

Reorientação Curricular do 1º ao 9º ano

Currículo em Debate - Goiás

SEQUÊNCIAS DIDÁTICAS - CONVITE À AÇÃO
LÍNGUA ESPANHOLA

6.8.1

GOIÂNIA - 2009

Governador do Estado de Goiás

Alcides Rodrigues Filho

Secretaria de Estado da Educação

Milca Severino Pereira

Superintendente de Educação Básica

José Luiz Domingues

Núcleo de Desenvolvimento Curricular

Flávia Osório da Silva

Maria do Carmo Ribeiro Abreu

Coordenadora do Ensino Fundamental

Maria Luíza Batista Bretas Vasconcelos

Gerente Técnico-Pedagógica do 1º ao 9º ano

Maria da Luz Santos Ramos

Elaboração do Documento

Equipe do Núcleo de Desenvolvimento Curricular

Equipe de Apoio Pedagógico

Maria Soraia Borges, Wilmar Alves da Silva

Equipe Técnica das Subsecretarias Regionais de Educação do Estado de Goiás

Anápolis, Aparecida de Goiânia, Campos Belos, Catalão, Ceres, Formosa, Goianésia, Goiás, Goiatuba, Inhumas, Iporá, Itaberaí, Itapaci, Itapuranga, Itumbiara, Jataí, Jussara, Luziânia, Metropolitana, Minaçu, Mineiros, Morrinhos, Palmeiras de Goiás, Piracanjuba, Piranhas, Pires do Rio, Planaltina de Goiás, Porangatu, Posse, Quirinópolis, Rio Verde, Rubiataba, Santa Helena de Goiás, São Luís de Montes Belos, São Miguel do Araguaia, Silvânia, Trindade, Uruaçu

Equipes escolares

Diretores, secretários, coordenadores pedagógicos, professores, funcionários, alunos, pais e comunidade

Assessoria (6º ao 9º ano)

Centro de Estudos e Pesquisas em Educação, Cultura e Ação Comunitária (CENPEC)

Presidente do Conselho Administrativo: Maria Alice Setubal

Superintendente: Maria do Carmo Brant de Carvalho

Coordenadora Técnica: Maria Amábile Mansutti

Gerente de Projetos: Anna Helena Altenfelder

Coordenadora de Projeto: Meyri Venci Chieffi

Assessoria Pedagógica: Maria José Reginato

Assessoria da Coordenação: Adriano Vieira

Assessoria por área de conhecimento: Adriano Vieira (Educação Física), Anna Josephina Ferreira Dorsa (Matemática), Antônio Aparecido Primo (História), Conceição Aparecida Cabrini (História), Flávio Augusto Desgranges (Teatro), Humberto Luís de Jesus (Matemática), Isabel Marques (Dança), Lenir Morgado da Silva (Matemática), Luiza Esmeralda Faustini (Língua Inglesa), Margarete Artacho de Ayra Mendes (Ciências), Maria Terezinha Teles Guerra (Arte), Silas Martins Junqueira (Geografia)

Apoio Administrativo: Solange Jesus da Silva

Parceria

Fundação Itaú Social

Vice-Presidente: Antonio Jacinto Matias

Diretora: Ana Beatriz Patrício

Coordenadoras do Programa: Isabel Cristina Santana e Maria Carolina Nogueira Dias

Supervisão Editorial

Felícia Batista

Docentes da UFG, PUC-GO e UEG

Adriano de Melo Ferreira (Ciências/UEG), Agostinho Potenciano de Souza (Língua Portuguesa/UFG), Alice Fátima Martins (Artes Visuais/UFG), Anegleyce Teodoro Rodrigues (Educação Física/UFG), Darcy Cordeiro (Ensino Religioso/CIERGO), Denise Álvares Campos (CEPAE/UFG), Eliane Carolina de Oliveira (Língua Inglesa/UFG), Eduardo Gusmão de Quadros (Ensino Religioso/PUC-GO), Eguimar Felício Chaveiro (Geografia/UFG), Lucielena Mendonça de Lima (Língua Espanhola/UFG), Maria Bethânia S. Santos (Matemática/UFG), Noé Freire Sandes (História/UFG)

Digitação e Formatação de Texto (versão preliminar)

Equipes das áreas do Núcleo de Desenvolvimento Curricular

Projeto e Editoração gráfica

Ana Paula Toniazzi Antonini

SUMÁRIO

Apresentação	5
Um Diálogo Entre a Universidade e a Rede Pública de Ensino	9
Os desafios do processo de elaboração das sequências didáticas	11
La ciudadanía brasileña reafirmada por el (re)conocimiento de la heterogeneidad lingüístico-cultural hispanoamericana	17
Sequência Didática 6º Ano - A Tradição de Um Povo	25
Atividade 01 - (re)conhecimento do suporte de texto e das características do gênero receitas culinárias.....	31
Atividade 02 - Conhecendo Receitas Culinárias	33
Atividade 03 - Jugando Con Las Recetas	38
1 - Ordenando Receitas	38
Actividad 01 - (re) conocimiento de las recetas culinarias	40
1 - Torvellino de Ideas (Lluvia de Ideas)	40
Actividad 02 - Seguir La Pista	42
2 - Seguir La Pista	42
Actividad 03	45
3 - Árbol de Recetas (Árvore De Receitas)	45
Actividad 04	46
4 - Preparación de Recetas Culinarias	46
Actividad 05	46
05 - Recetas	47
Anexos	50

Sequência Didática 7º Ano - Os Hábitos Alimentares71

Atividade 01- Sensibilização e preparação para o estudo do gênero cardápio	77
Atividade 02 - Leitura do gênero cardápio em língua portuguesa	79
Actividad 03 - Lectura del género menú en español	83
Actividad 04 - Producción de experiencias relevantes usando los menús en español	86
Actividad 05 - “Broma de palabras”	86
Actividad 06 - la producción de menús poéticos en lengua española	87
Anexos	91

APRESENTAÇÃO

A Secretaria de Estado da Educação entrega à comunidade escolar o Caderno 6, da série *Currículo em Debate*, um valioso subsídio que oferece contribuições didáticas aos professores e possibilita o desenvolvimento de atividades mais dinâmicas em sala de aula e a participação ativa dos estudantes. A série integra o processo em que se discute o currículo nas escolas públicas promovido pelo Governo do Estado de Goiás: o programa de reorientação curricular.

Todos os cadernos da série foram escritos em parceria com as Universidades Federal, Católica e Estadual de Goiás, com o Centro de Estudos e Pesquisa em Educação, Cultura e Ação Comunitária (Cenpec), com a Fundação Itaú Social e com professores da rede pública estadual. Este caderno, especificamente, contém sequências didáticas para o ensino de conteúdos do 1º ao 7º ano do Ensino Fundamental, apresentando sugestões metodológicas com propostas de atividades diversificadas.

Desejamos que este documento seja uma referência positiva para todos os docentes goianos, pois as sugestões apresentadas revelam o que os professores estão desenvolvendo na sala de aula. Afinal, para nosso orgulho, as *Sequências Didáticas* foram elaboradas por professores e professoras da nossa rede que transformam o fazer pedagógico em experiências significativas.

Esta publicação reafirma nossa convicção de que a educação pública em nosso Estado contribui, de modo efetivo, para a formação integral do ser humano e para a transformação das relações sociais e ambientais, apontando caminhos em direção a um mundo melhor para todos.

Conheçam as *Sequências Didáticas*, apropriem-se delas e valorizem os autores e colaboradores responsáveis pela elaboração destes Cadernos que revelam, em cada sugestão, em cada página, caminhos para que a educação pública em Goiás beneficie cada vez mais o estudante. Considerem o *Caderno 6* como mais um instrumento a ser utilizado no processo de ensino e de aprendizagem.

Com justo reconhecimento, dedicamos esta publicação a todos os professores de Goiás, que se esforçam por uma educação mais humana, educando e construindo, no dia-a-dia, novas e criativas formas de pensar e agir. Façam bom uso dela.

Milca Severino Pereira

Secretária de Estado da Educação de Goiás

Caros professores e professoras,

Há muito veicula entre nós, educadores da rede Estadual, a série **Currículo Em Debate**. Desde as primeiras ideias, em 2004, até a elaboração final dos cadernos 5 e 6 que compõem esta série, sempre conta com a participação efetiva daqueles que acreditam e fazem a Educação em nosso Estado. Ao longo desse trabalho, partilhado, construído, a muitas mãos, a partir das **Oficinas Pedagógicas** por área do conhecimento, realizamos seminários, encontros de formação, acompanhamento pedagógico e muitas outras ações. As equipes escolares, em cada município do Estado organizaram grupos de estudos, elaboraram e enviaram-nos suas experiências e feitos. Assim, num cirandar de ideias, verdades e realidades das diferentes regiões do estado, legitimamos, através dos cadernos as experiências que revelam a importância do papel de cada um de nós na reorientação curricular em curso. E, ao mesmo tempo, valorizamos o seu fazer, professor(a), divulgando as boas iniciativas que na maioria das vezes você realiza sem alarde, de forma anônima e silenciosa. Tudo isso vem fomentando a formação continuada e em serviço, numa grande ciranda, dialogando sobre o currículo, as particularidades de cada área do conhecimento, suas concepções, metodologias e tantas outras questões que envolvem o ensino e a aprendizagem na **Educação Básica em Goiás**.

Hoje, concluindo o 6º caderno - sequências didáticas do 1º ao 7º ano, em versão final, e o caderno 7 - sequência didáticas do 8º e 9º anos, em versão preliminar, sentimo-nos realizados ao vê-los circulando entre os profissionais que atuam no ensino fundamental, subsidiando o trabalho pedagógico, fomentando as discussões num faz e refaz constante. É gratificante quando nos chegam os depoimentos daqueles que se sentem representados, acolhidos, ao ver suas contribuições e experimentos registrados. Nossa expectativa é de que essas vivências, agora disponibilizadas para a comunidade escolar do estado, contribuam para despertar, em todos os educadores goianos, o desejo de ler, pesquisar, planejar atividades desafiadoras e significativas, e, sobretudo para a reflexão de que não é a atividade em si que promove a aprendizagem, mas sim, o contexto didático em que ela está inserida.

Infelizmente muitos são os que ainda não tiveram acesso aos cadernos. Acreditamos que para o sucesso da nova proposta curricular é imprescindível que todos os professores os tenham em mãos. Vale conferir o resultado do trabalho. Leia, analise as experiências que vêm sendo vivenciadas e compartilhadas por nossos colegas **EDUCADORES** que assumiram o desafio de se tornarem melhores, de construir uma prática pedagógica diferenciada. Caso você ainda não tenha os cadernos 1, 2, 3, 4 e 5 procure imediatamente sua subsecretaria. Esta providenciará exemplares para todos os professores. Você pode também ter acesso aos cadernos por meio do site da Seduc: www.seduc.gov.br.

O Currículo em Debate, em todas as áreas do conhecimento, tem sido objeto de estudo nos encontros pedagógicos das escolas, das subsecretarias e da Suebas. Por isso, reiteramos que sua presença e participação efetiva nesses encontros é de fundamental importância.

Desta forma, com a realização de reuniões de estudos por área do conhecimento, com a ampliação de espaços para discussões coletivas, planejamentos e replanejamentos do trabalho pedagógico, conseguiremos transformar nossa prática, num esforço conjunto, e atender as exigências educacionais de nosso tempo e espaço. Assim buscamos vencer um grande desafio posto para todos nós, educadores - professores, coordenadores e gestores: a qualidade social do ensino nas escolas públicas de Goiás; o crescimento de nossos estudantes no domínio da leitura e da escrita, em todas as áreas do conhecimento; sua permanência, com sucesso, na escola fundamental e a terminalidade desse nível de ensino na fase prevista.

Contamos com o seu trabalho, professor, professora... com o seu esforço e compromisso nessa importante tarefa!

Superintendência de Educação Básica
Equipe do Núcleo de Desenvolvimento Curricular

UM DIÁLOGO ENTRE A UNIVERSIDADE E A REDE PÚBLICA DE ENSINO

Eliane Carolina de Oliveira¹

O exercício da docência é uma tarefa desafiante, cuja aprendizagem implica um processo complexo que abarca fatores de naturezas diversas. Ao entender que tanto a universidade quanto a escola são agências formadoras, é necessária a aproximação e a busca constante de parcerias entre estes *loci* principais de formação de professores. A consecução de um projeto neste modelo pode ser viabilizada unicamente a partir da conjunção de esforços entre Poder Público, Instituições de Educação Superior e Comunidade Escolar – fato este que vem se materializando nos últimos cinco anos em nosso Estado.

Nesse sentido, o processo de Reorientação Curricular em Goiás se constituiu na concretização dessa desejada parceria na qual todos os participantes tiveram garantida a sua condição de produtores de conhecimento. O espaço de interlocução, de partilha e democratização de saberes e conhecimentos entre os professores das escolas regulares, os técnicos da Superintendência da Escola Básica e os consultores do CENPEC e das universidades goianas tem sido significativo na construção dos produtos ora apresentados resultando em experiências enriquecedoras e ganhos qualitativos para todos os envolvidos.

Para a universidade, esse estreitar de laços propiciou uma visão mais ampla e concreta acerca da realidade fora do âmbito da academia e, nesse sentido, pôde-se discutir e propor subsídios teórico-metodológicos que melhor pudessem contribuir para a educação oferecida aos alunos nas várias áreas do conhecimento. Pôde, ainda, possibilitar aos futuros professores um contato mais direto com aqueles que estão envolvidos no processo de reorientação curricular e, eventualmente, aproximá-los das realidades educacionais e das reais exigências que encontrarão ao adentrarem o campo profissional.

Desafio e continuidade parecem ser as palavras-chave da parceria iniciada em 2004. Acreditamos que os trabalhos desenvolvidos durante todo o processo se constituirão em campos propícios ao desenvolvimento de atividades de pesquisa, de interlocução e aprendizagem contínuas. Que possamos continuar a fomentar as atividades de ensino e favorecer a articulação entre as diversas atividades empreendidas por todos os parceiros que compartilham da mesma intencionalidade que é garantir uma educação pública de qualidade para todos.

