, pois quanto mais colorida mais atrativa e nutritiva será a refeição. É interessante entender quais são os tipos de nutrientes, como funcionam e onde podem ser encontrados.

**PROTEÍNAS:** São importantes para a construção do organismo, como os nossos ossos, pele e músculos.

**Onde podemos encontrar:** Carne (boi, porco, aves, peixes), ovos, leite e derivados.

**CARBOIDRATOS E GORDURAS:** Fornecem energia para as atividades do dia-a-dia.

**Onde podemos encontrar:** Cereais, pães, massas, bolo, batatas, açúcar.

**VITAMINAS E SAIS MINERAIS:** São necessários ao bom funcionamento do organismo, auxiliando na prevenção de doenças e no crescimento.

**Onde podemos encontrar:** Praticamente em todos os alimentos encontramos vitaminas. Diferentes vitaminas são encontradas em diferentes alimentos.

**Vitamina A:** É importante para o bom desempenho da visão, para o crescimento, para a vitalidade da pele e cabelo.

**Vitaminas do complexo B:** Ajudam na manutenção da pele e dos cabelos, colaboram no crescimento.

**Vitamina E:** Retarda o envelhecimento e auxilia no aproveitamento da vitamina A.

**Vitamina K:** Ajuda na cicatrização e evita sangramentos.

**Vitamina C:** Aumenta a resistência do organismo evitando gripes e resfriados, protege a gengiva e aumenta a absorção do ferro.

**Vitamina D:** Essencial para a formação dos ossos e dentes, deixando-os mais resistentes.

**Cálcio:** Importante na formação e manutenção dos ossos e dentes, evitando a fragilidade dos mesmos.

**Fósforo:** Ajuda na memória e contribui para a formação dos ossos e dentes.

**Sódio:** Evita fraqueza e desidratação.

**Ferro:** Importante na formação das células vermelhas, prevenindo a anemia.

**Potássio:** Evita a fraqueza muscular e controla os batimentos do coração.

**Fibras:** Sua função é estimular o funcionamento intestinal.

Texto didático redigido a partir do texto “Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Noções básicas sobre alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. (Mesa Brasil SESC. - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE.

**Atividade 3**

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

Nome: \_\_\_\_\_

1) Seguindo a tabela elaborada de acordo com os alimentos mais consumidos por você aluno, pesquise na internet os valores nutricionais de cada alimento listado na ordem de maior consumo.

## Plano de Aula 5 e 6

### **Aulas 5 e 6** (90 minutos)

**1. Tema da Aula:** Turismo e alimentação.

**2. Conteúdos:** Relações entre o turismo e a alimentação na Armação do Pântano do Sul.

### **3. Objetivos:**

Relacionar a alimentação com a atividade turística;

Entender a historicidade do turismo em Florianópolis, principalmente na região em que esta localizada a comunidade da Armação do Pântano do Sul;

Identificar os alimentos que são considerados “pratos típicos” nos restaurantes do distrito de Pântano do Sul.

### **4. Metodologia e estratégias didáticas:**

Retomar o conteúdo abordado nas aulas anteriores e relacionar com o tema da aula:

- A turma receberá um texto didático a respeito da alimentação e do turismo.

Leitura do Texto Didático:

- O texto será lido em voz alta pelos próprios alunos para a turma, revezando a cada parágrafo entre diferentes leitores. Cada parágrafo representara um tópico que deve ser discutido entre professor e alunos.

Relacionar o conteúdo com o cotidiano dos alunos:

- Fazer questões aos alunos, para identificar os restaurantes na Armação.

### **5. Materiais e recursos didáticos:**

Cópia do texto didático, quadro negro e giz.

### **6. Avaliação:**

Será avaliada a participação dos alunos durante a leitura do texto didático

### **7. Bibliografia:**

ALVES, Paulo Cesar. **Pântano do Sul: bilhetes do mundo nas paredes do Arante**. Florianópolis: 2002.

CARNEIRO, Henrique. . **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2003.

GIMENES, Maria Henriqueta S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL**, Caxias do Sul, 2006, p.1-15.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha a brasileira. **Estudos Históricas**, Rio de Janeiro, n.33

jan.-jun. de 2004, p. 25-39.

MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, Identidade e patrimônio: articulações possíveis.

História: **Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, 2011, p. 227-254.

REZENDE, Marcele Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, jan.-jun. de 2004, p. 175•179.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes do. Alimentação e seu na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, 2005, p. 11-31.

### Texto Didático III

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

#### Alimentação e turismo

O turismo caracteriza-se como uma atividade socioeconômica e cultural importante na sociedade contemporânea, que trabalha com desejos, necessidades, motivações e expectativas do indivíduo turista. O turista é aquele visitante que permanece pelo menos 24 horas no local visitado, cujos motivos da visita podem ser agrupados em: lazer, negócios, razões familiares, eventos ou reuniões.

Atualmente, para tratar a respeito do turismo é necessário abordar questões referentes à alimentação. Ela estabelece uma íntima relação com o turismo, pois está envolvida com o serviço essencial para a permanência do turista em uma localidade e também a comida é vista como expressão de uma cultura e fonte de experiência turística. A comida oferecida ao turista não é meramente para satisfazer suas necessidades vitais, mas também para simbolizar a cultura, os costumes, e os comportamentos da região que ele está visitando. A alimentação caracteriza determinados locais e delimita fronteiras gastronômicas. Por exemplo, o acarajé feito na Bahia, o queijo produzido em Minas.

*Entende-se **gastronomia** por um conjunto de elementos que abrange culinária, as bebidas, os materiais e as técnicas de confecção dos alimentos.*

É importante salientar a íntima relação que se estabelece entre a alimentação e a cultura de uma sociedade. As escolhas alimentares são incorporadas ao processo de desenvolvimento que essas sociedades passam. Por sua vez, os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e consumo de determinados alimentos. Esses hábitos podem se constituir na própria imagem da sociedade. No âmbito da alimentação cotidiana, os alimentos tradicionais - o peixe, a mandioca, por exemplo - convivem com inovações gastronômicas. Essas inovações podem ser de ordem tecnológica, derivadas da mistura de sabores provenientes de outras localidades ou também de popularização de receitas

estrangeiras. Em cada localidade é possível analisar as diferentes maneiras de incorporação dessas inovações gastronômicas.

As permanências de determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas termina por criar um panorama gastronômico com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas regionais. Destas cozinhas muitas vezes emergem os **pratos típicos**, ou seja, comidas que são símbolos de determinados locais devido a suas características de preparo e degustação, bem como por conta do significado que possuem para o grupo que os degustam.

*O alimento é fonte de informações preciosas. Através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época.*

### ***PRATOS TÍPICOS DE DIFERENTES REGIÕES***



***BA: ACARAJÉ***

***MG: QUEIJO DE MINAS***

***SC: TAINHA***

*A denominação **prato típico** designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente*

*preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de marca local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.*

As cozinhas regionais podem ser vistas como elementos de valorização cultural e também de geração de recursos econômicos, o que termina por gerar mobilizações sociais no sentido de salvaguardar a identidade, ou seja, preservar a identidade daquela região. A relação que se estabelece entre espaço e produção gastronômica são visíveis e reconhecidas na atualidade pelos turistas e excursionistas que se deslocam até determinada localidade para provar os pratos típicos.

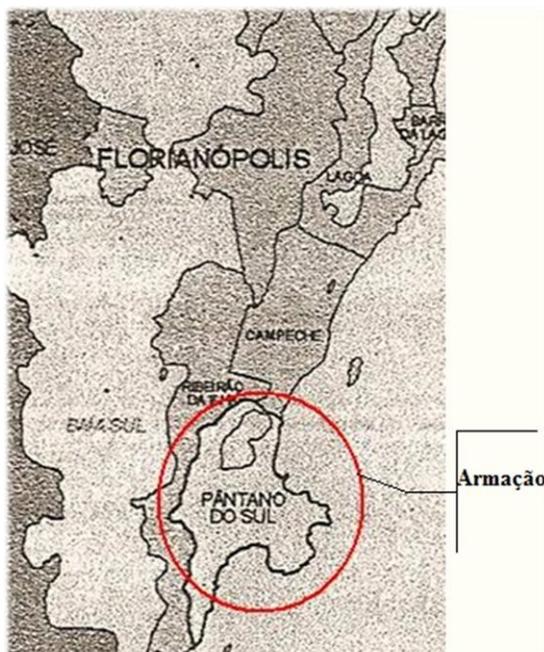
Na lógica da atividade turística, onde a diferença e as especificidades de uma localidade são fatores de atração, esta fronteira gastronômica é e amplamente divulgada como forma de diferenciação de um destino turístico em relação ao outro, pois quanto mais diferenciado, mais “típico” for o prato, mais valorizado ele será.

Devemos olhar o patrimônio cultural como uma oportunidade de desenvolvimento do turismo e a questão gastronômica ganha destaque, chegando a constituir não apenas um atrativo, mas também uma importante complementação para a oferta turística do destino.

A gastronomia típica merece destaque por constituir um bem cultural que deve ser valorizado como os demais e também por proporcionar um importante ponto de contato do turista com a realidade visitada, pois a comida degustada representa um universo simbólico que envolve conhecimentos, práticas e tradições locais das mais diversas.

## **O DISTRITO DO PANTANO DO SUL**

A partir dessas informações vamos pensar na região onde vocês, alunos e alunas, estão inseridos: o distrito do Pantano do Sul e toda a sua extensão territorial, Praia do Pântano, Praia da Lagoinha do Leste, Praia do Matadeiro, Praia da Armação, Praia do Saquinho, Praia das Pacas, Costa de Dentro, Setão do Peri e Lagoa do Peri.



A comunidade do Pântano do Sul fica a sudeste da Ilha de Santa Catarina, município de Florianópolis, região Sul do Brasil. É uma região cercada por belezas naturais, onde o mar é o ponto de referência para o turismo.