¹ Doutora em Linguística Aplicada (UFMG), professora universitária (UFG). Consultora da Reorientação Curricular de Língua Inglesa na Seduc/GO.

OS DESAFIOS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO DAS SEQUÊNCIAS DIDÁTICAS

Equipe Cenpec¹

“Um passo à frente e já não estaremos mais no mesmo lugar”

Chico Science

I. O processo: uma escrita a muitas mãos

“a continuidade”

O processo de reorientação curricular, implementado na rede a partir de 2004, pela parceria entre Suebas, Cenpec, Universidade Federal de Goiás, Universidade Estadual de Goiás, Pontifícia Universidade Católica de Goiás e Fundação Itaú Social, é fruto de várias ações e projetos desenvolvidos na rede estadual de ensino, que, gradativamente, produziram as condições para que, nesse dado momento, a partir dos indicadores educacionais de evasão e repetência e do questionamento do currículo em vigência, fossem desencadeadas ações de debate sobre a situação do ensino no estado de Goiás.

Esse amplo processo atravessou duas administrações, num esforço coletivo para caracterizá-lo como ação de estado e não de governo, razão pela qual, acreditamos que apesar das adversidades e contradições próprias da implementação de qualquer política pública, ele pode crescer, se consolidar e, agora, ter potencial para permanecer.

Nesse esforço, foram produzidos os cadernos “Currículo em Debate” que expressam os momentos vividos pela rede no processo de reorientação curricular, durante os últimos anos, culminando com a elaboração das matrizes curriculares, como referência para o estado, e com exemplos de sequências di

¹ Adriano Vieira; Maria José Reginato e Meyri Venci Chieffi: Assessores do Centro de Estudos e Pesquisas em Educação, Cultura e Ação Comunitária -CENPEC

dáticas, por área de conhecimento, que ajudassem os professores a visualizar a concretização da metodologia proposta para sua área específica. Para legitimar as matrizes e as sequências didáticas, o processo de produção foi acompanhado de um processo de validação pela rede, que orientou as mudanças necessárias.

Acreditamos que a natureza da parceria, envolvendo um órgão governamental, universidades locais, uma organização da sociedade civil e uma fundação empresarial, assim como a participação de diferentes segmentos da rede estadual de ensino, durante todo o processo, foram fatores determinantes para que não houvesse interrupção na construção e implementação do projeto de reorientação curricular. É nesta continuidade que apostamos, às vésperas de novas mudanças no executivo.

“ a unidade na diversidade”

O estado de Goiás tem 38 subsecretarias de educação, com realidades distintas. Envolver toda a rede no mesmo processo, contemplando as diferenças regionais e as diferenças de formação, foi um grande desafio na elaboração das matrizes e das sequências didáticas.

O que garantiu a unidade na diversidade foram as concepções de currículo, de ensino e aprendizagem e seus pressupostos, bem como as diretrizes e os eixos da proposta curricular que perpassaram tanto os objetivos educacionais quanto a metodologia de ensino de cada área do conhecimento.

Assim, os conteúdos curriculares e as expectativas de aprendizagem apontadas no caderno 5 , bem como as atividades das sequências didáticas do caderno 6 (sexto e sétimo anos) e do caderno 7 (oitavo e nono anos, a ser publicado em 2010) tem como pressupostos os eixos já apontados nos cadernos 1,2,3 e 4, como: o direito de toda criança e de todo adolescente de aprender e concluir o ensino fundamental com sucesso; a democratização da escola como condição para a realização de uma educação humanizadora e o trabalho coletivo como garantia do envolvimento de todos. Esses pressupostos se expressam nas diretrizes da reorientação curricular, quais sejam: reduzir a evasão e repetência no estado, ampliar os espaços coletivos nas escolas e no sistema e desenvolver um currículo significativo que considere o universo cultural dos alunos. Expressam-se, também, nos eixos das propostas específicas de cada área do conhecimento, que afirmam o compromisso de todas elas com a leitura e produção de textos, a valorização da cultura local e da cultura juvenil e a proposição de uma metodologia dialógica. Desta forma, os cadernos do 1 ao 7 se interrelacionam, buscando as mesmas conquistas. No que toca, propria-

mente, aos conteúdos curriculares, há uma integração muito grande entre os cadernos 3- concepção das áreas, caderno 5- matrizes curriculares e cadernos 6 e 7- sequências didáticas. Cabe esclarecer que as próprias sequências didáticas conferem unidade às áreas do conhecimento, na forma de organização dos conteúdos, em momentos específicos do processo de ensino e aprendizagem.

II. O que entendemos por sequência didática

É uma situação de ensino e aprendizagem planejada, organizada passo a passo e orientada pelo objetivo de promover uma aprendizagem definida. São atividades sequenciadas, com a intenção de oferecer desafios de diferentes complexidades para que os alunos possam, gradativamente, apropriarem-se de conhecimentos, atitudes e valores considerados fundamentais.

Nessa direção, optamos pelas sequências didáticas como forma de organizar os conteúdos escolhidos ou indicados pelos professores, para concretizar situações exemplares de ensino e aprendizagem, como apoio metodológico à rede.

A estrutura das sequências

As sequências didáticas seguem a seguinte estrutura: apresentação da proposta de trabalho; levantamento dos conhecimentos prévios dos alunos; ampliação do conhecimento em questão; sistematização e avaliação. Ressaltamos que os momentos citados não são lineares nem estanques, mas se interpenetram, podendo até um conter o outro, como no caso de se promover a ampliação do conhecimento e uma sistematização, no próprio momento de levantar os conhecimentos prévios.

1. apresentação da proposta

É o anúncio do que vai ser estudado, o compartilhamento da proposta de trabalho com os estudantes, fornecendo uma visão geral do processo a ser desenvolvido e explicitando os pontos de chegada.

2. levantamento dos conhecimentos prévios

Os conhecimentos prévios são aqueles que os alunos adquiriram em suas experiências anteriores, dentro e fora da escola, sobre o assunto a ser estudado.

É importante conhecê-los para relacioná-los intencionalmente ao que se quer ensinar.

É o momento de se fazer o mapeamento do conhecimento que os alunos têm sobre os principais conceitos que serão trabalhados. Para ativá-los, problematizamos, de diversas formas, os temas em questão, propondo desafios, de modo que ponham em jogo o que sabem. Este momento pode ser desenvolvido por meio de rodas de conversa, leitura de imagens e/ou textos escritos, resolução de problemas, debates, dentre outras estratégias.

O registro dos conhecimentos prévios pode ser reapresentado ao final da sequência para fornecer elementos de avaliação ao professor e ao próprio estudante.

3. ampliação do conhecimento

Este é um momento importantíssimo que requer do professor segurança em relação ao conteúdo e às formas de desenvolvê-lo, considerando a heterogeneidade dos níveis de conhecimento e a faixa etária dos adolescentes e jovens.

As atividades devem proporcionar um “mergulho” no tema, por isso, no material, são propostas estratégias bem diversificadas: aulas dialogadas, projeção de vídeos e filmes, leitura e produção de textos, pesquisas em bibliotecas, na internet, nos livros didáticos adotados pela escola, entrevistas, saídas em campo.

4. sistematização do conhecimento

Consiste na retomada do percurso, organizando as principais noções e conceitos trabalhados, por meio de registros, promovendo a apropriação das aprendizagens desenvolvidas pelos alunos e permitindo a professores e alunos uma visão geral do trabalho que foi feito, com os avanços e as dificuldades encontradas. É um momento de síntese e de divulgação dos produtos finais do trabalho.

5. avaliação

A marcha da aprendizagem define a marcha do ensino, que tem como referencial as expectativas de aprendizagem definidas para tal, no caso, as apontadas pelas matrizes curriculares.

Daí a importância da avaliação processual, no decorrer das sequências, por meio de reflexões e registros do professor e dos alunos a respeito das aprendizagens realizadas, dos avanços, das dificuldades.

É importante, também, desenvolver um processo de auto-avaliação,

para que os alunos aprendam a identificar o que aprenderam, as dificuldades que tiveram, as dúvidas que ainda precisam ser esclarecidas. Esse exercício irá torná-los conscientes do próprio processo de aprendizagem, desenvolvendo a sua autonomia intelectual.

III. Um convite

Como é possível constatar, um grande trabalho foi feito e muitos participaram desta construção.

Por isso, acreditamos na possibilidade da continuidade, permanência e enraizamento deste processo.

Sendo assim, convidamos todos os professores da rede estadual de Goiás a fazer um debate crítico sobre as sequências didáticas ora apresentadas, discutindo-as no interior das escolas e em encontros nas subsecretarias, para que sejam apropriadas e se tornem de fato instrumento de trabalho, ajudando no planejamento e desenvolvimento das aulas, da maneira mais adequada à realidade de cada escola, cada professor, cada sala de aula.

E, que nessas discussões, se pense muito nos estudantes e na forma como eles veem respondendo às propostas das sequências, pois eles são os destinatários desse trabalho; são eles, afinal, que dão sentido à nossa profissão de professor.

La ciudadanía brasileña reafirmada por el (re) conocimiento de la heterogeneidad lingüístico-cultural hispanoamericana

Profa. Dra. Lucielena Mendonça de Lima (Letras/UFG)

Es el Otro quien permite construir las identidades propias (individual y social). (GAVIDIA, 1995, p.211).

[...] a educação e a cultura devem ter como última finalidade para o século XXI um desenvolvimento centrado no ser humano. (NANZHAO, 2003, p.258).

(...) contemplar a reflexão – séria e profunda – em todos os âmbitos, em especial sobre o “estrangeiro” e suas (inter)relações com o “nacional”, de forma a tornar (mais) conscientes as noções de cidadania, de identidade, de plurilingüismo e de multiculturalismo, conceitos estes relacionados tanto à língua materna quanto à língua estrangeira. Para tanto, é necessário levar em conta não só a língua estrangeira, mas, também, a realidade local/regional onde se dá o seu ensino. (OCEM- espanhol, 2006, p.149)

Estos son los objetivos propuestos por las *Orientações Curriculares para o Ensino Médio* para el proceso de enseñanza/aprendizaje de la lengua española (OCEM-espanhol, 2006). Para discutir la pluralidad cultural, es necesario reconocer las significaciones de los términos binarios de alteridad/identidad (GAVIDIA, 1995). La pertenencia a un grupo social está determinada por ciertas redes de significación, generalmente reconocidas como significantes demarcativos de una semiología de los grupos, que constituyen su campo simbólico. A partir de ellas reconocemos lo propio, es decir lo que está dentro y pertenece al grupo, y que originan la representación del “en sí”; y por oposición o ausencia reconocemos también lo externo al grupo, lo extraño y lo ajeno, que origina la representación del “fuera de sí”, y que van a producir los efectos de solidaridad o aversión. Esta clasificación de la humanidad entre lo propio, es decir, el nosotros, el “en sí”, y lo ajeno, el ellos, el “fuera de sí” cae en el error de emitir juicios de valor en la diferencia (etnocentrismo), siendo entonces lo ajeno algo extraño, bárbaro, pagano, etc., es decir, cargado de connotaciones negativas. La alteridad se reconoce en y desde la diferencia, sin embargo, como señala Jullien (1998, p.117-118) “[l]a alteridad no es lo mismo que la diferencia: la diferencia puede identificarse puntualmente, la alteridad remite a una modificación de las condiciones del conjunto (*mutatis mutandis*), mientras que la diferencia puede interpretarse desde un marco común”.

La pertenencia a un grupo culturalmente homogéneo permite que las manifestaciones comunicativas se establezcan en base a un lenguaje común, con códigos preestablecidos y reconocidos, con convenciones lingüísticas y con presupuestos culturales que posibilitan finalmente un discurso intracultural, es decir, dirigido a su propia comunidad (Identidad). A la hora de querer establecer nuevas relaciones con otras comunidades culturalmente distintas se deben crear mecanismos y códigos nuevos y explícitos que faciliten la comprensión y comunicación con este grupo lingüísticamente diferente, esto enriquece el lenguaje y la cultura propia al saltar la valla de la intraculturalidad para acceder a lo intercultural (Alteridad). En definitiva es el diálogo entre culturas lo que amplía el horizonte de recepción. El reconocimiento y la construcción de la propia identidad no es otra cosa que un “acto interlocutivo entre lo propio y lo ajeno, en el cual participan muchos Otros”, según Gavidia (1995, p.211).

Si debemos definir al Otro desde el sí mismo, el Otro sería un “espejo inverso de sí mismo” (GAVIDIA, 1995, p.210) y más adelante, señala esta antropóloga “Es el Otro quien permite construir las identidades propias (individual y social), y por ello, éste es el anverso de una problemática, considerada hoy como uno de los objetivos centrales de la Antropología: alteridad/identidad como un binomio de la realidad humana que se complementan” (GAVIDIA, 1995, p.211). Al otro o se lo acepta como diferente o se lo niega. El negar al otro no es sino dar a conocer lo que es malo para y en el sí mismo, es decir, juzga desde sus parámetros.

El Otro hispanoamericano, y por antonomasia, el Otro iberoamericano, no es otro que un producto de mestizaje, es decir, del enriquecimiento de una diversidad étnica, a fin de cuentas todos somos un producto mestizo, pensemos en la diversidad étnica, racial y religiosa que conforman la “encrucijada cultural”, como la han llamado algunos críticos, a la sociedad latinoamericana. Por ello, se justifica la preocupación actual por la educación intercultural que según Fleuri (2000, p.78), es

uma relação que se dá, não abstratamente, mas entre pessoas concretas. Entre sujeitos que decidem construir contextos e processos de aproximação, de conhecimento recíproco e de interação. Relações estas que produzem mudanças em cada indivíduo, favorecendo a consciência de si e reforçando a própria identidade. Sobretudo, promovem mudanças estruturais nas relações entre grupos. Estereótipos e preconceitos – legitimadores de relações de sujeição ou de exclusão – são questionados, e até mesmo superados, na medida em que sujeitos diferentes se reconhecem a partir de seus contextos, de suas histórias e de suas opções. A perspectiva intercultural de educação, enfim, implica em mudanças profundas na prática educativa (...)