O Distrito do Pântano do Sul – incluindo a Praia da Armação - é uma das últimas vilas de pescadores artesanais da Ilha de Santa Catarina. A praia da Armação, no século XVIII, teve forte período de expressão econômica, durante o qual se destacou como a segunda armação mais antiga de toda a província. Denominava-se “armação” todo conjunto de estrutura para a caça das baleias. O local de onde os homens partiam acabou dando o nome à atual praia da Armação do Pântano do Sul, pois ali se armava o cerco às baleias. Depois de capturadas, eram levadas para serem decapitadas e colocadas em grandes tachos para fervura, para delas se extrair o óleo. O óleo era utilizado como combustível nas iluminações e como argamassa para construção civil, um exemplo é a Capela Santa'Ana e São Joaquim da Armação, construída em 1772.

Ainda nos nossos dias atuais, podemos encontrar a presença de baleias Franca Austral no litoral catarinense. É sempre na estação de inverno que se pode receber a visita dessas baleias, proporcionando euforia a moradores e visitantes.

Em meados da década de 1970, a Praia da Armação, começou a ser frequentada por turistas gaúchos e paulistas. Um dos motivos pelo qual a praia não tinha muitos frequentadores é pelo seu difícil acesso ao Sul da Ilha na época, fazendo com que não atraísse tantos turistas para a região. Somente com a inauguração do asfalto da SC-405, em 1984, é que o local começou a ser mais visitado, inclusive para moradores de outras partes da Ilha de

Santa Catarina. Atualmente, passam pessoas dos mais diversos locais para apreciar o lugar e principalmente, provar os mais diversos pratos vindos do mar: o peixe e os frutos do mar.

Os restaurantes da região aproximam despertam a atenção dos turistas, com serviços gastronômicos para satisfazer suas necessidades e principalmente para vender uma cartacterística da região que é traduzida na comida. O peixe é o principal alimento vendido e servido nos restaurantes. Tradicionalmente servido é o básico: arroz, feijão, salada, peixe frito e pirão. Estes alimentos configuram o que é “típico” na região, pois representa o alimento no qual é mais consumido e preparado pela comunidade.

O peixe simboliza a região não só por pertencer ao mar, mas sim por representar a atividade econômica desenvolvida na região e os hábitos alimentares dos moradores. Para atrair os mais diversos turistas, os restaurantes foram aprimorando as maneiras de fazer e introduzindo outros complementos para o cardápio. Em alguns casos, esses pratos modificados para atender aos turistas são vendidos como tradicionais, ou típicos, visando o lucro do restaurante. A tainha é um exemplo de peixe servido nos restaurantes e que aparece nos folhetos turísticos como um prato típico. Ela é servida frita com os seus acompanhamentos; mas ela também sofre inovações em seu preparo para ser vendida nos restaurantes. Um exemplo dessa inovação gastronômica é a tainha recheada com farofa de camarão e assada na folha de bananeira.

#### ***Bar do Arante – Pântano do Sul***



*Um dos locais mais conhecidos do sul d Ilha é o Bar do Arantes. É famoso por seus bilhetes pendurados no restaurante. As pessoas que passavam por lá, deixavam recados e bilhetes para os colegas. Aos sábados, domingo e feriados é servido um buffet de frutos do mar e típico peixe.*

## Plano de Aula 7

**Aula 7** (45 minutos)

**1. Tema da Aula:** Organização do Trabalho de Pesquisa dos Alunos.

**2. Conteúdos:** Pesquisa sobre a alimentação com familiares e moradores da Praia da Armação.

### 3. Objetivos:

Identificar a história oral como um método de pesquisa pertinente para a história;

Entender como se trabalha com a metodologia de História Oral;

Reconhecer os depoimentos como fontes para a pesquisa histórica;

Compreender através dos roteiros de pesquisa e das entrevistas como os hábitos alimentares se modificam através do tempo.

### 4. Metodologia e estratégias didáticas:

Explicar o trabalho de pesquisa como um trabalho em dupla:

- No primeiro momento da aula iremos explicar o trabalho de pesquisa;
- Explicar o que é a história oral e como é usada como ferramenta de pesquisa na História. Sendo um método de recolhimento de informações através de depoimentos e entrevistas, na qual valoriza as memórias e recordações de indivíduos.

Entregar o roteiro de entrevista:

- Discutir o roteiro com os alunos;
- Explicar as questões apresentadas no roteiro, questão por questão;
- Explicar a realização das entrevistas, por meio de um box que será anexado junto com as questões do roteiro.

Estipular datas para orientação:

- Para cada orientação os alunos deverão entregar uma determinada parte do trabalho.

### 5. Materiais e recursos didáticos:

Cópias do roteiro de entrevista e das observações, quadro negro e giz.

### 6. Avaliação:

O trabalho de pesquisa será avaliado por etapas, desde a coleta dos depoimentos até a elaboração do texto e do caderno de receitas .

### 7. Bibliografia:

LUCENA, Célia. Tempo e espaço nas imagens das lembranças. In: SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes. Os desafios contemporâneos da história oral. Campinas: CMU/UNICAMP, 2007. p. 223 – 237

**Texto Didático IV**

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

Nome: \_\_\_\_\_

### **TRABALHO DE PESQUISA**

Caro aluno, neste momento você está convidado a fazer um trabalho de pesquisa, onde você assumirá o papel do historiador como um pesquisador do passado. Para isso, o seu primeiro passo é entrevistar membros da família mais idosos e antigos moradores do Bairro da Armação e, posteriormente, analisar os depoimentos coletados. Estes sujeitos são peças-chaves para a pesquisa, pois por meio de seus depoimentos poderemos registrar como era a alimentação no bairro da Armação do Pântano do Sul no passado.

Como visto em aulas anteriores, a alimentação não é somente um ato biológico, mas também um ato cultural. A alimentação é uma fonte de informações preciosas. Através dela, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época. A alimentação também é uma forma de patrimônio, pois revela uma identidade de um determinado grupo de pessoas ou de uma região. Estes elementos discutidos em aulas anteriores irão guiar a sua pesquisa.

- O trabalho deve ser feito em dupla;
- Vocês devem realizar entrevistas com membros da família mais idosos e/ou moradores que vivem na Praia da Armação há mais tempo
- Entrevistar pelo menos duas pessoas.

### **COMO REALIZAR AS ENTREVISTAS?**

Vocês devem escolher pessoas mais idosas para trabalhar com a memória. O melhor para fazer uma entrevista é utilizar um gravador para não tirar a naturalidade do entrevistado, pois dessa forma o entrevistado pode falar livremente. Se vocês não tiverem um gravador, podem anotar o que o entrevistado fala. No caso de anotações, é preciso estar atento ao depoimento, tentando registrar a fala do entrevistado.

No decorrer da entrevista, deixem o entrevistado à vontade. Evitem interrompê-lo e contestar suas memórias. No entanto, será estimulante se vocês formularem novas questões em função das lembranças que forem sendo trazidas à tona, desde que não se excedam e

deixem a entrevista se prolongar muito, tornando-a cansativa.

### **A ORGANIZAÇÃO DOS DADOS COLETADOS POR MEIO DOS DEPOIMENTOS**

O trabalho em dupla proporciona uma troca de informações e auxilia no momento de registrar o que foi relatado pelo depoente, pois o colega pode ajudar a resgatar argumentos que não foram anotados, mas são importantes. No caso do uso de gravador: a dupla deve permanecer atenta ao que o entrevistado fala e também deve anotar partes importantes da conversa.

Com a entrevista finalizada, vocês devem ouvir a entrevista e registrar as passagens que considerarem mais significativas. Esse momento é **muito importante**, pois funciona também para organizar as ideias e repensar a fala do entrevistado, tornando mais fácil a localização das informações.

### **APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS DA PESQUISA**

Depois de organizar os dados da entrevista, vocês devem **elaborar um texto** que aborde as memórias acerca da alimentação relatadas pelos entrevistados, trabalhando com a ideia da alimentação como prática cultural. O texto vai permitir a análise entre os depoimentos dados pelos entrevistados, comparando e diferenciando suas práticas.

O texto deve abordar as transformações e permanências ocorridas na alimentação dos entrevistado e seus familiares.

Vocês devem discutir no texto as relações que os entrevistados estabeleceram entre a memória alimentar e a de sua família. No texto, é importante registrar trechos do depoimento. Não esqueça de colocar esses trechos entre aspas.

Por fim, será confeccionado um *Caderno de Receitas*, registrando as receitas coletadas nas entrevistas.

Serão destinados alguns momentos de orientação para o trabalho das duplas:

- \_\_\_\_\_: apresentação da primeira entrevista realizada e orientação para a análise dos depoimentos coletados.
- \_\_\_\_\_: apresentação da segunda entrevista realizada e orientação para parte final do trabalho;
- \_\_\_\_\_: entrega dos depoimentos coletados e orientação para a elaboração do texto e caderno de receitas;
- \_\_\_\_\_: Entrega do Trabalho Final.

## Atividade 4

### ROTEIRO DE ENTREVISTA

Identificação do Entrevistado:

- a) Nome:
- b) Idade:
- c) Há quanto tempo mora na Praia da Armação:

- 1) Em sua infância, quais alimentos você mais consumia?
- 2) Dentre estes alimentos, você deixou de consumir algum?
- 3) Como eram feitos estes alimentos, quem os preparava?
- 4) Houve modificações no preparo destes alimentos ao longo de sua trajetória de vida?
- 5) Quais utensílios domésticos eram utilizados para o preparo dos alimentos? Ocorreram mudanças nos usos desses utensílios?
- 6) Há algum alimento que você nunca deixou de comer?
- 7) Em sua infância, você comia peixe, farinha? Atualmente você consome estes alimentos? Se sim, é da mesma forma que eram preparados antigamente?
- 8) Em datas comemorativas, como o natal e aniversários, quais alimentos eram servidos? Quem os preparavam?
- 9) Se compararmos a alimentação das pessoas na Praia da Armação no passado e no presente, são muitas as diferenças ou percebem-se muitos aspectos que não foram alterados?
- 10) O que você achou de prestar seu depoimento e participar nessa pesquisa?
- 11) Você poderia nos auxiliar a registrar uma receita que considere importante na história da sua família.

## **Plano de Aula 8 e 9**

**Aula 8 e 9** (90 minutos)

**1. Tema da Aula:** Alimentação em Desterro.

**2. Conteúdos:** Espaço urbano de Desterro e a ligação com o comércio.

**3. Objetivos:**

Reconhecer a importância do comércio de Desterro para a época;

Entender a atuação de escravos e libertos no comércio;

Identificar as principais ruas da cidade de Desterro referentes ao comércio.