Pasamos a discutir la interculturalidad que es el objetivo propuesto por algunos documentos oficiales para la educación del siglo XXI. Para UNESCO ésta constituye uno de los pilares para la educación del siglo XXI. Según Delors (2003, p.96), “la educación debe utilizar dos vías complementarias. En un primer nivel, está el descubrimiento progresivo del Otro. En un segundo nivel, y a lo largo de toda la vida, la participación en proyectos comunes, que parecen ser un método eficaz para evitar o resolver conflictos latentes”.

En las *Orientações Curriculares para o Ensino Médio* la enseñanza del español (OCM-espagnol, 2006, p.151), se cita el concepto de competencia pluri(inter)cultural presente en el Marco Común Europeo de Referencias (2004, cap.1):

[L]a lengua no es sólo un aspecto importante de la cultura, sino también un medio de acceso a las manifestaciones culturales. [...] En la competencia cultural de una persona, las distintas culturas (nacional, regional, social) a las que ha accedido esa persona no coexisten simplemente una junto a otra. Se las compara, se las contrasta e interactúan activamente para producir una competencia pluricultural enriquecida e integrada, de la que la competencia plurilingüe es un componente, que a su vez interactúa con otros componentes.

Ser más tolerantes, relativizar nuestros puntos de vista y estar receptivos para lo nuevo son ventajas de ese abordaje, que además de proponer la posibilidad de una convivencia pacífica, humaniza el proceso de la globalización y contribuye para la disminución del prejuicio, sin mencionar el aprendizaje de los elementos culturales de la lengua extranjera (LE) que ese diálogo genera. A principio, esa propuesta de entender y dialogar sobre la diversidad cultural puede parecer una tarea muy difícil, pero cuando se propone el uso del aula de LE para esa discusión, el cumplimiento de ese objetivo parece bastante factible, pues el que se dispone a aprender una lengua por lo general está abierto a convivir con las culturas vehiculadas por la misma.

Por tanto la adopción de un abordaje intercultural en el aula supone que los alumnos y profesores participen como actores sociales. Sin embargo no estamos obligados a renunciar a nuestros recursos culturales y a imitar los comportamientos de los nativos de la lengua meta, puesto que ya somos socializados en las culturas de nuestra lengua materna (LM). En este sentido, aprender una LE significa aprender a tener un nuevo estatus social: como representante de nuestras culturas maternas; como nuevo integrante de comunidades de cuyos rituales y convenciones tenemos de aprender y como intermediario cultural de las comunidades con las que estamos relacionándonos.

Por lo tanto considerar la realidad local/regional de este inmenso Brasil y de las 21 naciones que hablan oficialmente la lengua española, según las OCM-

espanhol (2006, p.152), significa hacerse explícito

[o] enfrentamento da diversidade certamente [que] comportará representações – sobre o próprio e sobre o alheio, valendo-nos de termos empregados por Fanjul (2000) – que se manifestam no discurso em forma de “estereótipos, idealizações, exotismos, etc.”, como aponta Serrani-Infante (1998: 265), representações que deverão ser analisadas, segundo a autora (ibid.), “(...) como meios imaginários nos quais se imbricam as questões simbólicas (...) e ideológicas (...)” Tais representações, algumas muito alimentadas pela mídia, ora se projetam sobre a própria língua e suas variantes, ora sobre os seus muitos e distintos falantes, situados, sobretudo, em distintas regiões, mais ou menos favorecidas e prestigiadas, ora se projetam sobre a facilidade ou dificuldade de enfrentar o processo de aprendizagem. Todas elas, a nosso ver, precisam ser objeto de algum tipo de trabalho analítico-crítico, quer seja para serem, em alguns casos, exploradas e em outros, abaladas.

¿Qué prácticas educativas en las clases de español ayudarán a formar a los alumnos como ciudadanos críticos? ¿Cuál es el papel de la enseñanza del español en la enseñanza básica brasileña? Esas preguntas nos llevan a respuestas que pasan por la discusión de la propia identidad lingüístico-cultural brasileña y el reconocimiento de la heterogeneidad lingüístico-cultural hispanoamericana para que podamos identificarnos con alguna de las culturas de los países que componen el mundo hispánico.

Compartimos con Casal (1999, p.14), la opinión de que

[e]l proceso de enseñanza/aprendizaje de lenguas extranjeras no puede limitarse, por tanto, a ser un mero trasvase de habilidades y conocimientos lingüísticos, más o menos sofisticados; ha de suponer, en alguna medida, la transmisión de actitudes y valores de la cultura meta. Habrá que intentar, pues, llevar al aula los modos de ver la realidad, de entenderla y de interpretarla que poseen los hablantes nativos.

Reconocemos, por lo tanto que el proceso de aprendizaje de lenguas va mucho más allá del aspecto cognitivo puesto que, según Serrani-Infante (1998, p.249), debe ser entendido como la “[...] inscrição do sujeito pelo processo de tomada da palavra em discussividades de uma dada L2”, lo que equivale decir que si el aprendiente no se identifica con lo que está aprendiendo muy poco le quedará. La misma autora explica que “[v]ejo a identificação como a condição instauradora, a um só tempo, de um elo social e de um elo com o objeto do desejo do sujeito”. Es decir, sin el proceso identificatorio “não é possível uma tomada da palavra significante na L2” (SERRANI-INFANTE, 1998, p.252-

253). Lo que significa decir que, aunque logremos aprender el código lingüístico, puede que las prácticas comunicativas no sean significativas por no existir la identificación desde el punto de vista subjetivo.

De acuerdo con la propuesta de las OCEM (2006, p.111-112) “[s]ugerimos, ainda, que o planejamento de curso para as aulas de línguas Estrangeiras tenha, como ponto de partida, temas. O desenvolvimento das habilidades deve, então, ser pensado a partir deles. Sugestões de temas cidadania, diversidade, igualdade, justiça social, dependência/interdependência, conflitos, valores, diferenças regionais/nacionais”. Acerca de los objetivos y contenidos a ser considerados en la enseñanza de español y persiguiendo el objetivo de la formación del ciudadano, este mismo documento sugiere que “[n]esse sentido, pensando sobretudo na idéia de transversalidade, tão presente na lei que rege a educação brasileira –podem-se incluir reflexões sobre: políticas, econômicas, educação, sociais, esportes, lazer, informação, línguas e linguagens“. (OCEM, p.149-150). Podemos ampliar la lista, incluyendo la cultura clásica, historia, geografía, artes, puntos turísticos, etc. Sin embargo, los temas que pueden provocar dificultades de interpretación y/o malentendidos, ciertamente, son los relacionados con la cultura popular: la política actual, gastronomía, religiosidad, fiestas religiosas y populares, creencias, tradiciones, literatura, artes, relaciones sociales y familiares, ocio, lenguas co-oficiales, variedades lingüísticas. Éstas pueden ser clasificadas como:

(I) diafásicas o estilos de lengua (resultado de los usos a causa de las diferentes actitudes que quieren mostrar a sus interlocutores según las circunstancias constantes del hablar: hablante, oyente, situación u ocasión de hablar y asunto del que se habla);

(II) diastráticas o sociolectos (resultado del uso por diferentes estratos socio-culturales: culto, coloquial, vulgar, popular; y

(III) diatópicas o geográficas (atendiendo a la diversidad determinada por el establecimiento de la lengua en el espacio geográfico: 8 zonas dialectales: castellana, andaluza, canaria, mexicana y centroamericana, caribeña, andina, chilena y rioplatense). Lo que equivale decir que tenemos que superar el discurso hegemónico que divulga la creencia del mito del hablante nativo, que en el caso de la lengua española, es el castellano o español de España “puro, original, clásico, rico, perfeito, mais correto” (OCEM- espanhol, 2006, p.134) y adoptar el discurso de la hereogeneidad lingüística y reconocer la existencia de la diversidad de las demás siete zonas dialectales, si pasamos a reconocernos como latinoamericanos que somos, no podemos aceptar más los estereotipos del español americano como “derivado, diferente, carregado de particularidades, com mistura de outras línguas, com gírias e manias locais, mais popular“ (OCEM- espanhol, 2006, p. 134), ya que subjetivamente podemos identificarnos con cualquiera de las variedades.

Como técnicas didácticas, se puede usar la aproximación y el contraste de las propias culturas con las ajenas, pues son ejercicios imprescindibles para desarrollar una opinión crítica, pues no aceptar o no comprender las culturas del otro son marcas de prejuicios que deben ser relativizadas, eliminadas y sustituidas por el diálogo intercultural.

Las actividades didácticas deben proponer a los alumnos la elaboración y la realización de tareas comunicativas y los proyectos de investigación que sigan las características del aprendizaje cooperativo, porque se necesitan la contribución, los esfuerzos y conocimientos de todos los componentes del grupo, como nos afirma Crandall (2000, p.243):

[...] requiere interacción social y negociación de significados entre miembros de grupos heterogéneos implicados en tareas en cuya realización todos los componentes del grupo tienen algo que contribuir y algo que aprender de los otros miembros. El aprendizaje cooperativo supone más que una simple actividad de grupo reducido. En una tarea cooperativa bien estructurada hay un auténtico vacío de información [...].

A modo de conclusión, el objetivo de fomentar la educación intercultural en la enseñanza de lenguas extranjeras (LE) exige un cambio en los papeles que tradicionalmente se atribuyen al profesor y al alumno. Por eso, antes de estimular la consciencia intercultural de los aprendientes, es imprescindible que el profesor haya pasado por un proceso crítico y reflexivo y que, como consecuencia, haya experimentado cambios en su auto-concepto, en sus cualificaciones profesionales, en sus actitudes y en sus habilidades.

Las secuencias didácticas elaboradas para enseñar español en los 6º, 7º, 8º y 9º años de la enseñanza fundamental se basan en los conceptos y sugerencias teórico-metodológicas discutidas anteriormente. Esperamos que lo(a)s profesore(a)s puedan realizar un buen trabajo conjuntamente con los estudiantes.

REFERENCIAS

CASAL, I.I. Comunicación intercultural y enseñanza de lenguas extranjeras: hacia la superación del etnocentrismo. In: *Boletín de ASELE*. Málaga: ASELE, 1999, p.13 – 23.

CRANDALL, J., 2000, “El aprendizaje cooperativo de idiomas y los factores afectivos”, en: ARNOLD, J. *La dimensión afectiva en el aprendizaje de idiomas*, Cambridge, CUP, pp. 243-261. Traducción de Alejandro Valero.

DELORS, J. *Educação: um tesouro a descobrir*. 8 ed. São Paulo: Cortez; Brasília,

DF: MEC: UNESCO, 2003.

FLEURI, R. M. (Org.) *Educação intercultural. Mediações necessárias*. 2000.

GAVIDIA, N. G. Los indígenas venezolanos: de su demonización en la “Historia de la nueva Andalucía” (1779) a la persecución actual por la ideología del progreso. *Visión de los otros y visión de sí mismo*. Biblioteca de Historia de América. Madrid: Consejo Superior de investigación Científicas, 1995, p.205-234;

JULLIEN, F. El mayor rodeo: la sinología como disciplina occidental. In: TODOROV, T. *El cruce de culturas y mestizaje cultural*. Madrid: Júcar Univ., 1988, p.117-118.

KRAMSCH, C. El privilegio del hablante intercultural. In: BYRAN, M.; FLEMING, M. *Perspectivas interculturales en el aprendizaje de idiomas*. Enfoques a través del teatro y etnografía. Cambridge: Cambridge University Press, 1999, p. 23-37.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Secretaria de Educação Básica. *Orientações Curriculares Nacionais do Ensino Médio: Línguas Estrangeiras / Espanhol*. V. 1 Cap. 4. Conhecimentos de Espanhol. Brasília: MEC, 2006, p.125-164.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE. *Marco Común Europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación*. Madrid: Secretaría General Técnica del MECD y Grupo Anaya, traducido por el Instituto Cervantes, 2002. NANZHAO, Z. Interações entre educação e cultura, na óptica do desenvolvimento econômico e humano: uma perspectiva asiática. In: DELORS, J. *Educação: um tesouro a descobrir*. 8 ed. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: MEC: UNESCO, 2003, p. 257 – 267.

SERRANI-INFANTE, S. M. Identidade e segundas: as identificações no discurso. In: SIGNORINI, I. (Org.). *Língua(gem) e identidade*. Campinas: Mercado de Letras/São Paulo: Fapesp, 1998, p.231-261.



SEQUÊNCIA DIDÁTICA – 6º ANO

A TRADIÇÃO DE UM POVO

LÍNGUA ESPANHOLA

“Quiero decir que fue muy importante para nosotros que impartimos clases de Español, pues la mayoría de los encuentros siempre hablan del Inglés. Hay que preocuparse con el uso de la LE en las escuelas de enseñanza básica [...] El foco comunicativo de la profesora Jacqueline fue muy bueno porque lo hizo de forma objetiva [...] A mi me gustó mucho.”

Subsecretaria Metropolitana de Educação – Goiânia – 26/09/2009.

“Em 31 anos de serviços na educação foi a primeira vez que participei de um encontro de Língua Espanhola. Gostei muito [...] Estou pensando em me aprofundar nesta disciplina, como por exemplo, fazer graduação em Letras-Espanhol. Professora, continue assim, uma pessoa dinâmica, amiga e confiante no seu trabalho. Parabéns!”

Subsecretaria Regional de Educação - Posse – 04/11/2009.

A TRADIÇÃO DE UM POVO

ÁREA DO CONHECIMENTO: LÍNGUA ESPANHOLA

“El amor entra por la cocina”



Fernando Ferreira Gonzaga - IGA

Elaboradoras:

Juliane Rodrigues Ferreira¹
Maria Aparecida Ferreira Gonzaga²
Jacqueline de Souza³

Leitoras Críticas:

Lucielena Mendonça de Lima⁴
Luiza Esmeralda Faustinoni⁵

Caro Professor(a),

Apresentamos a você a sequência didática elaborada para o trabalho com gêneros discursivos direcionada aos estudantes do 6º ano da 2ª fase do Ensino Fundamental com o intuito de subsidiar sua prática pedagógica no ensino de línguas estrangeiras, neste caso, de língua espanhola. Esta sequência foi pensada como um referencial que poderá ser ampliada ou, se preferir, modificada de acordo com a metodologia escolhida para melhor desenvolver o trabalho com gêneros discursivos e textuais.

Dentre as várias possibilidades, optamos pelas receitas culinárias que fazem parte dos textos prescritivos e contêm informações acerca do modo de

1 Professora da Superintendência de Educação Básica - SUEBAS, mestre em Linguística Aplicada – Ensino Aprendizagem de Línguas Estrangeiras e Segunda Língua- UNB.

2 Professora da Superintendência de Educação Básica - SUEBAS, mestre em Teoria e Crítica Literária – UCG.

3 Professora da Superintendência de Educação Básica – SUEBAS, graduada em Letras Português e Espanhol – UFG, especialista em Docência Universitária – FAGO.

4 Doutora em Filologia Hispânica pela Universidad de Oviedo, professora universitária (UFG).

5 Mestre em Linguística Aplicada (PUC – SP), assessora (CENPEC).

realizar uma determinada atividade. Elas constituem um gênero dos textos instrucionais com estrutura semelhante às regras de jogos, de regulamentos, dos estatutos e outros do gênero. Nesta estrutura, na primeira parte, geralmente se relaciona uma lista de elementos a serem utilizados (os ingredientes) e na segunda, a maneira de fazer.

Nesta sequência didática, apresentamos algumas sugestões para o desenvolvimento de estratégias de leitura e produção de um gênero textual que julgamos ser do conhecimento de nossos estudantes. A utilização do gênero receitas culinárias poderá ser muito interessante para o aprendizado de novas formas de expressão oral e escrita, introdução e ampliação do vocabulário em língua portuguesa (LM) e espanhola (LE).

EXPECTATIVAS DE ENSINO E APRENDIZAGEM:

“Ajo, cebolla y limón, y deja de inyección ”

- Ampliar conhecimentos sobre o gênero receitas culinárias.
- Empregar os conhecimentos prévios para construir a definição do gênero discursivo estudado.
- Compreender a situação de produção do gênero: para quem se escreve, para circular onde, com que intenção.
- Conhecer a função, a finalidade e as características do gênero estudado;
- Desenvolver a comunicação em língua espanhola.
- Ler e compreender, em LM e LE, informações gerais e específicas nos textos estudados.
- Utilizar os recursos verbais, não verbais e as palavras cognatas para auxiliar na leitura e na compreensão do gênero discursivo proposto.
- Reconhecer o registro neutro presente nas receitas culinárias.
- Expressar, em LM e LE, de maneira mais espontânea e informal.
- Utilizar o vocabulário e as estruturas linguísticas aprendidas para a produção de textos do gênero receitas culinárias.
- Preparar ou simular (em sala de aula) receitas culinárias levando em consideração suas características e sua situação de elaboração.
- Reescrever, em LM e LE, os textos produzidos.

- Conhecer a cultura local e seus aspectos culturais.

CONTEÚDOS (objetivos linguístico-comunicativos):

- Estudo e ampliação de conhecimentos lexicais sobre os alimentos, pesos e medidas.
- Reconhecimento dos verbos de ação conjugados no infinitivo, imperativo afirmativo e presente do indicativo.
- Uso das estruturas que expressam preferências e gostos.
- Gênero discursivo receitas culinárias.
- Compreensão e produção de textos com receitas culinárias.
- Leitura de textos (receitas) em língua materna e espanhola, observando os níveis de leitura.
- Leitura de textos diversos valorizando a interação e as situações reais de comunicação.

MATERIAIS:

- livros de receitas culinárias, encartes de jornais, revistas e panfletos com receitas, rótulos de produtos com receitas culinárias e receitas de tradição familiar;
- acesso a sítios da internet, se possível, para pesquisas;
- cartolina, papel chamex, caneta, fita adesiva, cola, papel pardo, dicionário;
- ingredientes necessários para a preparação de receitas (listados antecipadamente) e alguns utensílios de cozinha.

“ Cuando no tengo lomo, longaniza como ”

Professor(a), antes de iniciar o desenvolvimento das atividades, aconselhamos que leia toda a sequência didática para inteirar-se de seu conteúdo, planejar melhor as aulas e providenciar o material adequado para sua realização.

Converse com os estudantes sobre o estudo proposto, o porquê da escolha, o que se espera deles e os procedimentos que serão adotados, pois ao compartilhar o planejamento, dividimos responsabilidades na sua realização, criamos vínculos e promovemos a motivação do grupo.

Nesse momento, é importante considerar as experiências de vida de cada estudante para, posteriormente, ampliar os conhecimentos propostos para esta sequência.

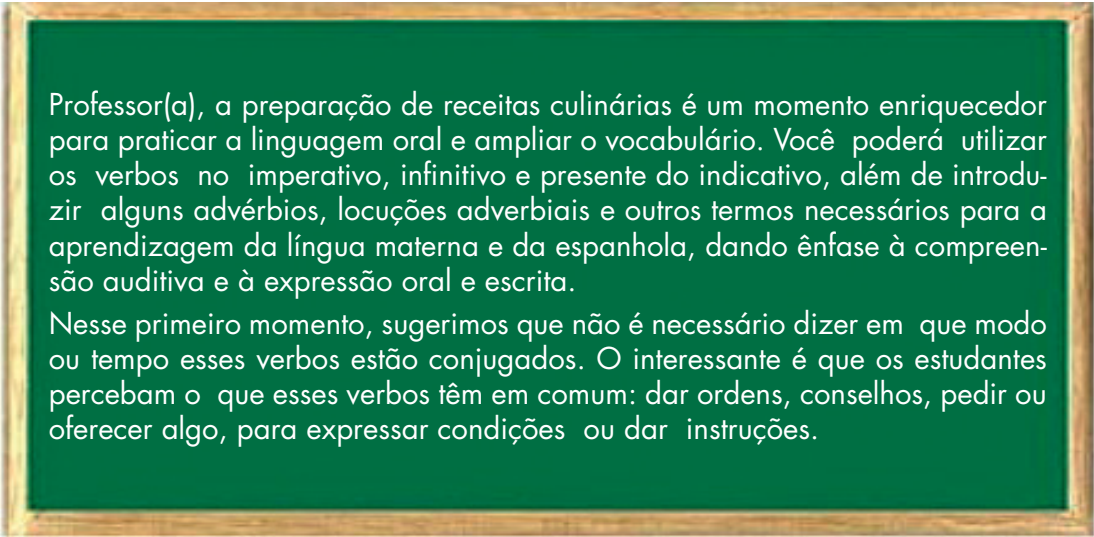
É necessário conversar sobre a forma de avaliação dos trabalhos executados. Observe os estudantes e registre, diariamente, os fatos ocorridos durante a rotina da sala de aula. É fundamental realizar esse registro para instalar um processo contínuo de avaliação. Esse controle possibilita reavaliar o processo de ensino/aprendizagem e proporciona uma visão geral do seu trabalho

pedagógico. O registro diário é indispensável para situar a aprendizagem e (re)iniciar os procedimentos necessários para realizar as sequências didáticas. Sugerimos que compartilhe esses registros, ou seja, a avaliação com os estudantes para que percebam suas conquistas e suas dificuldades, podendo fazer uma retomada do conteúdo sempre que for necessário.

O QUE É GÊNERO TEXTUAL?

Segundo Marcuschi (2005, p. 23) gêneros textuais são realizações concretas definidas por propriedades sócio-comunicativas e constituem textos empiricamente realizados, cumprindo funções em situações comunicativas. Assim, de modo geral, uma receita culinária é um gênero textual, pois é um texto que circula na sociedade em situações comunicativas reais.

“Lo hizo como es ”



Professor(a), a preparação de receitas culinárias é um momento enriquecedor para praticar a linguagem oral e ampliar o vocabulário. Você poderá utilizar os verbos no imperativo, infinitivo e presente do indicativo, além de introduzir alguns advérbios, locuções adverbiais e outros termos necessários para a aprendizagem da língua materna e da espanhola, dando ênfase à compreensão auditiva e à expressão oral e escrita.

Nesse primeiro momento, sugerimos que não é necessário dizer em que modo ou tempo esses verbos estão conjugados. O interessante é que os estudantes percebam o que esses verbos têm em comum: dar ordens, conselhos, pedir ou oferecer algo, para expressar condições ou dar instruções.

NOTA

A culinária faz parte da cultura popular, que é agente veiculador para o resgate do folclore brasileiro e hispano-americano, e possibilita um rico trabalho didático pedagógico para o currículo direcionado aos estudantes dessa fase final do Ensino Fundamental. Por sua diversidade, as atividades relacionadas com receitas culinárias proporcionam um ensino/aprendizagem agradável e motivador, facilitando o trabalho com o tema transversal voltado para a pluralidade

cultural de acordo com os Parâmetros Curriculares Nacionais do MEC (1998). Nesse momento, é apropriado falar sobre o folclore brasileiro e o hispânico.

NÚMERO PREVISTO DE AULAS: 4 a 7

CARACTERÍSTICAS DO GÊNERO E MARCAS LINGUÍSTICAS

“ Cabras y cabritos a todos nos traen fritos ”

Algumas características dos textos que contêm instruções, neste caso, de **receitas culinárias**:

- Explicações detalhadas de como preparar uma receita, que podem aparecer em qualquer ordem, mas supõe certa sequência de ações. A organização desse texto está ancorada no contexto de produção.
- Texto em prosa com ordenação e esquematização: numeração dos passos a serem seguidos com frases curtas e precisas.
- Uso lexical específico do tema sobre frutas, verduras, legumes, temperos, carnes, grãos, e, especialmente, verbos de ação no infinitivo, presente do indicativo e imperativo.
- Possui a função de regular com precisão o comportamento humano para atingir algum objetivo.
- A lista com os ingredientes é composta por substantivos concretos e, geralmente, são acompanhados por marcadores de quantidade ou numerais cardinais, fracionários, ordinais, multiplicativos etc.

APRESENTAÇÃO DO GÊNERO

“ Beber con medida alarga la vida ”

Atividade 01 – (re)conhecimento do suporte de texto e das características do gênero receitas culinárias.

Número previsto de aulas: 01

A culinária brasileira e a hispânica é muito rica devido à grande variedade de pratos. Sugerimos que programe aulas no laboratório de informática para que os alunos pesquisem sites sobre comidas típicas do Brasil e dos 20 países que falam a língua espanhola, oficialmente: *Argentina, Bolívia, Chile, Colômbia, Costa Rica, Cuba, Equador, El Salvador, Espanha, Filipinas, Guatemala, Guinéa Equatorial, Honduras, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Perú, República Dominicana, Uruguai e Venezuela*, e dos territórios dependentes Porto Rico e Saara Ocidental. Sem ser considerada língua oficial, é falada nos Estados Unidos da América e Filipinas.

APRESENTANDO O TEXTO DE RECEITA CULINÁRIA

“ Abre la boca que te va la sopa ”



Fernando F. Gonzaga

Professor(a), sugerimos esse gênero por fazer parte dos textos prescritivos, conforme descrição das características do gênero e marcas linguísticas na página 6 e 7, e por conter informações acerca do modo de realizar uma determinada atividade. Converse com os estudantes sobre essas características.

A seguir, chamamos atenção para uma descrição resumida do gênero receita culinária, ressaltando alguns aspectos:

- **Produção:** nome do autor e público-alvo. Esse autor, que é o culinário, algumas vezes, não é identificado, em outras, é alguém conhecido que aparece na TV, escreve em jornais ou revistas especializadas.
- **Conteúdo temático:** comidas com separação entre pratos doces e salgados, bebidas, sobremesas, cardápios e outras sugestões competentes ao gênero.
- **Modo de organização:** possui um título com o nome da comida, a lista e a quantidade dos ingredientes, a maneira de prepará-la e o tempo estimado para seu preparo e cozimento. Às vezes, possui informação sobre seu rendimento e sobre a quantidade produzida. Algumas produções apresentam outras sugestões, tais como: guarnições que acompanham o prato, como fazer a combinação dos pratos oferecidos no cardápio, por exemplo, tipos de carnes e queijos, bebidas, tais como, vinhos branco ou tinto, ou sobremesas sugeridas.

DIAGNÓSTICOS DOS CONHECIMENTOS PRÉVIOS

“ El que tiene salud, es rico. ”

Atividade 02 - CONHECENDO RECEITAS CULINÁRIAS

Número previsto de aulas: 01

Professor(a), é importante despertar o interesse dos estudantes pelo gênero apresentado e verificar seus conhecimentos sobre este tema para ampliá-los ao longo das atividades. Sugerimos que comece a atividade levando para a sala de aula algumas gravuras ou fotos de comidas conhecidas pelos estudantes. Essas gravuras poderão ser coletadas em revistas, internet, jornais, ou qualquer outro recurso que você possa dispor. Aconselhamos que as fotos das comidas sejam bem coloridas e em tamanho grande para chamar a atenção dos estudantes. Destacamos a comida típica goiana para iniciar o trabalho com a cultura local.

NOTA

Para acionar os conhecimentos prévios do grupo sobre o gênero receitas culinárias, sugerimos algumas estratégias metodológicas, tais como: propor perguntas e observar suportes textuais para o gênero estudado (caderno de receitas escritas à mão, recortes de jornal ou revistas que contenham receitas e recortá-las para distribuir aos estudantes, ou escrevê-las em cartazes e colar em local visível). O início da conversa será sobre receitas culinárias, a prática de cozinhar em casa ou comer fora, o que mais gostam de comer, se sabem cozinhar, se têm o hábito de assistir a programas de culinária na TV e assim por diante.