**4. Metodologia e estratégias didáticas:**

Retomar o conteúdo da aula anterior:

- Situar os alunos no tempo e espaço;
- Leitura coletiva de texto didático.

Discutir o comércio em Desterro.

Trabalho com mapas:

- Trabalhar o comércio falando sobre as principais ruas em que se dava a relação de compra e venda dos gêneros alimentícios. Identificar as ruas no mapa;
- Apresentar os principais alimentos que eram comercializados;
- Indicar onde e como esses alimentos eram vendidos;
- Caracterizar o comércio ambulante;
- Apontar pessoas relacionadas ao comércio e a presença de escravos e libertos.

Diálogo entre documentos e texto didático:

- Transformações na região;
- Criação das barraquinhas;
- Iconografia das ruas de Desterro.

Utilizar o quadro para o registro de palavras-chave.

Formular questões orais em sala de aula, relacionadas ao texto, que permitam ao aluno um maior compreensão.

**5. Materiais e recursos didáticos:**

Retroprojetor, fotocópias do texto didático, quadro negro e giz.

**6. Avaliação:**

Análise de mapa e documento histórico.

**7. Bibliografia:**

BILÉSSIMO, Angelo Renato. *Entre a Praça e o Porto: Grandes fortunas nos inventários Post Mortem em Desterro (1860-1880)*. Itajaí: Casa Aberta, 2008.

CABRAL, Oswaldo Rodrigues. *Nossa Senhora do Desterro: Memória II*. Florianópolis: Imprensa da Universidade Federal de Santa Catarina, 1972.

CABRAL, Oswaldo Rodrigues. *Nossa Senhora do Desterro: Notícia*. Florianópolis: Lunardelli, 1979.

HÜBENER, Laura Machado. *O comércio da cidade do Desterro no século XIX*. Florianópolis: Editora da UFSC, 1981.

SBRAVATI, Daniela Fernanda. *Senhoras de incerta condição: proprietárias de escravos em Desterro na segunda metade do século XIX*. Dissertação (Mestrado em História), Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

## Texto Didático V

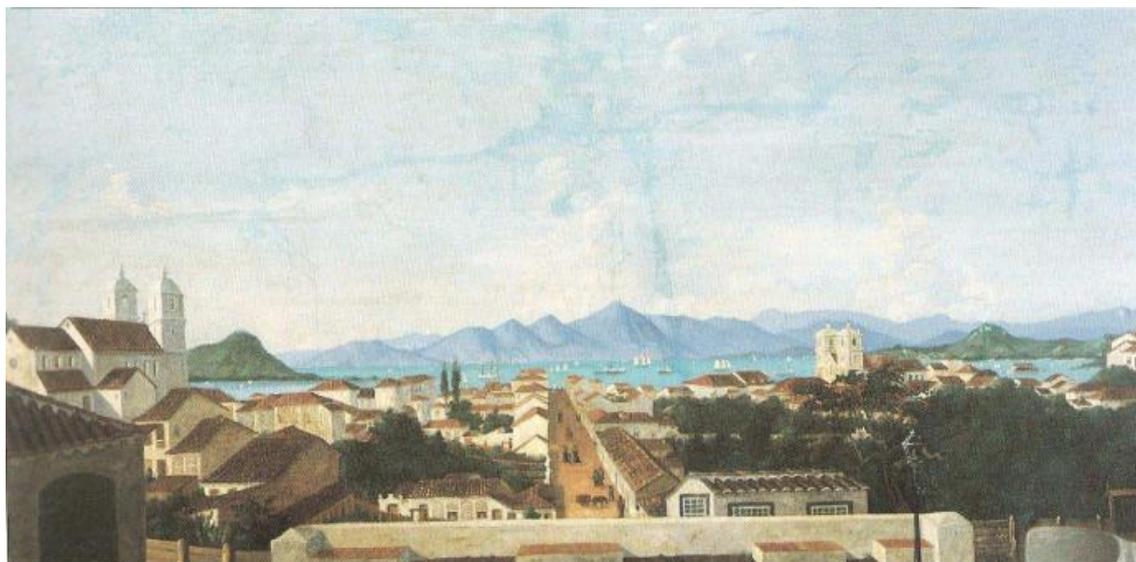
ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

### O comércio na cidade de Desterro

A Ilha de Santa Catarina era dividida em oito freguesias: Nossa Senhora do Desterro; Nossa Senhora das Necessidades de Santo Antônio; Nossa Senhora da Lapa do Ribeirão; Nossa Senhora da Conceição da Lagoa; São João Batista do Rio Vermelho; Nossa Senhora da Santíssima Trindade de trás do Morro; São Francisco de Paula de Canasvieiras e São Sebastião da Praia de Fora. A maior freguesia da Ilha era a de Desterro, localizada no estreito em que a Ilha estava mais próxima do continente. As principais atividades comerciais e administrativas se desenvolviam na parte mais densamente ocupada, junto à área portuária, situada na Baía Sul.



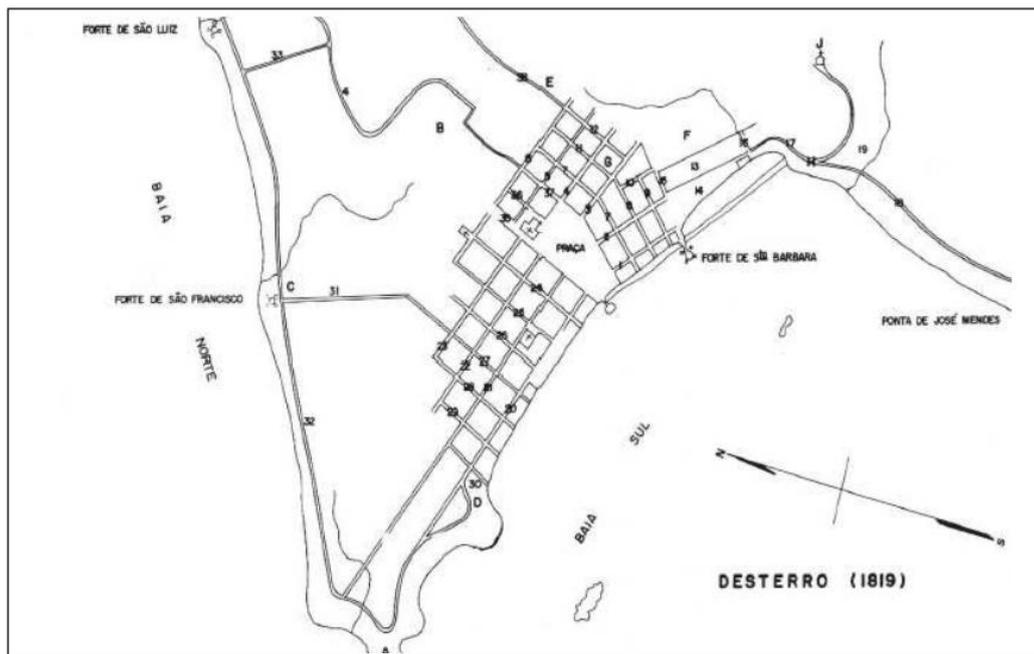
Vista panorâmica: Victor Meirelles: Vista de Desterro, c. 1851. Óleo sobre tela, 78,2x120 cm. Florianópolis, Acervo do Museu Victor Meirelles.

Na praça central da vila de Nossa Senhora do Desterro estavam situadas a Igreja Matriz, o prédio da Câmara e Cadeia, a Casa ou Palácio de Governo, além de outros edifícios

comerciais, residenciais e oficiais. Nas proximidades, ficavam as principais ruas comerciais. Na Rua Augusta, região de ocupação mais antiga, ficavam depósitos dos gêneros para exportação e as lojas de atacado. Na Rua do Príncipe, região mais nova, ficavam as lojas de varejo. Há poucos quarteirões do Largo da Matriz e ao longo do mar, na Baía Sul, a população se distribuía por áreas semi-rurais que se estendiam até a Baía-Norte

**Figura 6:** Mapa de Desterro<sup>17</sup>

|                         |                                   |                                       |
|-------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Bairros:                | 8 – Rua da Lapa                   | 23 – Rua da Palhoça                   |
| A- Estreito             | 9 – Travessa que vão para o Forte | 24 – Rua do Livramento                |
| B- Mato – Grosso        | 10 – Rua Pedreira                 | 25 – Rua do Ouvidor                   |
| C- Praia de Fora        | 11 – Rua da Fonte Grande          | 26 – Rua do Propósito (da Paz)        |
| D- Figueira             | 12 – Rua da Tronqueira            | 27 – Rua da Palma                     |
| E- Tronqueira           | 13 – Quartel do Campo do Manejo   | 28 – Rua da Palhoça                   |
| F- Campo do Manejo      | 14 – Rua do Vinagre               | 29 – Rua do Bom Jesus                 |
| G- Pedreira             | 15 – Beco do Quartel ( Beco Sujo) | 30 – Rua da Figueira                  |
| H- Toca                 | 16 – Beco do Cortume              | 31 – Rua do Passeio                   |
| I- Menino Deus          | 17 – Rua do Menino Deus           | 32 – Rua da Praia de Fora (de S. Ana) |
| Ruas:                   | 18 – Rua da Toca                  | 33 – Rua de São Marcos                |
| 1 – Rua Augusta         | 19 – Rua de São Martinho          | 34 – Rua do Mato –Grosso              |
| 2 – Rua da Carreira     | 20 – Rua do Principe              | 35 – Rua da Trindade                  |
| 3 – Dos Quartéis Velhos | 21 – Rua do Senado                | 36 – Rua do espirito Santo            |
| 4 – Do Vigário          | 22 – Rua do Governador            | 37 – Rua Áurea                        |
| 5 – Rua do Desterro     |                                   | 38 – Rua das Olarias                  |
| 6 – Rua do Alecrim      |                                   |                                       |
| 7 – Rua da Conceição    |                                   |                                       |



Na vila de Nossa Senhora do Desterro, parte dos gêneros alimentícios era comercializada na praia, onde aportavam diversas canoas vindas do interior da Ilha e do continente para vender seus produtos. Os moradores se dirigiam à região para comprar farinha, verduras, frutas, peixes, entre outros gêneros, por um preço acessível. Os produtos comercializados eram vendidos em esteiras estendidas sobre a areia ou dentro das próprias

canoas. Parte deles era produzida na própria freguesia de Desterro. Entre estes produtores e vendedores estavam homens e mulheres, livres, libertos e cativos.

Pequenas embarcações que vendiam gêneros alimentícios chegavam à praia diariamente. Os pombeiros e pombeiras compravam estes gêneros alimentícios e os revendiam em locais públicos. Outra figura estava presente neste cenário: as quitandeiras. Estes indivíduos vendiam diversas espécies de comida e outros gêneros em locais fixos ou pelas ruas em tabuleiros. Todas estas atividades estavam sujeitas a regulamentação, fiscalização e cobrança de impostos e multas em caso de não cumprimento das determinações.

Em 1791, foi determinado que estes indivíduos se estabelecessem em barraquinhas que foram construídas e alugadas pelo governo em frentepraça principal. Dessa maneira, surgiu um intenso comércio de gêneros na porta de entrada da capital da Província de Santa Catarina. Estas barraquinhas eram frequentadas por livres pobres, libertos e escravos. A presença destas barracas e destes indivíduos na principal região da cidade incomodava muitas pessoas. No entanto, estes pequenos comerciantes pagavam aluguéis e impostos ao governo, sendo uma fonte de renda importante para os cofres públicos. A criação destas barraquinhas não representou o fim do comércio ambulante e da venda de produtos nas canoas. Estas foram retiradas, temporariamente, da região por ocasião da vinda do Imperador D. Pedro II, no dia 12 de outubro de 1845.

Trabalho escravo nos núcleos urbanos:

**ESCRAVO DE GANHO:** o escravo de ganho trabalhava por conta própria e levava uma quantia a seu proprietário. Os escravos de ganho constituem um exemplo da complexidade presente nas relações de trabalho durante a escravidão.

**ESCRAVO DE ALUGUEL:** Muitos escravos e escravas eram alugados por seus senhores por um tempo determinado. A prática de se alugar escravos era muito comum e, assim como o ganho, significava uma renda extra para o senhor. Os jornais estão repletos de anúncios de escravos para alugar.

Texto didático elaborado a partir do Módulo “Viver de Quitandas”, “Programa Santa Afro Catarina”, 2011.

**Atividade 5**

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

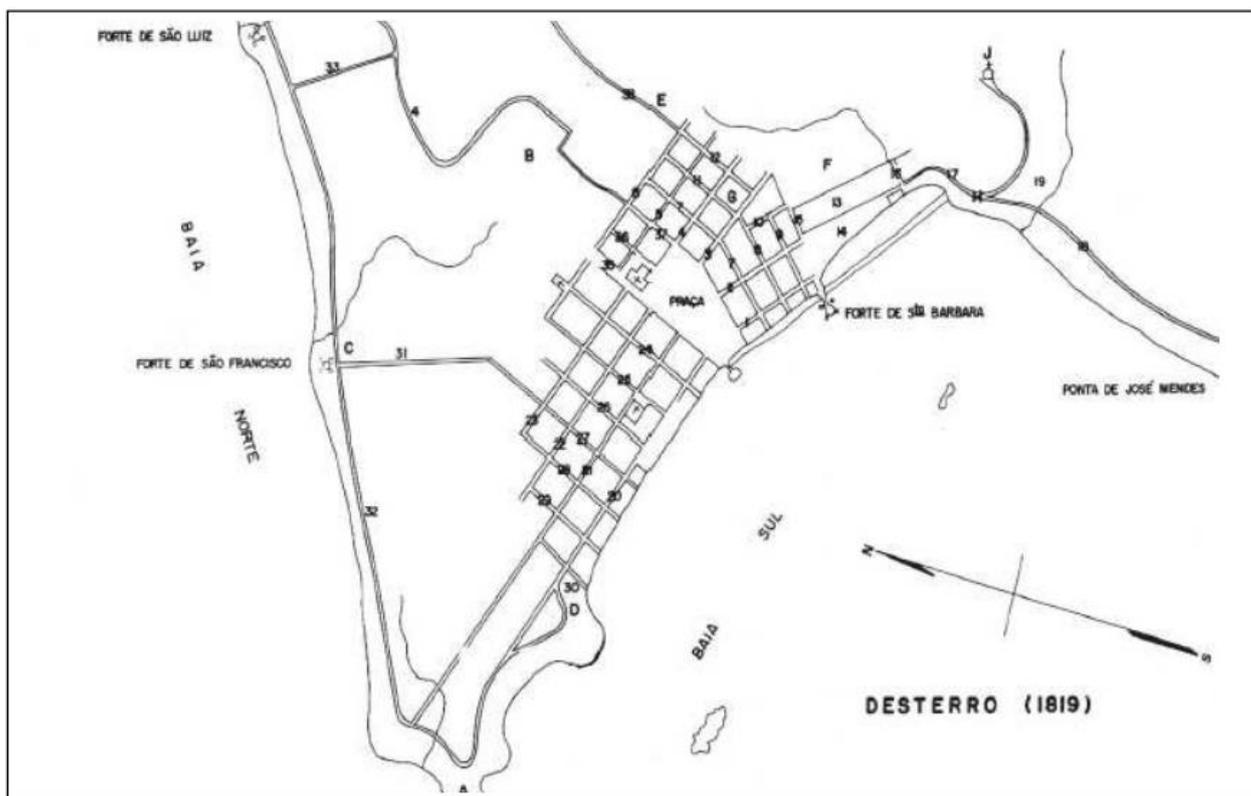
DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

Nome: \_\_\_\_\_

Questão 1)

De acordo com o texto, crie uma legenda para o mapa da cidade de Desterro destacando as principais ruas para o comércio na época:



**Atividade 6****ANÁLISE DE DOCUMENTO HISTÓRICO**

Como requerente por tempo de um ano -  
Desterro 27 de Agosto de 1850.

Francisco Antonio Cardoso manifesta ante a Câmara ter uma escrava de nome Maria  
nação Angola pela qual (?) de mandar vender quitanda pelas ruas desta cidade, e por  
isso quer pagar o que dever do imposto respectivo.

Desterro 27 de Agosto de 1850.

FranciscoAntonio Cardoso.

Leia o documento histórico e retome o quadro que explica as diferentes formas de  
escravidão nos núcleos urbanos para responder a questão:

1. Qual interesse que motivou Francisco Antonio Cardoso a pagar imposto para que sua  
escrava Maria pudesse vender quitanda nas ruas de Desterro?

## **Plano de Aula 10**

**Aula 10** (45 minutos)

**1. Tema da Aula:** Presença escrava na Ilha de Santa Catarina.

**2. Conteúdos:** Os diversos ofícios dos escravos na Ilha de Santa Catarina e em Desterro.

### **3. Objetivos:**

Identificar os diversos ofícios dos escravos e as relações de trabalho na Ilha;

Analisar a mobilidade dos escravos pela cidade e demais freguesias e formas de resistência.

### **4. Metodologia e estratégias didáticas:**

Leitura de texto didático:

- Trabalhar a presença escrava e as relações com o comércio e alimentação;
- O texto será lido pelos alunos e explicado pelo professor a cada parágrafo.

Trabalhar com documentos:

- A partir do texto, que trabalha os anúncios de jornal, discutir a importância do jornal para os propósitos da época;
- Traçar um paralelo entre passado e presente.

Utilizar o quadro para o registro de palavras-chave.

Formular questões orais em sala de aula, relacionadas ao texto, que permitam ao aluno um maior compreensão.

### **5. Materiais e recursos didáticos:**

Fotocópias do texto didático e imagens, quadro negro e giz.

### **6. Avaliação:**

Participação em sala de aula das discussões

### **7. Bibliografia:**

FIGUEIREDO, Luciano Raposo; MAGALDI, Ana Maria Bandeira de Mello. Quitandas e Quitutes: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. Cad. Pesq., São Paulo (54), 1985, p. 50-61.

GOMES, Flávio dos Santos; SOARES, Carlos Eugênio Líbano. Dizem as quitandeiras... Ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX. Revista do Arquivo Nacional, vol. 15. nº 2, jul./dez., 2002, p. 3-16

HÜBENER, Laura Machado. *O comércio da cidade do Desterro no século XIX*. Florianópolis: Editora da UFSC, 1981.

## Texto Didático VI

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

### Os diversos ofícios dos escravos na Ilha de Santa Catarina e em Desterro

A escravidão no mundo atlântico não limitou as pessoas escravizadas de realizarem qualquer tipo de trabalho. No **Brasil**, ao falarmos em escravidão, a imagem mais recorrente é a de grandes grupos de escravos trabalhando em engenhos de açúcar ou fazendas de café.

A cena que figura na memória não é errônea, no entanto ela só mostra uma face das experiências das pessoas de origem africana escravizadas nas Américas. Qual a experiência das pessoas escravizadas que viviam em centros urbanos ou pequenas e médias propriedades rurais que abasteciam o mercado interno, como a Ilha de Santa Catarina?

O movimento de pessoas nos portos era intenso e constante. Havia a presença de cativos barqueiros em pequenas embarcações trazendo farinha, peixes, milho, verduras, amendoim, legumes e frutas do interior da Ilha que seriam negociados no mercado local ou vendidos para fora da província.

Outra figura comum por lá encontrada era a dos estivadores, que eram os responsáveis por carregar e descarregar as cargas dos produtos nos navios. Muitos eram livres ou libertos, outros tantos eram escravos. Entre eles havia certamente muitos africanos. Eles geralmente trabalhavam em grupos compostos majoritariamente por homens e ritmados por seu próprio canto que auxiliava na execução da árdua tarefa.

Pode ser surpreendente a quantidade de cativos circulando pelas ruas exercendo uma infinidade de serviços como escravos de ganho e como escravos de aluguel. Eram comuns negociações entre senhores e escravos que permitiam a estes últimos andarem livremente pelas ruas. Assim, mesmo escravizados, muitos experimentavam diferentes graus de autonomia dependendo da negociação de trabalho que estabeleciam com seus senhores.

Pelas ruas de Desterro, andavam cativos a prestar serviço como carregadores, carroceiros, pedreiros, lavadeiras, jornaleiros, varredores de ruas, domésticos, acendedores de lampião, chapeleiros, sapateiros, carregadores de água, carregadores de dejetos, chacareiros, alfaiates, hortelões, prostitutas, amas-de-leite, roceiros, costureiras, entre outros.