Nesse primeiro momento, aconselhamos que a interação com o grupo aconteça em língua materna, pois não devemos esquecer que são estudantes do 6º ano do Ensino Fundamental e estamos identificando seus conhecimentos sobre o gênero proposto. Após o levantamento dos conhecimentos prévios, mostrar uma receita culinária, focar somente na foto da comida. Sugerimos algumas perguntas:

- Conhecem algum caderno ou livro de receitas?
- Sabem fazer alguma receita culinária?
- Quem cozinha em sua casa? Essa pessoa consulta algum livro de receitas culinárias?
- Qual o seu prato favorito?
- Sabe ensinar alguma receita culinária para o grupo?
- Conhece algum(a) culinária famoso(a)? Quem?
- Já leram alguma receita em embalagem de produtos? Compreenderam o que estava ensinando?
- Onde, geralmente, as receitas culinárias são registradas?
- Quais as informações que costumam buscar antes de iniciar a preparação de uma comida?
- Essas informações são importantes? Por quê?
- Que informações costumam trazer as receitas culinárias? Qual a importância de ter acesso a essas informações?
- Em que isso modifica nossa vida?
- Quem escreve as receitas culinárias e qual o objetivo?
- Quem compra livros ou revistas de receitas culinárias? Por quê?
- Você assiste a algum programa de receitas culinárias?

Incentive os estudantes a participar oralmente, falar com clareza, procurando vencer a timidez, ouvir o outro, esperar a sua vez de falar e respeitar as diferentes opiniões. Alguns estudantes, provavelmente, mencionarão nomes de comidas diferentes que, talvez, os colegas não conheçam, então, poderá incentivá-los a explicar que comida é essa, como se prepara, se o grupo também gosta.

É interessante que escreva no quadro os nomes dessas comidas desconhecidas que eles vão citando (somente os nomes de pratos típicos da cozinha brasileira e regional que provoquem estranhamento, por exemplo: **Chica-doida**). Acreditamos que não é necessário escrevê-las na cartolina e nem fixar em lugar estratégico para uma consulta posterior, pois, é uma atividade oral com o objetivo de perceber a variedade de comidas típicas brasileiras e valorizar a culinária regional.

Outra sugestão é deixá-los manusear os livros de receitas, os jornais ou as revistas que contêm as fotos das comidas que você levou para a sala de aula e, depois, iniciar a conversação.

MOMENTO DA LEITURA



Fernando F. Gonzaga - IGA

“Lo que no entra bien por los ojos, entra mal por la boca”

ANTES DA LEITURA

Será realizada uma leitura inicial para a exploração das características do texto. Assim, o estudante folheará as receitas observando:

- Como a receita é organizada?
- Há fotos de comida?
- Onde há textos escritos?
- O nome da receita está em destaque? Como?
- Aparece o nome do (a) autor(a)?
- Há ingredientes?
- Há o modo de fazer?
- Há o rendimento das porções?

• **Usar imagens:** levar para a sala de aula algumas receitas culinárias com fotos bem coloridas para despertar a curiosidade dos estudantes (poderá utilizar as mesmas receitas e gravuras da aula anterior, se tiver dificuldades para conseguir esse tipo de material). Outra sugestão é pedir para pesquisarem na internet, e com antecedência, algumas receitas culinárias de acordo com o gosto de cada estudante. Também poderá pedir para eles aprendem, antecipadamente, alguma receita de tradição familiar e levarem para a sala de aula.

• **Identificar a organização textual:** chamar a atenção dos estudantes para o que vem primeiro (onde o título foi colocado), o que vem depois, qual foi a intenção do autor ao colocar a receita nessa ordem, e outras questões pertinentes ao tema.

• **Atentar para as características de títulos de receitas:** chamar a atenção dos estudantes para esses títulos, pois, geralmente, estão relacionados com o conteúdo e os ingredientes. Perceber que há alguns que fogem à essa regra e os nomes causam estranhamento aos que não estão familiarizados com a cultura local. Alguns exemplos de nomes estranhos: pé-de-moleque, mané-pelado, suspiro (no município de Pirenópolis é chamado de “palavrinha”).

DURANTE A LEITURA

O objetivo da leitura neste momento é confirmar ou não as hipóteses lançadas na etapa anterior. Assim, peça aos estudantes que, durante a leitura, anotem as confirmações ou divergências das predições feitas. Agora, você poderá prosseguir com mais perguntas, tais como:

Quais são as características das receitas culinárias?

A partir das perguntas, peça aos estudantes que formem grupos. A seguir, peça que localizem as informações das receitas culinárias e façam o registro no caderno. Posteriormente, será produtivo que haja um momento de socialização que poderá acontecer oralmente, já que a carga horária da língua espanhola é muito reduzida.

DEPOIS DA LEITURA

O momento da leitura individual é importante para obter informações específicas e continuar a observação sobre as hipóteses lançadas. Alguns estudantes farão a leitura das receitas apresentadas, já que o tempo não é suficiente para que todos leiam. Poderá ser questionado:

- As receitas apresentam quais tipos de comidas?
- Quais outros tipos de pratos e alimentos podem aparecer nas receitas?
- Você acredita que as comidas apresentadas nas receitas são saudáveis? Por quê?

EXPECTATIVAS DE ENSINO E APRENDIZAGEM:

“ Comí hasta hacer dulce ”

- Ler e interpretar textos verbais e não verbais de receitas culinárias da cozinha nacional e demais países que falam a língua espanhola.
- Ler textos diversos, em língua materna, valorizando a interação e as situações reais de comunicação.
- Desenvolver estratégias para compreender esse tipo de texto.
- Ler e localizar informações gerais e específicas nos textos de receitas culinárias (consultar os exemplos apresentados nos anexos).

ATIVIDADE PARA EXPLORAÇÃO DA ESTRUTURA DO TEXTO

“ Gástalo en la cocina y no en medicina ”

Atividade 03 – JUGANDO CON LAS RECETAS

Número previsto de aulas: 01



Fernando F. Gonzaga

1 - ORDENANDO RECEITAS

Após essa etapa, sugerimos que apresente somente o título de uma receita. Peça para analisarem o título e que pre(vejam) quais as palavras que encontrarão e quais ingredientes serão utilizados. Espera-se que os estudantes possam relacionar o título com o conteúdo. Depois, distribua a mesma receita recortada em tiras de papel (por exemplo, bolo de milho verde, pamonha, bolo nega maluca. Poderá utilizar as receitas dos anexos). Essa atividade poderá ser realizada em grupos com 2 ou 3 estudantes. Peça para organizarem a receita na ordem correta e de acordo com a estrutura do gênero que já aprenderam. Após a organização das tiras, peça para colarem no caderno. Confirme com os estudantes se acertaram a previsão feita (mostre a receita original).

Poderá fazer uma inversão. Primeiro apresente as tiras desordenadas para serem arrumadas. Depois, peça para darem um título de acordo com as palavras encontradas no texto. Espera-se que eles consigam ler a receita e dar o título. Depois, apresente o título original observando se houve coincidência.

Esta atividade também poderá ser realizada com as receitas em espanhol, após a ampliação dos conhecimentos.

AVALIAÇÃO

Professor(a), após esta etapa, sugerimos que observe atentamente o desempenho e o aproveitamento dos estudantes no desenvolvimento das atividades, registre essas observações para facilitar a identificação das dificuldades e direcionar novos procedimentos para continuar a sequência proposta. Se for necessário, faça uma revisão do conteúdo antes de passar para a etapa seguinte.

AMPLIAÇÃO E SISTEMATIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS:

GÊNERO RECEITA CULINÁRIA EM LÍNGUA ESPANHOLA

“ Comí por diez ”

AMPLIAÇÃO DOS CONHECIMENTOS DO TEMA: RECEITAS CULINÁRIAS

NÚMERO PREVISTO DE AULAS: 04

Profesor(a), es importante que los estudiantes amplíen sus conocimientos sobre las recetas culinarias en portugués para que puedan reconocerlas en los demás ejemplos que se presentan en español.

La enseñanza está dirigida a aquellos estudiantes que se acercan por primera vez al español, y tienen como objetivo lograr que alcancen una competencia lingüística que les permita desarrollarse en situaciones cotidianas. Se recomienda comenzar las actividades con textos en portugués y, más tarde, ampliar los conocimientos sobre el tema y el apoyo textual y fomentar el desarrollo estratégico de la lectura y escritura de textos en español. Para introducir el género de las recetas en español, podrás utilizar las mismas estrategias utilizadas en las recetas en portugués.

EXPECTATIVAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE:

“ Barriga llena, corazón contento ”

- Desarrollar la competencia comunicativa en lengua española;
- Proponer prácticas orales que, además, de fomentar la habilidad lingüística, favorezcan el desarrollo de un ambiente cooperativo de aprendizaje;
- Desarrollar actividades de comprensión lectora, ampliando informaciones generales y específicas en los textos;
- Analizar la organización y estructuración textual, los fenómenos y contextos distintos, tales como: ¿Por qué, en una receta culinaria, los ingredientes están apartados de la manera de prepararla y los ingredientes se enumeran en orden de preparación?
- Estimular la corrección de la pronunciación de los estudiantes para que tengan más fluidez en la lectura;
- Simular o preparar recetas sencillas.

Profesor(a), preparar recetas culinarias es una estrategia o una actividad lúdica, en la que los estudiantes podrán aprender jugando y manejando ellos mismos los objetos de aprendizaje. Además, contribuye para desarrollar habilidades necesarias para ampliar el vocabulario de la lengua española. La preparación de la comida ofrece oportunidades para establecer y mantener la comunicación y ayuda a desarrollar las habilidades lingüísticas (expresión oral y escrita, comprensión oral y escrita) y las competencias (lingüístico-comunicativa, sociolingüística, pragmática, discursiva, sociocultural e intercultural) necesarias para el desarrollo de un ciudadano crítico y autónomo. Las actividades presentadas tienen como objetivo propiciar un ambiente cooperativo y reflexivo sobre el proceso de aprendizaje. Es importante beneficiarse de estos momentos de relajación para ampliar los conocimientos del tema estudiado para, después, reconocerlos en otros textos en español. Para favorecer un ambiente cooperativo de aprendizaje, le recomendamos que introduzca las actividades en portugués para ampliarlas, a continuación, en lengua española. Aconsejamos que hable solamente en español.

Actividad 01 - (re) conocimiento de las recetas culinarias.

Número de clase: 01

1 – TORVELLINO DE IDEAS (LLUVIA DE IDEAS)

“ No suelta la vaca hasta que no llena la lata ”

El objetivo de la actividad es presentar el género de las recetas culinarias a los estudiantes. Distribúyales recetas de comidas típicas hispanoamericanas. Separe los estudiantes en parejas o grupos para trabajar con las recetas. Después, pídale que expongan las características comunes que se hallan en todos

los textos. Ejemplos:

- ¿Hay nombres de comidas y de las especias o condimentos?
- ¿Hay verbos con sentido de orden, tales como: cortar, mezclar, batir?
- ¿Aparecen adverbios, tales como: poco, muy, lentamente?
- ¿Localizaran adjetivos, tales como: caliente, frío, helado?
- ¿Hay verbos en imperativo, infinitivo o presente de indicativo? ¿Cuáles?

A continuación, investigue, junto con los estudiantes, cómo las recetas son redactadas. Tras presentarles una receta muy sencilla y leerla, deje que intenten descubrir las características formales y lingüísticas del género estudiado.

Pídales que busquen en esta receta o alguna que ya conozcan las siguientes informaciones:

- ¿Cuáles son los verbos utilizados?
- ¿Cómo están relacionados?
- ¿Hay algo en común?
- ¿Qué tienen en común?

Ahora, es importante la ampliación del vocabulario, el conocimiento de los adjetivos, los adverbios, los tiempos verbales y como seguir las instrucciones para preparar las recetas culinarias. En nuestro cotidiano, localizamos estos verbos que forman parte de la estructura de las recetas. Por ello, proponemos ese género para que sea estudiado en su contenido de manera más atractiva.

En seguida, organice un cartel en el que puede escribir una lista de verbos, de adjetivos y de adverbios y tome nota de las palabras, discútalas con los estudiantes. Para que la actividad no resulte aburrida en clase, puede separar a los estudiantes en tres grupos y cada grupo se encarga de elaborar una lista. A continuación, cuelgue las listas de palabras en la pared o pizarra para posteriores consultas. Pídales que escriban las palabras en el cuaderno para búsquedas posteriores. Ejemplos:

RECUADRO DE PALABRAS

VERBOS	ADJETIVOS	ADVERBIOS
FREÍR	BLANDO(A)	MUY/MUCHO
COCINAR	SABROSO(A)	ANTES/DESPUÉS
DEJAR	HELADO(A)	POCO
BATIR	DULCE	BIEN
TOSTAR	CREMOS(O)A	TRAS

Es importante estimular la participación de los estudiantes para garantizar la contribución de cada uno. Observe si hay alguien que necesita su ayuda y haga lo que pueda. Aclara las expresiones que todavía no fueron comprendidas. Consulte en los anexos, la lista de verbos, adverbios y adjetivos.

“ Lo que no mata, engorda ”

Actividad 02 – SEGUIR LA PISTA.

Número de clase: 01

2 – SEGUIR LA PISTA



Fernando F. Gonzaga - IGA

Para estudiar el género de las recetas en español, puede emplear los mismos recursos sugeridos en portugués en las páginas 8,9,10,11 y 12. Elabore algunas recetas en español (o puede utilizar los ejemplos presentados en los anexos) con imágenes coloridas para llamar la atención, o, si es posible, pídale que busquen otras recetas en sitios de Internet. En ese caso, es aconsejable que se les dé una lista con los nombres de las comidas para que sepan exactamente lo que deben buscar. Por ejemplo: una receta de tortilla española o de tacos mexicanos.