### **A importância dos jornais em Desterro**

Era bastante comum que os senhores interessados em comprar, vender ou alugar escravos, com variadas habilidades, recorressem aos jornais. Na capital da província, os interessados poderiam se dirigir, por exemplo, às tipografias do jornal “O Novo Íris”, na Rua do Livramento n. 25, paralela à rua da Casa de Governo, ou ainda procurar os editores d’ “O Argos” ou d’ “O Despertador”, localizados na Rua da Trindade, n. 1, e na Rua da Trindade, n. 2, respectivamente.

Colocar um anúncio no jornal “O Novo Íris” foi o meio que um proprietário anônimo, morador da Rua do Vinagre, n.57, buscou para vender ou trocar uma escrava doméstica por uma casa, em 1851. João Pinto da Luz procurou a sede de “O Argos” para vender um escravo crioulo de 24 anos, canoeiro, pescador e lavrador, em 1861. O jornal “O Despertador”, em 1864, anunciava que os interessados em alugar uma escrava preta quitandeira, descrita como “fiel e diligente”, deveriam procurar a sua tipografia.

Era costume ver escravos transitando autonomamente pelas ruas da cidade. Nesses momentos eles poderiam até estar livres do controle senhorial, mas estavam sob o olhar atento das autoridades policiais. As medidas da Câmara Municipal, gradativamente, tentavam limitar a autonomia dos escravos, que favorecia tanto aos senhores quanto aos próprios escravos.

Uma forma de limitar esta autonomia e ainda obter parte do lucro sobre as atividades que os escravos exerciam foi cobrar impostos sobre os diversos ofícios dos cativos. Muitos proprietários de escravos registraram seus cativos como trabalhadores domésticos para fugir das taxações mais pesadas, embora os escravos executassem outras atividades.

### **Viver de quitandas em Desterro**

No Brasil, desde os primeiros tempos da colonização portuguesa, o comércio varejista foi uma ocupação exercida, essencialmente, por mulheres, escravas, libertas e livres que vendiam suas mercadorias pelas ruas.

Na província de Santa Catarina não foi diferente. Por aqui, muitas mulheres também se encarregavam do abastecimento de gêneros básicos. Principalmente por meio do comércio ambulante, barraquinhas, tendas, tabuleiros fixos ao chão ou cestos equilibrados magistralmente sobre a cabeça, as quitandeiras comercializavam diversas mercadorias.

Pelas ruas, praças e praias de Desterro era possível avistá-las vendendo doces, frutas, pães, refrescos, aguardentes, flores, hortaliças, peixes, galinhas vivas, carnes, farinha, tecidos,

charutos, velas, amuletos, bonecas, carvão, louças, entre inúmeras outras coisas. Geralmente as quitadeiras comercializavam mais de um tipo de produto e poderiam combinar a venda em lugares fixos e de forma ambulante.

O cheiro do frigar o peixe na praia, dos pasteizinhos, dos angus, das ervas de chá, do café, bolinhos de milho e feijão, das frutas maduras, dos pães e biscoitos quentinhos e tantos outros quitutes que as quitadeiras preparavam percorria as ruas, travessas, becos, entrava pelos vãos das janelas a convidar as pessoas para provar do que traziam as quitadeiras.

Crianças e velhos, homens e mulheres, livres e escravos, pretos e brancos, todos poderiam ser trazidos pelo olfato a conferir o que as quitadeiras guardavam em seus cestos e tabuleiros. E, certamente, aos ouvidos de moradores e visitantes não passavam despercebidos os cantos de origem africana que as pessoas escravizadas trouxeram na memória e recriaram nas Américas, entoados pelas quitadeiras de Nossa Senhora do Desterro.

Na Praça de Mercado, inaugurada em 1851, as escravas quitadeiras ocupavam apenas os vãos entre as colunas do edifício. Cada um desses vãos era dividido em dois espaços que poderia ser ocupado por duas pessoas. Em 1851, os vãos eram alugados mensalmente por 1\$200 réis, se ocupado por duas pessoas cada uma delas arcava com a metade do valor. O regulamento do mercado alertava que os lugares de quitanda poderiam ser alugados a pessoas livres e a escravos, com licença por escrito de seus senhores. No entanto, as 12 casinhas, que eram fixas e mais espaçosas, só poderiam ser arrematadas por pessoas livres.

#### **A quitadeira Maria Mina**

No ano de 1867, o vão da coluna nº 5 do Mercado era ocupado por Maria Mina e por Thereza, cuja origem desconhecemos. Sabemos que Maria Mina já era liberta, pois fez o registro de sua alforria em cartório em 31 de julho de 1860, diante de Luis de Santa Anna Carpes, seu proprietário, para o qual pagou a quantia de 800 mil réis por sua liberdade, dinheiro obtido através de uma terceira pessoa. Pode-se encontrar Maria Mina anos depois nos livros da Câmara, pagando imposto para vender legalmente quitandas pelas ruas. Assim como Maria Mina, outras mulheres e homens, escravos ou libertos, crioulos ou africanos, de origem africana, eram presença marcante no comércio de alimentos antes e depois da construção do mercado. Mas, além disso, essa africana que no Brasil foi chamada de Maria teve trajetória de muitas outras africanas da Costa da Mina (atual Benin), que se dedicavam à venda de gêneros em muitas cidades atlânticas e assim acumulavam recursos para comprar alforria.

A quitadeira Maria Mina parecia ter bons relacionamentos com pessoas influentes de

Desterro. Com Clemente Gonçalves, presidente da Câmara Municipal na época da inauguração do Mercado, ela conseguiu um adiantamento para pagar sua alforria. Com o Coronel Feliciano Alves de Brito, em 1883, fez um contrato para libertar o pardo Manoel, que ela dizia ser seu sobrinho. Após um ano, o Coronel, que não recebera seu pagamento, desconfiou de que Maria havia empregado Manoel no serviço marítimo e o fazia pagar-lhe ‘jornais’, salário de um dia de trabalho. Não sabemos os laços que ligavam Maria e Manoel, ou se a quitandeira adquirira o rapaz para torná-lo seu cativo, assim como fizeram muitos outros libertos. Sabemos apenas que Maria Mina negociava com homens importantes de Desterro e que eles reconheciam sua capacidade de gerar recursos a partir do tabuleiro, pois lhe emprestaram somas altas de dinheiro.

A autonomia e a capacidade de acumular recursos dos escravos que viviam de quitandas eram desejadas por outros cativos, pois atividades como esta favoreciam na formação do pecúlio. Neste caso, o termo pecúlio designa tudo que o escravo acumulava e que poderia ser utilizado para a compra de bens móveis e imóveis, ou ainda, para compra da carta de alforria. Desta forma muitos cativos alcançavam a liberdade, acumulavam recursos suficientes para resgatar parentes e amigos da escravidão e até mesmo virar donos de escravos.

Contudo, a vida de trabalho diário e todo o empenho para a acumulação de renda que pudesse tornar o escravo livre não era nem um pouco fácil. A partir dos jornais da época percebemos isso ao nos depararmos com anúncios de fugas de escravos. Senhores que recorriam aos jornais com anúncios que detalhavam os fugitivos, alguns até oferecendo recompensas. Essa fuga era uma resistência do cativo contra a opressão que muitas vezes sofria.

Texto didático redigido a partir do Módulo “Viver de Quitandas”. Programa Santa Afro Catarina, 2011.

## Plano de Aula 11 e 12

### Aula 11 e 12 (90 minutos)

**1. Tema da Aula:** Escravo visto como mercadoria, o controle do comércio de alimentos em Desterro e a construção do Mercado Público.

### 2. Conteúdos:

Identificar em anúncios de jornais do século XIX o escravo como objeto;

A fiscalização do comércio de gêneros alimentícios;

A construção do Mercado Público;

O Mercado Público e novas formas de controle do comércio.

### 3. Objetivos:

Compreender as formas de controle do comércio de Desterro;

Identificar as transformações ocorridas em Desterro com a construção do primeiro Mercado Público;

Conhecer como era regulamentado o comércio por meio do Regulamento do Mercado.

### 4. Metodologia e estratégias didáticas:

Atividade com jornais:

- Atividade referente a aula anterior;
- Conhecer os jornais *O Conservador*, *O despertador*, *O Argos* e *O Novo Íris* para identificar situações de resistência e comércio dos escravos;
- Escravos vistos como objetos.

Retomar o conteúdo das últimas aulas:

- Relembrar os alunos das condições de Desterro com a atuação de escravos e livres no mercado;

Leitura de texto didático:

- O texto será lido com a turma e explicado pelo professor.

Discutir o comércio em Desterro:

- Abordar as novas formas de fiscalização e a construção do Mercado Público.

Dialogo entre documentos e texto didático:

- Transformações na região;
- Câmara e fiscalização;
- Higienização da capital.

Discussão referente ao texto:

- Discutir a cidade no passado e no presente abordando as propostas de melhoramento

de Desterro no século XIX, traçando um paralelo com a Florianópolis de hoje e suas atuais condições.

Utilizar o quadro para o registro de palavras-chave.

Formular questões orais em sala de aula, relacionadas ao texto, que permitam ao aluno um maior compreensão.

Primeira orientação para o trabalho de pesquisa.

#### **5. Materiais e recursos didáticos:**

Fotocópias do texto didático, quadro negro e giz.

#### **6. Avaliação:**

Atividade com anúncios de jornais;

Discussão em sala.

#### **7. Bibliografia**

BILÉSSIMO, Angelo Renato. *Entre a Praça e o Porto: Grandes fortunas nos inventários Post Mortem em Desterro (1860-1880)*. Itajaí: Casa Aberta, 2008.

CABRAL, Oswaldo Rodrigues. *Nossa Senhora do Desterro: Memória II*. Florianópolis: Imprensa da Universidade Federal de Santa Catarina, 1972.

CABRAL, Oswaldo Rodrigues. *Nossa Senhora do Desterro: Notícia*. Florianópolis: Lunardelli, 1979.

## Texto Didático VII

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

### O Mercado Público e as formas de fiscalização

A partir do século XIX, a regulamentação e a fiscalização do comércio de alimentos passaram a ser de responsabilidade da Câmara Municipal e de seus fiscais. Os que deixassem de pagar os impostos, de portar instrumentos de peso e medida ou que vendessem produtos de má-qualidade seriam punidos com multas. A fiscalização procurava garantir preços justos, a qualidade dos produtos e arrecadação de renda para o governo.

#### Documento Histórico

##### EDITAL

O fiscal da Câmara Municipal, para conhecimento do publico transcreve o artigo 56 das posturas municipais = Art 56= Todos os que venderem gêneros que devam ser medidos, ou pesados serão obrigados desde o 1.º de janeiro até o ultimo de Fevereiro, na forma do estilo e padrões distribuídos pela Câmara; sob pena de 4\$000 de multa. Em consequência do que convida a todos os compreendidos neste artigo, para que até o fim do corrente mês tenham seus pesos e medidas devidamente prontos. E para não alegarem ignorância se afixa o presente.

Desterro 16 de Julho de 4850.

Joao de AraujoBoeno

Diversas foram as tentativas de retirar as barraquinhas destinadas a gêneros alimentícios da região central. Para muitos, sua demolição representaria uma “limpeza” desta área, evitaria um foco de doenças e livraria a praça central da cidade de indivíduos cuja presença era indesejável, embora fossem necessários para a execução de boa parte do que hoje denominamos de infraestrutura urbana.

Em 1831, a Câmara solicitou ao governo Provincial que as barraquinhas fossem demolidas. Argumentava que estas “eram alugadas a pessoas imorais e até escravos, e que desde a sua origem tem sido receptáculo de roubos e lugar de todo o gênero de prostituição, além do ridículo aspecto que faz apresentar à praia da praça da cidade”.

Em 1832, o pedido foi reiterado pelo engenheiro militar Sepúlveda Ewerard que as considerava “guaridas de vagabundos e escravos vadios”. Em 1834, a Regência determinou sua destruição e apenas em 1838, a Assembleia Provincial votou uma lei autorizando a construção de um mercado aonde mais tarde viria a ser construída a Alfândega, entre as Ruas do Livramento e do Ouvidor. Não houve consenso em torno do local escolhido. Inicia-se, então, uma grande disputa entre as autoridades locais: onde seria construído o prédio do mercado?

O Mercado acabou sendo construído na principal Praça de Desterro e a concentração de atividades comerciais no seu interior possibilitou maior controle sanitário e fiscal sobre o comércio de gêneros alimentícios. Além disso, sua edificação representou uma tentativa de controle sobre as pessoas que circulavam pela região e a busca pelo embelezamento da cidade. Esta era uma preocupação urbanística presente na sociedade oitocentista e que foi defendida em Desterro pelo presidente da Província, Antero de Brito.

#### **Antero de Brito e o Embelezamento da Cidade**

O embelezamento das cidades foi uma preocupação da sociedade oitocentista, seguindo ideias modernas de higiene e a preocupação com a circulação de pessoas. Transformações urbanas significativas começaram a ocorrer no centro da cidade de Desterro no final do século XIX. O ápice destas transformações, no entanto, ocorreu no século XX.

Em 1864, João Ribeiro de Almeida publicou um ensaio sobre a salubridade no qual criticava a falta de higiene das casas, ruas e praças de Desterro. O discurso acerca da salubridade, as pressões políticas e a busca pelo embelezamento incentivaram o aterramento, em 1884, da praia da Boa Vista, atual prainha e região do Hospital de Caridade.

Aterros, trapiches e quebra-mares foram implantados na orla marítima ao longo da segunda metade do século XIX. Algumas dessas obras já haviam sido sugeridas, em 1846, por Antero de Brito, presidente da província de Santa Catarina entre 1840 e 1848.

Em ofício enviado à Câmara o presidente da Província sugeria que se aterrasse “desde Santa Bárbara até pouco além da ponte da Bica”. Tratava-se de uma área alagada, que deveria ser drenada e ocupada.

Antero de Brito preocupava-se com o alinhamento e embelezamento da orla marítima e também com a funcionalidade deste espaço. Sugeriu a construção de praças,

rampas e trapiches. A esta preocupação, provavelmente, somava-se outra: ordenar o espaço, tornando-o mais “civilizado” e atraente para os visitantes. Na época, no entanto, o projeto e as ideias de embelezamento da cidade propostos esbarraram em interesses individuais e imediatistas a respeito do uso do espaço.

O documento abaixo aborda sobre a inauguração do Mercado.

### **Documento Histórico**

“A Câmara Municipal desta cidade manda fazer público que se achando pronta a praça do mercado, principiará no dia 10 do corrente na mesma praça a venda de carne, peixe e todos os mais gêneros, que são permitidos conforme o regulamento. E para que conste se afixa o presente. Desterro 7 de janeiro de 1851. O presidente Clemente Antonio Gonçalves.”

(Biblioteca Pública Estadual de Santa Catarina. Jornal “O Novo Íris”. Desterro, 10 de janeiro de 1851, n. 86, p. 03.

A imagem abaixo representa o espaço do Mercado e a circulação de pessoas, canoas e o comércio ambulante no seu entorno. Através destas imagens, pode-se perceber a intensa movimentação em torno da praça, no espaço da praia e do mercado, e a forte ligação existente entre a população da cidade e sua orla marítima.



JOSEPH BRÜGGMANN, (autor); SCHWARZER & ROHLACHER (litografia), Mercado do Desterro com algumas bancas (1851-1896), 1867. Acervo Ylmar Corrêa Neto. Apud GERLACH, Gilberto. *Desterro-Ilha de Santa Catarina*. Florianópolis: [S.I.], 2010.

Para controlar o espaço do Mercado foi estabelecido um Regulamento interno. Um dos objetivos deste regulamento era evitar a circulação e permanência de pessoas indesejadas, como “escravos, pretos de ganho e mendigos” na Praça do Mercado. Desde pelo menos a

década de 1830, as correspondências oficiais e as medidas legislativas demonstravam a constante preocupação das autoridades em evitar os “ajuntamentos” pela cidade, especialmente quando envolviam escravos.

O Regulamento determinava, entre outras coisas, que as casinhas do mercado só poderiam ser alugadas a pessoas livres. As quitandeiras, por sua vez, poderiam ser pessoas livres ou escravas com autorização do seu senhor para exercerem tal atividade. A venda de carne na cidade só poderia ser feita no mercado e, dentro deste, em lugar determinado pelo Regulamento. As pessoas deveriam permitir inspeções dos gêneros e até o corte da carne era regido pelo Regulamento.

O peixe deveria ser vendido em outras áreas, não as mesmas em que a carne era vendida, e somente quando estas estivessem cheias poderiam ser comercializados nas canoas. No pátio central poderiam ser comercializados todos os tipos de gêneros até às duas horas da tarde, exceto carne, peixe e lenhas. Os escravos não poderiam demorar mais do que o tempo necessário para fazer as compras. Ficavam também proibidos jogos e outros divertimentos.

Texto didático elaborado a partir do Módulo “Viver de Quitandas”. Programa Santa Afro Catarina, 2011.

**Atividade 7**

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

Nome: \_\_\_\_\_

**ATIVIDADE EM GRUPO**

Analise os anúncios presentes nos jornais da cidade de Desterro.

3) Para cada anúncio, responda:

A - Quando o anúncio foi escrito?

B - Onde foi publicado?

C - Qual o objetivo desse anúncio?

E - Qual situação é apresentada no anúncio?

4) Selecione dois anúncios e discuta a forma como os escravos são descritos, relacionando com o objetivo do anúncio.

**Anúncio 1)**

“Vende-se uma escrava de nome Laura de 28 anos de idade, perfeita mucama e muito hábil para todo o serviço interior de uma casa de família; lava engoma cozinha e desempenha satisfatoriamente qualquer serviço exterior que lhe encarregam.”  
Biblioteca Pública do Estado de Santa Catarina. Jornal “O Conservador”. Desterro, 30 de março de 1855, nº 311, p. 04.

**Anúncio 2)**

Vende-se  
Um escravo crioulo com 22 anos de idade, marinheiro  
De muito boa conduta, e sem achaque nenhum;  
Para tratar, na rua da Paz n 21.  
Biblioteca Pública do Estado de Santa Catarina. Jornal “O Argos”, n 86. Desterro, 30 de agosto de 1859.

**Anúncio 3)**

Vende sohuma escrava de nação, que sabe lavar, cozinhar, e engomar alguma coiza, por preço razoável; quem a precender, derija-se a esta Tipographia, que se dirá aonde

existe.

Biblioteca Pública do Estado de Santa Catarina. Jornal “*O Novo Íris*”. Desterro, 15 de março de 1850, n.3, p. 4.

**Anúncio 4)**

Na rua do governador cazanumero 11, precisa-se alugar uma preta que saiba lavar, engomar, e o mais serviço todo de uma caza.

Biblioteca Pública do Estado de Santa Catarina. Jornal “*O Novo Íris*”. Desterro, 15 de março de 1850, n.3, p. 4.

**Anúncio 5)**

Escravo fugido

Acha-se fugido um escravo de nome Francisco, de estatura regular, côm parda, pouca barba, os dedos dos pés muito abertos, tendo uma marca de 3 letras em um dos braços; tem 30 annos de idade, e foi escravo de Joaquim Ribeiro da Silva, em Lages. Quem o apreender e entregar ao abaixo assignado nos Tres-Riachos, será gratificado. Desterro, 19 de Fevereiro de 1873.

José Claudino de Faria.

Biblioteca Pública do Estado de Santa Catarina. Jornal “*O Despertador*”. Desterro, 22 de Fevereiro de 1873, p.4.

**Anúncio 6)**

Do abaixo assignado, residente em Biguassú, fugiu, no dia 30 de Dezembro p.p., o seu escravo, de côm preta, de nome Firmino, de 18 annos de idade: levou vestido \_ calça de brim a rocambole, paletto preto, camisa branca e chapéo de palhinha com fita preta. O único signal particular que tem, é ser um pouco gago, quando fala com medo. Sua estatura é regular, bem reforçado, bonita figura, tem todos os dentes e a cabeça um pouco comprida. Quanto á barba, agora apenas lhe aponta o buço.

Quem o apprehender e leval o ao abaixo assignado, ou ao Sr. tenente-coronel Jacinto Pinto da Luz, morador na capital, será gratificado.