“ Alas tenga yo para volar, que cebo no me ha de faltar ”

La cocina cubana es vastísima y presenta múltiples variaciones, incluso algunas conforman particularidades de determinadas provincias y regiones del país. En estas actividades, presentamos algunas recetas de la cocina cubana con los platos tradicionales más conocidos. En la presente y sencilla selección están las sugerencias, de ninguna manera abarcadora ni definitiva, que podrá tener a mano para el cotidiano o para las grandes ocasiones. A las recetas cubanas, siguen las equivalencias de pesos y medidas aproximadas.

CROQUETAS DE PAPA

Ingredientes:

- 5 papas
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de queso
- $1/2$ cucharadita de nuez moscada
- $1/2$ taza de harina de trigo
- 2 tazas de pan rallado
- Aceite para freír



Fernando F. Gonzaga

Modo de preparación:

Pelar y cortar las papas en cuatro. Ponerlas a cocer en agua con sal, durante 20 minutos. Secarlas, hacerlas puré y añadirles la mantequilla, el huevo, la sal, el queso rallado y la nuez moscada. Batir bien. Dejar entibiar y fragmentar la masa en porciones. Darle forma de croqueta sobre una ligera capa de harina. Pasar las croquetas por el huevo batido, envolverlas en pan molido y freírlas en aceite bien caliente hasta que se doren.

EMPANADAS DE YUCA

Ingredientes:

- $\frac{1}{3}$ libra de harina de trigo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 libras de yuca
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharaditas de sal

Modo de preparación:

Hervir la yuca con sal, pasarla caliente por la máquina y amasarla con los huevos. Agregar la sal y mantequilla, la harina, amasar y extender con el rodillo hasta reducir el espesor al mínimo. Trocear las empanadas, ponerles una cucharada del relleno en el centro, doblar los bordes y freírlas en grasa caliente. Ponerlas a escurrir. Los recortes pueden ser aprovechados y cortados en tiritas y dorarlos en grasa caliente y esparcir azúcar sobre ellas.

EQUIVALENCIAS DE PESOS Y MEDIDAS

1 taza = 8 onzas = $\frac{1}{4}$ litro = $\frac{1}{2}$ libra = 230 gramos = 250 mililitros

$\frac{1}{4}$ taza = 4 cucharadas = 60 gramos

1 libra = 460 gramos = 16 onzas

1 litro = $4 \frac{1}{4}$ tazas = $1 \frac{3}{4}$ pinta = 1000 mililitros

1 kilogramo = 2,2 (2 libras y 2 onzas)

1 cucharada = 15 gramos = 1 onza = 30 mililitros

1 cucharadita = 60 gotas = 5 gramos

1 decilitro = 3 a 4 onzas = $\frac{1}{2}$ taza

Adaptado:

PUPO, N. (ed). *Cocina Cubana – Croquetas, Frituras y Platos Fríos*. Ciudad de Habana – Cuba: Imprenta Alejo Carpentier, 2005.

Actividad 03

3 - ÁRBOL DE RECETAS (ÁRVORE DE RECEITAS)

“Contigo, pan y cebolla ”

Primera actividad

Tras la actividad 2, diga a los estudiantes que hagan una investigación concerniente a los platos típicos de las comidas hispánicas. Dichas informaciones deberán ser investigadas con antelación en sitios de Internet, de periódicos, de libros u otros recursos. Si lo prefiere, utilice las recetas presentadas en los anexos. La proposición es la siguiente: divida los estudiantes en pequeños grupos y distribúyales las recetas culinarias de la cocina hispana redactadas en español. Dígales para elegir una receta y subrayar los verbos, adverbios y los adjetivos. Este es el momento para consolidar el estudio de los contenidos gramaticales presentes en esos textos. A continuación, escriba las palabras desconocidas en la pizarra y léalas con el grupo. En ese momento, hable más sobre la cocina hispana con sus comidas sazonadas y sabrosos platos y la tradición de la siesta después de la comida, que aún se mantiene entre los mayores y niños en ciertos pueblos de España.

Segunda actividad

Tras hablar de las comidas hispanas, de los verbos, adverbios y adjetivos y como sugerencia para la segunda actividad, dibuje un árbol en un papel u otro material disponible y péguelo en la pared o en la pizarra. Distribuya a los estudiantes algunos trozos de papel cortado con formato de frutas, como por ejemplo, manzana, naranja, pera, fresas u otras. Dígales que escriban los nombres de las comidas típicas hispanas en esos papeles. Si lo prefiere, utilice los del anexo 4, que podrán ser escritos en un cartel y pegado en la pizarra o la pared, con antelación. Para que la actividad no resulte aburrida en clase, puede separar a los estudiantes en grupos y cada grupo se encarga de elaborar una lista de comidas típicas hispanas y escribirlas en las frutas de papel. A continuación, pídale que cuelguen las frutas en el árbol y lean los nombres de las comidas. Aclare los nombres desconocidos y la correcta pronunciación de las palabras. Si es posible, posteriormente, haga la exposición de esa actividad.

Actividad - 04

4 - PREPARACIÓN DE RECETAS CULINARIAS

“ La dieta cura más que el bisturi ”

Lo que proponemos en este caso es verificar que los estudiantes asimilaron a respecto del género recetas culinarias. Sepáreles en pequeños grupos y distribúyales algunas recetas culinarias. Tras la lectura de las recetas, haga preguntas relacionadas con el tema (exclusivamente en español). Use el vocabulario de acuerdo con el nivel de los estudiantes. Si no lo entienden, haga dibujos, mímicas u otras estrategias para establecer la comunicación.

Ejemplo:

- ¿Te gustan las comidas hispánicas?
- ¿Qué tipo de comida prefieres, la brasileña o la hispánica?
- ¿Qué te pareció la receta que estudiamos? ¿Ya la conocías?
- ¿Te atreverías a prepararlas?
- ¿Qué es paella? ¿Sabe a qué?

Actividad - 05



Fernando F. Gonzaga - GA

“ El pan de la vecina es medicina ”

05 - RECETAS

Separa a los estudiantes en pares o pequeños grupos, distribúyales algunas recetas culinarias y tras la lectura silenciosa de los textos, solicite que cada grupo enseñe su receta a los demás. Podrá escribir en la pizarra todas las palabras desconocidas. Otra sugerencia: lleve algunos utensilios de cocina para el aula y disfrute de la oportunidad para amplificar el léxico en español.

“ Lo que no entra bien por los ojos, entra mal por la boca ”

AVALIAÇÃO

“ Lo hizo como es ”

A avaliação é pensada como mais uma maneira de conhecer o estudante, de constatar a aprendizagem durante o processo de ensino e de perceber o resultado de um processo didático. Essa avaliação, sob o ponto de vista formativo, deverá ser responsabilidade do professor, do estudante e de todos os envolvidos no processo avaliativo. A autoavaliação faz parte do processo formativo. Nessa perspectiva, a avaliação contribui para o desenvolvimento das capacidades dos estudantes, transformando-se em mais um instrumento de aprendizagem.

USO DO DICIONÁRIO

“ Después del arroz, pescado y tocino, se bebe buen vino ”

Professor(a), observe se alguns estudantes estão com dificuldades na pronúncia das palavras e ajude-os. Incentive-os a se comunicarem sempre em língua espanhola. Poderá explorar os valores lúdicos para enriquecer os conteúdos, deixando as aulas mais produtivas e agradáveis. As mímicas e desenhos são ótimos para esse propósito.

Desaconselhamos a tradução dos textos estudados. Porém, caso sejam esgotadas outras estratégias para a compreensão das palavras desconhecidas, pode usá-la como última alternativa. Leia as receitas mais de uma vez, se necessário, para que aprendam a pronúncia e associem as palavras às figuras, às mímicas ou às outras técnicas empregadas. Incentive-os a ler em voz alta, em coro ou individualmente.

O vocabulário deverá ser estudado somente dentro de um contexto, por isso, sugerimos o uso do dicionário somente após o desenvolvimento das estratégias de leitura para o gênero em foco.

“ Tripa vacía, corazón sin alegría ”

REFERÊNCIAS

BRASIL, Secretaria de Educação Fundamental. *Parâmetros Curriculares Nacionais: terceiro e quarto ciclos do ensino fundamental: Língua Estrangeira/ Secretaria de Educação Fundamental*. - Brasília: MEC/SEF, 1998.

DIONÍSIO, A; MACHADO, A.R. e BEZERRA, M.A. *Gêneros textuais e ensino*. Rio de Janeiro: Lucerna, 2002.

DITADI, C. Augusto, Gula, de maio de 1998. Disponível em: pt.wikipedia.org/wiki/Feijoada. Acessado em 03 nov 2009.

DOLZ, J; NOVERRAZ, ; SCHNEUWLY, B. *Sequências didáticas para o oral e a escrita: apresentação de um procedimento*. In: SCHNEUWLY, B; DOLZ, J. *Gêneros orais e escritos na escola*. Tradução de Roxane Rojo e Gláís Sales Cordeiro. Campinas, SP: Mercado das Letras, 2004..

FERREIRA, A. B. de H. *Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa*. Ed. Nova Fronteira: 2008.

GIOVANNINI, A. et all. *Profesor en acción. Destrezas- 3*. Madrid: Edelsa, 1996.

KLEIMAN, A. *Leitura e ensino e pesquisa*. Campinas: Pontes, 1989.

Roteiro do Caderno 6- Apresentação comum do documento pela COEF-CENPEC 25/03/09.

MARCUSCHI, L. A. *Gêneros textuais: definição e funcionalidade*. In: DIONÍSIO, A. P.et all (orgs.) *Gêneros Textuais e Ensino*. Rio de Janeiro: Lucerna, 2005.

PUPO, N. (ed). *Cocina Cubana – Croquetas, Frituras y Platos Fríos*. Ciudad de Habana – Cuba: Imprenta Alejo Carpentier, 2005.

Sugestões de consultas aos sítios:

www.copacabana.runners.net/culinaria-espanhola.html-26k

www.escuelai.com/practicalguide-sp-pt.html-56k

www.culinaria.terra.com.br/dicas/preparando/0..01360454-ELI50.00html-33k

<http://www.afuegolento.com/>

<http://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/salsa-bechamel-suadecuada-preparacion>

www.karlosnet.com/default.htm

Neste sítio há uma grande variedade de receitas por tipos que podem ser buscadas pelos nomes dos alimentos ou por ordem alfabética. Ao fazer um clique em “*Lista de la compra*”, pode-se confeccionar uma lista de compra pessoal, selecionando os produtos que se queira. É interessante acessar a seção *niñ@s* na qual aparecem “*la cocina divertida*”, vídeos de desenhos animados, jogos e cartões para convidar os amigos para comer.

www.cajondesastre.juegos.free.fr/Ejercicios/vocabulario/comida_2a.htm

Neste sítio pode-se conhecer mais os alimentos, há um exercício interativo com muitas informações novas.

www.primeraescuela.com/themesp/cp_numeros.htm

Neste sítio há páginas para colorir e materiais sobre os números.

www.alacartamadrid.com/a_domicilio.html

Neste sítio pode-se consultar o cardápio de 16 restaurantes e escolher entre mais de 500 pratos diferentes. Se preferir, pode imprimir o cardápio e fazer uma dramatização de uma ida ao restaurante com os colegas em sala de aula.

www.muyjunior.es/index.php?option=com_content&task=view&id=744&Itemid=67

Neste sítio podem-se decorar as tortas de aniversário.

“ Comida hecha, compañía deshecha ”

ANEXOS

“ Para mentir y comer pescado, hay que tener mucho cuidado ”

A seguir, segue algumas sugestões de receitas e outras atividades.

Anexo - 01

COMIDAS BRASILEIRAS

BEBIDA NACIONAL: café; caipirinha (cachaça, limão, açúcar e gelo picado)

PRATO TÍPICO MAIS CONHECIDO: feijoada (feijão preto, carne de porco e outros tipos de carne).

COMIDA POPULAR: arroz, feijão, farofa, carne, legumes e verduras.

SALGADINHOS: coxinha, quibe, pastel, croquete, empadinha.

QUITANDAS: pão de queijo, biscoito de queijo, broinha, peta.

PAMONHA: milho verde ralado e cozido na palha do milho: de doce, sal, queijo e à moda.

CALDOS: de feijão, verde, de frango, de milho.

PRATOS QUENTES: frango assado, bife, peixe, churrasco, mandioca.

DOCINHOS: brigadeiro, olho de sogra, cajuzinho, casadinho.

“ Quien se sienta a la mesa puesta no sabe lo que comer cuesta ”

FEIJOADA



Fernando F. Gonzaga

Há várias versões para a origem da feijoada, uma delas é que os senhores de engenhos, das minas de ouro ou das fazendas de café davam aos seus escravos as sobras dos porcos, quando eram preparados para o consumo da família. Esses restos de carne, incluindo os pés, orelhas, papadas, tripas, peles e a rabada, cozidos juntamente com feijão preto e água, teria dado origem a receita da feijoada brasileira. No entanto, segundo o pesquisador Carlos Augusto Ditadi, em um artigo publicado na revista *Gula*, de maio de 1998, contesta essa versão alegando que é mais uma lenda do folclore nacional sustentada pela visão romaneada das relações sociais e culturais do período da escravidão no Brasil.

Segundo Ditadi (1998), que também é técnico em assuntos culturais do Arquivo Nacional do Rio de Janeiro, essa argumentação não se sustenta, seja na tradição culinária, seja na pesquisa histórica, pois o escravo não poderia ser mal alimentado, porque custava caro e era a base da economia nacional. Para ter boa saúde, deveria comer três vezes ao dia, isto é, almoçar às 8 horas da manhã, jantar à 1 hora da tarde e ceiar às 8 horas da noite.

Nas referências históricas sobre a alimentação dos escravos, foi comprovado a presença do angu de fubá de mandioca, sendo mais comum o de milho, além do feijão temperado com sal e gordura. Ocasionalmente, constatava algum pedaço de carne de porco ou de vaca. Tudo servido com farinha de mandioca. Para evitar algumas doenças, como o escorbuto, eram servidas algumas frutas produzidas nas próprias fazendas, tais como: banana, laranja etc.