Biguassú, município de S. Miguel, província de Santa Catarina, 15 de Janeiro de 1873.

Biblioteca Pública do Estado de Santa Catarina. Jornal “*O Despertador*”, 25 de Janeiro de 1873 p.4.

## Plano de Aula 13

**Aula 13** (45 minutos)

**1. Tema da Aula:** A Freguesia do Ribeirão da Ilha, os engenhos e a alimentação.

**2. Conteúdos:** Panorama geral da alimentação e escravidão na freguesia do Ribeirão da Ilha.

### 3. Objetivos:

Identificar a escravidão como essencial nas freguesias, sobretudo na freguesia do Ribeirão da Ilha que compreende a Armação do Pântano do Sul;

Compreender a estrutura da população da região;

Aprender sobre os engenhos e a produção de alimentos da freguesia.

### 4. Metodologia e estratégias didáticas:

Diálogo entre tabelas e texto didático:

- Pensar a região do sul da ilha e a sua população no período em estudo;
- Discutir a alimentação e produção dos gêneros alimentícios;
- Ler o texto com a turma.

Uso de mapas:

- Identificar no mapa as freguesias, destaque para a região da Freguesia do Ribeirão da Ilha;
- Identificar as regiões que compreendiam a Freguesia do Ribeirão da Ilha.

Pensar a escravidão no Pântano do Sul com o auxílio das tabelas e censos:

- Com o auxílio das tabelas perceber como se dava a constituição da população da região do sul da ilha.

Discutir as formas de trabalho e a escravidão nas armações e a pesca da baleia.

Usos e fazeres da farinha de mandioca.

Utilizar o quadro para o registro de palavras-chave.

Formular questões orais em sala de aula, relacionadas ao texto, que permitam ao aluno um maior compreensão.

### 5. Materiais e recursos didáticos:

Fotocópias do texto didático, quadro negro e giz.

### 6. Avaliação:

Discussão em sala de aula.

### 7. Bibliografia:

COELHO, Manoel Joaquim D'Almeida. **Memória Histórica da província de Santa Catharina**. Desterro: Typ. de J. J. Lopes, 1877.

ELLIS, Miryan. **A baleia no Brasil colonial**. São Paulo: Melhoramentos: Ed. da Universidade de São Paulo, 1969.

PENNA, Clemente Gentil. **Escravidão, liberdade e arranjos de trabalho na Ilha de Santa Catarina nas últimas décadas de escravidão (1850-1888)**. 2005. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em História. Florianópolis, 2005. Disponível em: <http://www.tede.ufsc.br/teses/PHST0234.pdf>

PEREIRA, Nereu do Vale. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina**: etnografia catarinense. Florianópolis: Editora Fundação Cultural Açorianista, 1992.

## Texto Didático VIII

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

### A Freguesia do Ribeirão, a Escravidão e o Pântano do Sul

A Freguesia de Nossa Senhora da Lapa do Ribeirão era no século XIX uma das mais populosas e produtivas do litoral catarinense. Junto com a Freguesia da Lagoa, o Ribeirão era considerado o “celeiro” da Ilha, visto que das propriedades rurais ali instaladas saíam todos os anos farinha de mandioca, açúcar, aguardente.

A Freguesia do Ribeirão, no século XIX, compreendia a parte sul da Ilha, com localidades que se dividiam entre: Caiera, Caia-Canga, Costeira e Costeira da Freguesia, Fazenda, Freguesia, Morro das Pedras, Armação da Lagoinha, Ribeirão e Pântano do Sul. A presença dos cativos está registrada através do censo de 1843 em toda a Freguesia do Ribeirão, variando o grau de concentração da propriedade cativa em determinados locais.

No censo realizado em Desterro, em 1872, a população total da Ilha era de 25212 pessoas, dessas 2940 eram escravos. No mesmo ano a Freguesia do Ribeirão contava com aproximadamente 3.000 habitantes, entre eles 275 escravos, que representavam 9,4 da população total da Freguesia, ou quase uma pessoa escravizada em cada dez.

O censo ainda nos informa que os cativos que trabalhavam como domésticos e lavradores correspondiam a 38% da força de trabalho na Ilha de Santa Catarina. No começo do século, essa proporção havia sido maior: em 1820, 31,8% do total de habitantes eram escravos, quase um em cada três.

#### População da Ilha de Santa Catarina, 1872

|                                   | Livres |          |       | Escravos |          |       |
|-----------------------------------|--------|----------|-------|----------|----------|-------|
|                                   | Homens | Mulheres | %     | Homens   | Mulheres | %     |
| Desterro                          | 3326   | 3663     | 31,4% | 512      | 610      | 38,1% |
| Nossa Senhora da Lapa do Ribeirão | 1331   | 1391     | 12,2% | 138      | 137      | 9,4%  |

|  |              |       |       |             |      |       |
|--|--------------|-------|-------|-------------|------|-------|
| Nossa Senhora da Conceição da Lagoa          | 1256         | 1478  | 12,3% | 254         | 187  | 15%   |
| Nossa Senhora das Necessidades de S. Antônio | 1255         | 1346  | 11,7% | 224         | 190  | 14,1% |
| São João Batista do Rio Vermelho             | 767          | 815   | 7,1%  | 94          | 92   | 6,3%  |
| São Francisco de Paula de Canasvieiras       | 1748         | 1721  | 15,6% | 256         | 129  | 13,1% |
| Santíssima Trindade de Trás do Morro         | 994          | 1181  | 9,7%  | 51          | 66   | 4%    |
| Total  | 10677        | 11595 | 100%  | 1529        | 1411 | 100%  |
| <b>Total Geral</b>                           | <b>22272</b> |       |       | <b>2940</b> |      |       |

Fonte: IBGE, Biblioteca Central do IBGE, recenseamento geral 1872, Vol. 1.

Na listagem nominal dos habitantes da Freguesia, de 1843, indica que das 364 famílias, 40% tinham escravos, em geral de um a cinco. Mais surpreendente ainda talvez fosse o fato de que desses escravos, a metade era composta por africanos.

Estes africanos na escravaria do Ribeirão indicam que a província utilizava-se do mercado interprovincial de recém-chegados da costa da África para dar maior produtividade e renovar os braços que por algum motivo não se encontravam aptos aos engenhos de açúcar e mandioca encontrados no sul da ilha de Santa Catarina, bem como nas armações baleeiras que situavam a costa leste da província.

### **Africanos entre Açorianos: Ribeirão da Ilha (1843)**

#### **Estrutura de Posse de escravos no Ribeirão da Ilha**

| <b>Posse Escrava</b> | <b>Número de famílias (fogos)</b> | <b>Distribuição da propriedade escrava na população</b> | <b>Concentração da propriedade escrava entre proprietários</b> |
|----------------------|-----------------------------------|---|--|
| 0                    | 218                               | 60%   |  |
| 1-5                  | 112                               |   | 76%  |
| 6-10                 | 23                                | 40%   | 16.5%  |

|     |    |  |      |
|-----|----|--|------|
| 10+ | 11 |  | 7,5% |
|-----|----|--|------|

Fonte: “Livro de Matrícula da Freguesia de Nossa Senhora da Lapa do Ribeirão da Ilha”, de 1843, do acervo do Arquivo do Registro Civil do Ribeirão da Ilha.

### **Alimentação e economia na freguesia**

A farinha de mandioca serviu como alimento básico nas áreas rurais durante o século XIX, presente tanto na mesa dos ricos como na dos pobres, inserida também na alimentação escrava. A farinha foi um produto essencial tanto para o consumo no mercado interno, como também constituiu a riqueza daqueles que investiram na sua comercialização com outras províncias. Em Santa Catarina a produção de farinha de mandioca deixou de suprir apenas a alimentação dos habitantes locais, mas se constituiu na principal atividade econômica do litoral entre o final do século XVIII e o final do XIX. Através dessa atividade a economia catarinense se articulava com a do sudeste, em especial a da praça comercial do Rio de Janeiro.

Mas a mandioca não era o único ramo agrícola explorado na Ilha de Santa Catarina e no Ribeirão. Durante o século XIX o Ribeirão explorava também a cana-de-açúcar, o milho, o feijão, o café, a melancia e diversos tipos de frutas e outros hortifrúti granjeiros. Da cana-de-açúcar era produzida a aguardente, o melado e o açúcar e as freguesias do Ribeirão da Ilha e da Lagoa da Conceição eram as que mais produziam e exportavam esses produtos. Nas outras freguesias a cana-de-açúcar era cultivada em menor proporção, bastando apenas para consumo de seus habitantes.

A farinha de mandioca, o açúcar, a aguardente e o melado eram produzidos em engenhos e a maioria dessa produção era feita através do trabalho escravo. No Ribeirão, os escravos faziam tanto os serviços relacionados à agricultura de exportação para outras províncias como para abastecer o mercado local. Eles empregavam sua mão-de-obra tanto nas lavouras quanto nas diversas atividades dentro dos engenhos.

A farinha de mandioca era um dos principais alimentos no Brasil durante o século XIX e o litoral catarinense foi um importante produtor e exportador desse produto. A partir de 1790, a produção em Santa Catarina cresce em razão dos muitos engenhos em operação que passam a abastecer as tropas aquarteladas nas fortalezas, a produção era ainda exportada para diversos países e o restante da produção servia para abastecer o mercado interno. Vale lembrar que muitas vezes os engenhos de farinha dividiam o mesmo espaço do rancho com outros tipos de

engenho como o de cana-de-açúcar, milho e café, demonstrando que ao lado da farinha de mandioca outros produtos também eram processados.

### **A farinhada**

A farinhada (fabricação da farinha de mandioca) foi um dos eventos sociais rurais importantes para o ilhéus durante o século XIX. Era a época de fabricar farinha, arranjar casamento, batizados e festejar com parentes, vizinhos e amigos. Era marcada pela confraternização, danças, jogos e muita alegria enquanto trabalhavam na produção da farinha. A partir de maio começavam a mudança das primeiras famílias dos proprietários de engenho para os seus engenhos, que permaneciam nele por um período que podia variar de um a dois meses.

Texto didático elaborado a partir Módulo “Armação baleeira e engenhos do Ribeirão da Ilha”. Programa Santa Afro Catarina.