Segundo esse pesquisador, existe um recibo de compra pela casa imperial, de 30 de abril de 1889 em um açougue da cidade de Petrópolis, estado do Rio de Janeiro, que consta o consumo de carne verde (carne fresca), de vitela, carneiro, porco, linguiça, linguiça de sangue, fígado, rins, língua, miolos, fressura de boi e molhos de tripas. Ditadi (1998) conclui que esses ingredientes não eram consumidos somente pelos escravos, portanto, não eram considerados restos de animais. Ao contrário, segundo os costumes da época, eram verdadeiras iguarias. Essa afirmação se baseia em um relato de Jean-Baptiste Debret, de 1817, sobre a profissão de tripeiros, na cidade do Rio de Janeiro, que eram vendedores ambulantes, e se abasteciam nos matadouros de gado e porcos.

Disponível em:

www.soreceitasculinarias.com/materias/curiosidades/historia-da-feijoada-no-brasil.html – Acessado em 07 de junho de 2009.

01 – PAMONHA

Ingredientes:

14 espigas médias de milho verde

5 colheres (sopa) de açúcar

lata de leite de vaca

1 lata de leite condensado.

Modo de fazer

Descasque o milho e rale as espigas. Depois, bata o milho ralado no liquidificador com o leite condensado, o açúcar e o leite. Faça copinhos com a palha e coloque a massa. Coloque outra palha por cima, ao contrário, e feche a pamonha. Prenda com ligas de borracha. Cozinhe em água fervente até que a palha fique amarelada. Escorra a água e sirva.



Fernando F. Gonzaga - IGA

“ Aceite de oliva todo mal quita ”

COMIDAS HISPANAS

02 - TORTILLA ESPAÑOLA

A origem da “tortilla española” foi registrada, pela primeira vez, em um documento de autor desconhecido denominado “Memorial de la ratonera”, com data de 1817 e endereçado à corte espanhola. Nesse documento, o autor faz uma descrição detalhada sobre os hábitos alimentares da população campesina e relata sua extrema pobreza.



De acordo com essa obra, a “tortilla española” surgiu na região de Navarra constando uma relação dos alimentos consumidos pelos camponeses e o registro de uma receita simples de *tortilla de patatas y huevos ... “ dos o tres huevos en tortilla para cinco o seis, porque nuestras mujeres la saben hacer grande y con pocos huevos mezclando patatas, atapurres de pan u otra cosa”*

Disponível em: Pt.wikipedia.org/wiki/Tortilla_espanhola – Acessado em 07 de jun de 2009

03 - TORTILLA DE PAPAS

Ingredientes

1/2 kilo de papas
6 huevos
Sal y pimienta
50 gr. de manteca
Crema de leche



Fernando F. Gonzaga - IGA

Modo de preparación:

Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en dados chicos. Después hervirlas en agua y sal hasta ponerse tiernas, retirarlas y escurrirlas. En una sartén, calentar la manteca, agregar las papas y saltearlas hasta que se noten ligeramente doradas. Agregarla a los huevos batidos con la crema de leche y sazonados con sal y pimienta. Poner una cucharada de manteca en una sartén, calentar mucho, agregar la preparación, mover suavemente la sartén para que no se pegue al fondo, despegar los bordes, darla vuelta con ayuda de un plato y dejar cocinar del otro lado. Servir inmediatamente.

04 - TORTILLA DE PAPAS Y CEBOLLA

Ingredientes:

3/4 de kilo de papas
5 huevos
1/2 kilo de cebollas
10 gr de manteca o aceite
Sal y pimienta



Fernando F. Gonzaga

Modo de preparación:

Cortar las papas en bastones, secarlas bien y freírlas en aceite. Colocar la manteca en una sartén, agregar las cebollas cortadas en rodajas finas, dejarlas cocer hasta que se ablanden. Batir los huevos ligeramente y sazonarlos con sal y pimienta, agregar las papas ya fritas y las cebollas. Poner en una sartén unas gotas de aceite y calentar bien, echar la mezcla, tapar y dejar cocer en fuego bajo alrededor de 5 minutos, dar vuelta a la tortilla y cocinar del otro lado alrededor de 5 a 7 minutos.

05 – RECETA DE PAELLA MADRILEÑA

Ingredientes:

2 pimientos rojos
perejil
un diente de ajo
2 alcachofas
2 tomates maduros
aceite de oliva
un vaso (1/4 de litro)
sal
limón
pollo troceado
Ramitas de romero y tomillo
1 hebra de azafrán, pimienta molida
600 gramos de arroz



Fernando F. Gonzaga

Modo de preparación:

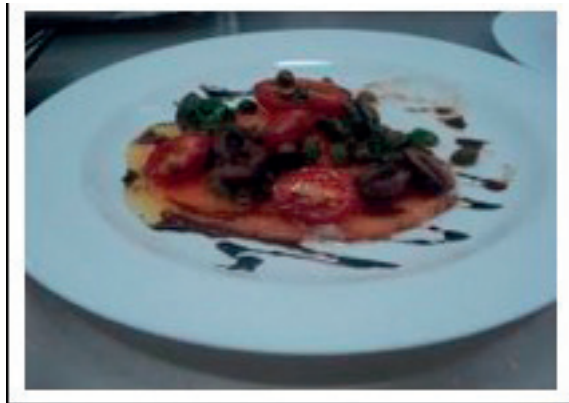
Freír el pollo con aceite. Hervirlo con 8 vasos de agua. Sofreír el pimiento y las alcachofas. Por otro lado sofreír el ajo y el tomate. Después echar el arroz y darle unas vueltas, poner el tomate y el ajo sofrito. El pollo debe estar ya hervido tras una 1/2 hora y antes de terminar de sofreír el tomate con el arroz y ajo, añadir todo. Añadir el pollo ya hervido con agua (7 vasos de caldo tras hervirlo). Después añadir el pimiento, las alcachofas, el zumo de medio limón, un poco de perejil, pimienta, romero, tomillo, azafrán y sal. Ponerlo todo en la

paellera o sartén. Al principio fuego fuerte, a mitad de cocción bajar a medio fuego y tras unos 20 minutos en total. Más 5 minutos de reposo, ya debe estar lista para servir.

06 – ENSALADA

Ingredientes:

- 1 tallo de acelga
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite
- 2 tomates de ensalada grande
- $\frac{1}{2}$ taza de granos de maíz tierno
- 1 cucharada de jugo de limón



Modo de preparación:

Lavar y cortar la acelga en tiras, tratando de aprovechar al máximo las partes blancas de la hoja (el maíz debe cocerse previamente). Cortar el tomate en cuartos. Mezclar los ingredientes. Preparar la salsa con la sal, el ajo machacado, el jugo de limón y el aceite. Agregar el aliño y mezclarlo todo y servir.

“Ajo, sal y pimienta y lo demás es cuento ”

07 - CEBOLLA FRITA

Ingredientes:

- 4 cebollas blancas grandes
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- $\frac{1}{2}$ taza de harina de trigo
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta en polvo

Modo de preparación:

Pelar y cortar las cebollas en rodajas no muy finas. Separar los aros y remojarlos en la leche, y dejar durante media hora aproximadamente. Sacarlos y escurrirlos. Pasar por la harina con la sal y pimienta molida. Freírlos en grasa caliente.

08 - CACEROLA DE BERENJENA

Ingredientes:

2 berenjenas carnosas

5 ajíes pimientos pulposos

1 cebolla grande

10 tomates de ensalada

10 dientes de ajo

1/4 taza de vinagre

1/2 taza de azúcar cruda

1 cucharadita de sal

1/4 cucharadita de pimienta

2 hojas de laurel

1 libra de calabaza

1 litro de caldo de carne o pollo (cuadritos)

1 cucharada de aceite

Modo de preparación:

En un recipiente apropiado, sofreír ligeramente el ajo en el aceite y luego mezclar todos los ingredientes picados con anterioridad. Cocinar a fuego mediano hasta que estén medio blandos los vegetales. Rectificar el punto. Retirar las hojas de laurel. Espesar a fuego vivo. Si se desea, añadir un poquito de maicena con una pizca de pimienta. Llevar humeante a la mesa y servirla con pedacitos de pan tostado.

“ Lo que no mata engorda”

09 - COCINA MEXICANA

MÉXICO

ANTOJOS DE MÉXICO

Bocaditos coloridos con variedad de sabores ideales para empezar

- Molletes
- Nachos
- Chiles en nogada
- Quesadillas
- Ensalada de Frijoles (D. Rivera)
- Ensalada de apio y piña
- Caballitos de mar



Fernando F. Gonzaga

Enchiladas, las tortillas, chilaquiles y demás

- Chilaquiles de pollo
- Enchiladas rojas
- Huevos rancheros
- Huevos a la mexicana con chilaquiles
- Fajitas de cerdo
- Burritos
- Tacos al Pastor

SALSAS MEXICANAS: deliciosas y picantes, inseparables de los frijoles, carnitas y casi todos los platos propios de la cocina mexicana más tradicional.

- Salsa de cacahuete con chile de árbol
- Salsa verde
- Salsa de tomate mexicana
- Salsa de rajas
- Mole rojo de cerdo

- Guacamole

Disponível em:

www.euroresidentes.com/Recetas/Recetas_hispanas.htm - 21k

Acessado em 08 de outubro de 2009.

10 – COCINA CUBANA

CROQUETAS



Fernando Ferreira gonzaga

de pollo y cerdo

de vegetales

de yuca

de papas con queso

de espinaca

de jamón

de zanahoria y cebolla

de arroz

SALSA BECHAMEL

Aunque la salsa bechamel es bastante fácil de preparar, hay que utilizar unos pequeños detalles para que te quede lisa, homogénea y sin ningún grumo. Vamos a realizar una salsa bechamel adecuadamente que será ideal para los canelones o las lasañas.

Ingredientes:

½ litro de leche, 50 gramos de harina

50 gramos de mantequilla, un poco de sal pimienta y nuez moscada.

Modo de preparación:

Lo primero que hay que hacer es derretir la mantequilla en un cazo antiadherente, seguidamente añadir la harina de una sola vez y retirar el cazo del fuego para elaborar la mezcla con la ayuda de una cuchara de madera intentando disolver todos los grumos que aparezcan. Introducir en el cazo un poco de leche previamente calentada y mezclar rápidamente hasta conseguir un compuesto denso. Añadir entonces un poco más de leche y amalgamar el compuesto con la ayuda de unas varillas, vuelve a colocar el cazo unos 10 minutos a fuego lento, durante la cocción, conforme la leche sea absorbida, vierte más cantidad hasta acabar con ella. Añadir la sal, la pimienta y la nuez moscada y retirar el cazo del fuego. Si no quieres que te queden grumos, bate la bechamel con la batidora y pasa la salsa por un colador fino.

11 – COCINA PERUANA

Platos típicos peruanos:

- Tiradito criollo
- Cangrejo reventado
- Adobo de Arequipa
- Ceviche de pescado, el plato nacional de pescado macerado y picante.
- Ají de gallina es un plato delicioso y picante muy popular en Perú.
- Arroces: atalamado, con camarones, con pato o con mariscos.



Postres y dulces de Perú:

- Alfajores de manjarblanco
- Arroz con leche peruano
- Picarones

Los Bocaditos de Perú

- Anticucho de Pescado
- Anticucho de Corazón de res e Hígado de Pollo

“ Hay más días que longaniza ”

12 – COCINA ARGENTINA



Fernando F. Gonzaga

Si hablamos de cocina argentina hay que hablar de asado, una de las pasiones más extendidas de los argentinos.

RECETAS DE COCINA CRIOLLA

- Bifes a la criolla
- Budín de pan criollo
- Carne a la olla
- Empanadas de carne
- Puchero de carne y de gallina
- Rosca de reyes

OTRAS RECETAS

- Arrollado de acelga

- Milanesa de ternera a la napolitana
- Milanesa de ternera
- Paella Argentina
- Supremas de pollo
- Migas de Argentina

RECETAS CON DULCE DE LECHE

- Alfajores de maicena al cognac
- Arrollado de dulce de leche
- Biscocho de chocolate
- Flan mixto
- Helado de dulce de leche
- Pastelitos de dulce

13 - COCINA ECUATORIANA



Fernando Ferreira Gonzaga

La cocina ecuatoriana como todas de la gastronomía latinoamericana es una integración de la cultura autóctona con el aporte de la herencia europea. Los condimentos constituyen el toque especial en sus platos, es imprescindible el ají y las hierbas como el perejil, albahaca, cilantro y la canela.

Los Dulces:

Colada morada

Torta de maduro

Cocadas

Panqueques

Morocho

Primeros Platos: las verduras más utilizadas son el arroz, plátanos maduros o verdes, la patata, el maíz, la salsa de maní y la yuca; los encontramos en platos como los llapingachos (tortitas de patatas con queso y salsa de maní o cacahuete)

Niños envueltos ecuatorianos

Llapingachos ecuatorianos

Bolón de verdes

Torta de Choclo

14 - COCINA VENEZOLANA



Fernando Ferreira Gonzaga

“ Lo que no mata engorda ”

El plato nacional: Pabellón Criollo

Noches de galas: Pan de Jamón

La comida popular: Asado Negro

El plato más elaborado: Las Hallacas

Hallacas

- Hallacas de caraotas
- Hallaquitas de masa
- Armado de las hallacas

LOS EMBLEMAS DE LA COCINA VENEZOLANA

- Arepas
- Arepas de Cambur
- Cachapa al Budare
- Pan de maíz
- Torticas de Ocumo

LAS SOPAS

- Olleta de vegetables
- Sopa de Caraotas Negras
- Pizca Andina
- Arroz Aguado

OTROS PLATOS

- Caraotas dulce
- Empanadas de caraotas
- Mojo de Yuca

DULCES Y POSTRES

- Boñatos merengados
- Buñelos de Piñas
- Chupe de plátanos
- Golfiados
- Ponqué
- Tortilla de plátano
- Torta de zanahoria venezolana
- Torta burrera

Disponível em:
www.euroresidentes.com/Recetas/Recetas_hispanas.htm - 21k
Acessado em 08 de outubro de 2009.