## Plano de Aula 14 e 15

**Aula 14 e 15** (90 minutos)

**1. Tema da Aula:** Alimentação e armações baleeiras na Freguesia do Ribeirão da Ilha.

**2. Conteúdos:** Importância da Armação Baleeira na alimentação e economia da Freguesia do Ribeirão da Ilha.

### 3. Objetivos:

Identificar a escravidão como essencial nas freguesias, sobretudo na freguesia do Ribeirão da Ilha que compreende a Armação do Pântano do Sul;

Compreender como se deu o trabalho escravo nas armações;

Entender as relações na armação baleeira e sua funcionalidade.

### 4. Metodologia e estratégias didáticas:

Leitura de texto didático:

- Pensar as formas de trabalho e a escravidão nas armações e a pesca da baleia;
- Abordar a pesca da baleia e sua importância para o desenvolvimento não apenas da freguesia, mas também de toda a ilha;
- Discutir a alimentação e produção dos gêneros alimentícios;
- Ler o texto com a turma.

Uso de mapas:

- Localizar onde se encontrava a armação baleeira do Freguesia do Ribeirão da Ilha.

Usos e fazeres da pesca da baleia.

Utilizar o quadro para o registro de palavras-chave.

Formular questões orais em sala de aula, relacionadas ao texto, que permitam ao aluno um maior compreensão.

Produção de texto:

- Desenvolver a leitura e escrita dos alunos.

Segunda orientação do trabalho de pesquisa.

### 5. Materiais e recursos didáticos:

Fotocópias do texto didático, quadro negro e giz.

### 6. Avaliação:

Produção textual

### 7. Bibliografia:

COELHO, Manoel Joaquim D'Almeida. **Memória Histórica da província de Santa Catharina**. Desterro: Typ. de J. J. Lopes, 1877.

ELLIS, Miryan. **A baleia no Brasil colonial**. São Paulo: Melhoramentos: Ed. da Universidade de São Paulo, 1969.

PENNA, Clemente Gentil. **Escravidão, liberdade e arranjos de trabalho na Ilha de Santa Catarina nas últimas décadas de escravidão (1850-1888)**. 2005. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em História. Florianópolis, 2005. Disponível em: <http://www.tede.ufsc.br/teses/PHST0234.pdf>

PEREIRA, Nereu do Vale. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina**: etnografia catarinense. Florianópolis: Editora Fundação Cultural Açorianista, 1992.

## **Texto Didático IX**

ESCOLA BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

### **Armações Baleeiras**

Era o ano de 1816, e o dia começava cedo na Freguesia de Nossa Senhora da Lapa do Ribeirão da Ilha, mais precisamente na Armação baleeira da Lagoinha. Nos meses de maio e setembro, quando o sol mal saía, os escravos já tinham que sair das suas senzalas, muitas vezes num frio gélido do inverno para trabalhar. Entre esses escravos estava José de 71 anos de idade que foi trazido da África para trabalhar no Brasil. O seu José, durante muito tempo, desempenhou uma função importante, que era remar barcos pelo mar do sul de Santa Catarina em busca de baleia.

Vocês sabem por que a armação tem esse nome? Isso vem da ideia de que era necessário “armar-se” para confrontar o ‘grande peixe do mar’, que era a baleia. Uma dessas armações de baleia ficava no Ribeirão, na localidade da Lagoinha. Mas a primeira Armação construída no litoral catarinense ficava na Armação da Piedade, na parte continental da Ilha de Santa Catarina, no atual município de Governador Celso Ramos.

Segundo relatos da época, feitos aqui no Brasil, a pesca da baleia era mais fácil quando tinha mal tempo. Por quê? Porque era nesses dias que as baleias procuravam mais a costa em busca de abrigo. Quando a temperatura começava a esquentar, diminuindo o frio, as baleias iam mais para o fundo do mar, tornando um pouco mais trabalhoso a sua captura, e conseqüentemente resultando numa pobre safra. Os meses que vão de Maio à Julho propiciam correntes marítimas pouco agitadas, e era nessa época que se construíam armações mais próximas a costa e onde as baleias procuravam refúgio “na época de dar filhotes e amamentar os baleotes (os bebês das baleias)”.

Juntamente com os primeiros raios de sol começava o trabalho na Armação. Abençoadas pelo padre e depois empurradas para o mar, as baleeiras (barcos utilizados na pesca da baleia) deslizavam pela rampa do cais da Armação e flutuavam na água em busca das baleias. Após a pesca, os escravos tinham que retalhar toda a baleia e depois colocar grandes pedaços em

caldeiras para extrair óleo onde era usado posteriormente na iluminação pública, na fabricação de vela, ou simplesmente para comer a carne ou vender.

Na armação era empregado tanto o trabalho servil dos escravos como o trabalho livre e remunerado. O trabalho dos escravos era, de preferência, efetuado em terra, com exceção da atividade de remador e timoneiro, em terra, trabalhavam no beneficiamento da baleia e no corte e transporte de lenha. Aqueles que possuíam conhecimento de um ofício tinham maior sorte podiam desempenhar esse ofício, ficando livre do trabalho nas caldeiras. Além da produção do óleo os escravos limpavam as barbatanas da baleia e colocavam em tanques adequados. Quando esses pedaços secavam, eram armazenadas e exportadas para a Europa. Antes de ir para a Europa, os produtos da baleia passavam pelo Rio de Janeiro que também comprava o óleo da baleia capturada pelos escravos em Santa Catarina, para ser usado na iluminação pública.

As armações entraram em decadência, mas sabe-se que até 1857 se tentou, sem muito resultado, realizar a pesca da baleia na costa catarinense e já no final do século XIX essa atividade econômica chega ao fim. No século XX, a pesca da baleia voltou a ser realizada em Santa Catarina, mas de forma precária e rudimentar e dessa vez para a exploração do óleo destinado ao tratamento de couros e preparo de sabão.

Texto didático elaborado a partir Módulo “Armação baleeira e engenhos do Ribeirão da Ilha”. Programa Santa Afro Catarina.

**Atividade 8**

ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DILMA LÚCIA DOS SANTOS

DISCIPLINA DE HISTÓRIA

PROFESSORES ESTAGIÁRIOS: EDERBAL DE SOUZA BEZERRA, MARIANA GOULART

Nome: \_\_\_\_\_

**Atividade de reflexão:**

Vamos fazer aqui um exercício de imaginação história, ou seja, inventar uma história a partir do conteúdo estudado. Crie personagens e uma trama que façam parte do período histórico e das situações que estudamos. Busque relacionar a região do sul da Ilha de Santa Catarina, os engenhos de farinha, a armação baleeira, a escravidão e o trabalho com a temática da alimentação.

## **Plano de Aula 16**

**Aula 16** (45 minutos)

**1. Tema da Aula:** Alimentação Ontem e Hoje.

**2. Conteúdos:** A alimentação como prática cultural vinculada à história da Alimentação no bairro da Armação do Pântano do Sul e em Desterro.

**3. Objetivos:**

Identificar a alimentação como algo que varia no tempo e no espaço;

Refletir acerca dos conteúdos ministrados.

**4. Metodologia e Estratégias Didáticas:**

Entrega dos textos:

1. Explicar o que será trabalhado em sala;
2. Entregar os textos da Prática Histórica dos alunos;
3. Ler alguns dos textos em um primeiro momento;
4. A partir dos textos escritos, retomar o conteúdo trabalhado durante o bimestre.

Revisar os conteúdos ministrados nas aulas anteriores:

5. Discussão utilizando slides;
6. Retomar as questões, de forma oral, referentes à alimentação como prática cultural, conforme foram discutidas nas primeiras aulas;
7. Utilizar o quadro para organizar as ideias principais;
8. Retomar as questões referentes à alimentação no passado;
9. Discutir a escravidão e a alimentação em Desterro;
10. O texto dos alunos deve nortear a discussão.

**5. Materiais e Recursos Didáticos:**

Quadro negro, giz, data show.

**6. Avaliação:**

Participação na discussão.

**7. Bibliografia:**

CARNEIRO, Henrique. . Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2003.

GIMENES, Maria Henriqueta S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha a brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n.33 janeiro-junho de 2004, p. 25-39.

MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, Identidade e patrimônio: articulações possíveis. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, 2011, p. 227-254.

REZENDE, Marcele Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, jan.-jun. de 2004, p. 175•179.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes do. Alimentação e seu na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, 2005, p. 11-31.

FIGUEIREDO, Luciano Raposo; MAGALDI, Ana Maria Bandeira de Mello. Quitandas e Quitutes: um estudo sobre rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. *Cad. Pesq.*, São Paulo (54), 1985, p. 50-61.

GOMES, Flávio dos Santos; SOARES, Carlos Eugênio Líbano. Dizem as quitandeiras... Ocupações urbanas e identidades étnicas em uma cidade escravista: Rio de Janeiro, século XIX. *Revista do Arquivo Nacional*. vol. 15. nº 2. jul/dez, 2002, p. 3-16

HÜBENER, Laura Machado. *O comércio da cidade do Desterro no século XIX*. Florianópolis: Editora da UFSC, 1981.

## **Plano de Aula 17 e 18**

**Aula 17 e 18** (90 minutos)

**1. Tema da Aula:** As mudanças e permanências dos hábitos alimentares na Armação do Pântano do Sul

**2. Conteúdos:** Apresentação do Trabalho de Pesquisa

**3. Objetivos:**

Socializar os diversos resultados da pesquisa;

Identificar as diferenças e semelhanças nos resultados da pesquisa.

**4. Metodologia e Estratégias Didáticas:**

Apresentação dos Resultados:

- Será organizada uma roda e cada dupla irá apresentar o resultado de sua pesquisa de forma oral com base no próprio texto confeccionado.

Apresentação das Receitas:

- Cada dupla irá apresentar uma receita coletada através das entrevistas.

**5. Materiais e Recursos Didáticos:** Quadro Negro e Giz

**6. Avaliação:** Será avaliada a organização e a participação dos alunos durante a apresentação.

**7. Bibliografia**

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2003

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha a brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33 janeiro-junho de 2004, p. 25-39.

MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, Identidade e patrimônio: articulações possíveis. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, 2011, p. 227-254.

REZENDE, Marcele Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro. janeiro-junho de 2004, p. 175•179.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes do. Alimentação e seu na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, 2005, p. 11-31.