Anexo - 02

1. PREPARAÇÃO DE COMIDA TÍPICA HISPÂNICA EM SALA DE AULA

“ Buena es agua, que cuesta poco y no embriaga ”

Para esta atividade, se o tempo não for suficiente, uma sugestão é a preparação de “bocadillos”, “ensaladas” (comida rápida) e “macedonia de frutas”, que poderá ser realizada em grupos. Cada grupo utilizará um tipo de ingrediente e, após a conclusão, acontecerá a troca de receitas entre os estudantes. Esse é um momento de socialização e de enriquecimento do vocabulário.

Para enriquecer essa atividade, poderá levar para a sala de aula alguns utensílios necessários para executar a receita e para servir a comida. Nesse momento, poderá dizer os nomes dos ingredientes e das comidas em espanhol ou pedir que os estudantes os pesquisem no dicionário. Aconselhamos que escreva as palavras desconhecidas no quadro e, após cada receita, peça que os estudantes leiam as instruções e pergunte-lhes se compreenderam o texto.

Escolha receitas fáceis de preparar, adequada à realidade de sua turma e de acordo com a faixa etária. Verifique e identifique palavras e expressões comuns nesse tipo de texto, tais como, os verbos: **AGREGAR, DESTAPAR, PELAR, COCINAR, REBOZAR, SAZONAR, RELLENAR, FROTAR, DEJAR, HERVIR.**

Após a preparação das receitas, os estudantes poderão merendá-las. Esse momento é mais uma oportunidade para a aquisição de novos conhecimentos sobre os hábitos alimentares.

“ Quien por su seso se guía, hará cualquier tontería ”

Anexo - 03

2. PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS CULTURAIS

“ Caldo de gallina a los muertos resucita ”

Professor(a), esse evento poderá ser integrado às outras atividades da unidade escolar por ocasião da Mostra Cultural ou outros eventos. Algumas sugestões para essa atividade:

- Local adequado para expor seus trabalhos com os estudantes.
- Decoração típica. Cartazes contendo frases em espanhol, tais como: poemas, provérbios, fotos, quadros, adereços, bandeiras do Brasil e dos 21 países que falam a língua espanhola.
- O grupo, professor(a) e estudantes, poderá trajar roupas típicas, acompanhar e receber os visitantes da exposição.
- Apresentação de músicas e danças típicas do mundo hispânico, poderá ser individual ou em grupo.
- Apresentação de poemas de consagrados autores de origem hispânica.
- Degustação de bebidas e comidas típicas (os “bocadillos”, tacos con guacamole” ou “tortillas” que são mais baratos e o rendimento é maior).
- Projeção de vídeos com imagens dos países que falam a língua espanhola.
- São algumas sugestões que poderão sofrer alterações de acordo com a realidade de cada unidade escolar.

“Quien alquila la vaca, agota la ubre ”

Anexo - 04

3. ELABORAR CARTAZES COM NOMES DE COMIDAS TÍPICAS

“ Carne blanda y vino puro, alimento seguro ”

Fixar os cartazes em lugares visíveis durante o trabalho com as receitas culinárias.

SUGESTÕES

- * BACALAO FRESCO LA PLANCHA
- * CALAMARES FRITOS
- * PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA
- * PAN DE BARRA
- * MACEDONIA DE FRUTAS
- * COCIDO MADRILEÑO
- * PATATAS FRITAS
- * BOCADILLO DE JAMÓN
- * PINCHO DE TORTILLA
- * ENSALADA DE TOMATE
- * HAMBURGUESA DE BUEY
- * MACARRONES
- * ENSALADA DE ZANAHORIA
- * ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA
- * QUESO
- * TARTA HELADA
- * FLAN
- * ALCACHOFAS
- * MERLUZA A LA PLANCHA
- * MAGDALENAS
- * POLLO ASADO
- * HUEVOS FRITOS
- * PAELLA DE MARISCOS
- * VASO DE LECHE
- * FILETE DE TERNERA
- * YOGUR
- * PAN DE MOLDE

“ Sardina que lleva el gato, tarde o nunca vuelve al plato ”

Anexo – 05

4. ELABORAÇÃO DE UM LIVRO DE RECEITAS

“ Jamón cocido en vino hace al viejo niño ”

As receitas escritas em português e espanhol poderão ser organizadas em um caderno especial constando nome do colégio e do estudante, sala, turma, professor (a) etc. Essa atividade criará oportunidade para promover a integração de pais e escola, que participarão desde a seleção das receitas, passando pela sua preparação, julgamento das melhores receitas, sua premiação e culminando com a divulgação do caderno de culinária juvenil.

“ Quien se sienta a la mesa puesta no sabe lo que comer cuesta ”

Anexo - 06

5 – LISTA DE VERBOS – ADVERBIOS – ADJETIVOS

“ A buena hambre no hay pan duro ”

En la presente y sencilla selección están algunas sugerencias, de ninguna manera abarcadora ni definitiva, que podrá agregar otras palabras.

LISTAS DE VERBOS:

AÑADIR	FORMAR	AGREGAR	ESCOGER
BATIR	CALENTAR	FREÍR	PELAR
PONER	LIMPIAR	HERVIR	MEZCLAR
COCINAR	MOLDEAR	RELLENAR	EMPANIZAR
SOFREÍR	PUNTEAR	SERVIR	REMOJAR
AMASAR	CORTAR	ECHAR	ESCURRIR
SEPARAR	RALLAR	COMER	SAZONAR
DEJAR	DEJAR	PICAR	ENFRIAR
ADORNAR	GUARDAR	RETIRAR	ENVOLVER

ADVERBIOS:

BIEN	LIGERAMENTE	MUY
POCO	LEVEMENTE	MUCHO
ALREDEDOR	DENTRO	ENCIMA
DEBAJO	ANTES	DESPUÉS
MIENTRAS	LUEGO	ENTONCES
MAL	MEJOR	DESPACIO
DEPRISA	CASI	DEMASIADO
NADA	TANTO	MÁS
TODO	TAN	APENAS
TAMBIÉN	CIERTO	TAMPOCO
TAL VEZ	ACASO	TAMPOCO

ADJETIVOS:

GRUESO(A)S

SECO (A)S

BLANDO(A)S

MAYOR

PEQUEÑITA

TRADICIONAL

FORMAL

RARO

MALO

PEQUEÑO(A)S

DORADO(A)S

CALIENTE

SIMPLE

BUENO(A)

AMPLIA

SABROSO(A)

ANTIGUO(A)

PEQUEÑO(A)

FRÍO(A)

CRUDAS

ESPESO

ÚTIL

GRANDE

OSCURA

LARGO

CÉLEBRE

MENOR

“ Lo que no mata engorda ”

SEQUÊNCIA DIDÁTICA – 7º ANO

OS HÁBITOS ALIMENTARES

LÍNGUA ESPANHOLA

“Sem dúvida, um momento enriquecedor para nosso trabalho, pois na troca de experiências encontramos casos semelhantes à nossa realidade, o que contribui para a solução de muitos problemas. Espero manter esta interação e contato para que possamos construir um ensino cada vez mais eficaz. Obrigada!”

Subsecretaria Metropolitana de Educação – Goiânia – 07/11/2009.

“Eu estou indo para casa com o coração cheio de alegria e a cabeça fervilhando de ideias. Fico feliz de saber que existem pessoas como a Cida que nos fazem ver que ensinar é aprender, e como é grandioso ensinar e aprender. Quero passar para meus alunos tudo que aprendi. [...] Ela é ótima e transforma um horário grande que poderia ser chato, em aula prazerosa e encantadora.”

Subsecretaria Regional de Educação - Posse – 04/10/2009.

OS HÁBITOS ALIMENTARES

ÁREA DO CONHECIMENTO: LÍNGUA ESPANHOLA

“Caminante, son tus huellas el camino y nada más; caminante no hay camino se hace camino al andar. (...)”

(Antonio Machado)



Foto de Juliane Rodrigues
Restaurante Castillo – Santillana del Mar
Província de Cantábria - Espanha

Caro (a) Professor (a),

Apresentamos a você a sequência didática elaborada para o trabalho com gêneros discursivos direcionada aos estudantes do 7º ano da 2ª fase do Ensino Fundamental com o intuito de subsidiar sua prática pedagógica no ensino de línguas estrangeiras, neste caso, de língua espanhola. Esta sequência foi pensada como referencial que poderá ser ampliada ou modificada de acordo com a metodologia escolhida para melhor desenvolver o trabalho com gêneros discursivos e textuais.

1 Professora da Superintendência de Educação Básica - SUEBAS, mestre em Linguística Aplicada – Ensino Aprendizagem de Línguas Estrangeiras e Segunda Língua- UNB.

2 Professora da Superintendência de Educação Básica - SUEBAS, mestre em Teoria e Crítica Literária – UCG.

3 Professora da Superintendência de Educação Básica – SUEBAS, mestranda em Linguística- UFG.

4 Doutora em Filologia Hispânica pela Universidad de Oviedo, professora da Faculdade de Letras da UFG.

5 Mestre em Linguística Aplicada (PUC – SP), assessora (CENPEC).

Elaboradoras:

Juliane Rodrigues Ferreira¹

Maria Aparecida Ferreira Gonzaga²

Jacqueline de Souza³

Leitoras Críticas:

Lucielena Mendonça de Lima⁴

Luiza Esmeralda Faustinoni⁵

Dentre várias possibilidades, optamos pelo cardápio alimentar, caracterizado por ser um gênero descritivo, que objetiva informar quais alimentos e pratos alimentares são servidos em nossas casas e vendidos em estabelecimentos comerciais, tais como: lanchonetes, bares, restaurantes etc. Tal gênero circula na sociedade em situações comunicativas reais.

Nesta sequência didática, apresentamos algumas sugestões para o desenvolvimento de estratégias de leitura, de compreensão, de estudo lexical e produção de experiências significativas que envolvam o gênero **cardápio alimentar** em língua portuguesa (LM) e espanhola (ELE).

EXPECTATIVAS DE ENSINO E APRENDIZAGEM:

“Fiesta sin comida, no es fiesta cumplida”

- Empregar os conhecimentos prévios para construir a definição do gênero discursivo estudado.
- Conhecer a função e a finalidade do gênero discursivo cardápio.
- Ler e interpretar textos verbais e não- verbais.
- Ler e localizar informações gerais e específicas nos textos.
- Ampliar os conhecimentos lexicais (vocabulário) da língua espanhola.
- Desenvolver a comunicação em língua portuguesa e espanhola.
- Produzir experiências significativas que envolvam cardápios em língua espanhola.

CONTEÚDOS (Objetivos linguístico- comunicativos):

- Estudo do gênero: cardápio em língua portuguesa e espanhola.
- Introdução e ampliação de conhecimentos lexicais (vocabulário) da língua espanhola.
- Compreensão oral e auditiva em língua espanhola a partir da interação entre professor (a) e estudantes.
- Produção de experiências significativas que envolvam cardápios em língua espanhola.

MATERIAIS:

- cardápios de merenda escolar, restaurantes, lanchonetes, pizzarias etc;
- acesso à internet, se possível, para localização de novos textos;
- cartolina, papel sulfite, caneta, fita adesiva, cola, dicionário.

É importante conversar com os estudantes a respeito da relevância de suas experiências de vida para compreender os assuntos do texto, posteriormente e no decorrer das atividades, tais conhecimentos serão ampliados.

A proposta desta sequência didática é trabalhar com o gênero textual cardápio alimentar, mas antes disso, é de suma importância compreender o que é gênero textual.

Professor(a), antes de iniciar o desenvolvimento das atividades, aconselhamos que leia toda a sequência didática para inteirar-se de seu conteúdo, planejar melhor as aulas e providenciar o material adequado para sua realização.

Converse com os estudantes sobre o estudo proposto, o porquê da escolha, o que se espera deles e os procedimentos que serão adotados, pois ao compartilhar o planejamento, dividimos responsabilidades na sua realização, criamos vínculos e promovemos a motivação do grupo.

Nesse momento, é importante considerar as experiências de vida de cada estudante para, posteriormente, ampliar os conhecimentos propostos para esta sequência.

É necessário conversar sobre a forma de avaliação dos trabalhos executados. Observe os estudantes e registre, diariamente, os fatos ocorridos durante a rotina da sala de aula. É fundamental realizar esse registro para instalar um processo contínuo de avaliação. Esse controle possibilita reavaliar o processo de ensino/aprendizagem e proporciona uma visão geral do seu trabalho pedagógico. O registro diário é indispensável para situar a aprendizagem e (re)iniciar os procedimentos necessários para realizar as sequências didáticas. Sugerimos que compartilhe suas observações, sua avaliação com os estudantes para que percebam suas conquistas e suas dificuldades, podendo fazer uma retomada do conteúdo sempre que for necessário.

O QUE É GÊNERO TEXTUAL?

Segundo Marcuschi (2005, p. 23), gêneros textuais são realizações concretas definidas por propriedades sócio-comunicativas e constituem textos empiricamente realizados cumprindo funções em situações comunicativas. Assim, de modo geral, um cardápio alimentar é um gênero textual, pois é um texto que circula na sociedade em situações comunicativas reais.

As principais características do gênero textual “cardápio alimentar”:

- O texto possui o objetivo de informar quais alimentos e pratos alimentares são servidos nas residências, escolas e festas ou vendidos em estabelecimentos comerciais como: lanchonetes, restaurantes, bares etc.

As principais marcas linguísticas do gênero textual “cardápio alimentar”:

- Discurso descritivo: apresenta nomes de alimentos e pratos alimentares divididos em refeições.
- Predominância de substantivos para indicar os nomes dos pratos e os ingredientes que o compõem.
- Presença de numerais cardinais para indicar os preços.
- Distribuição dos pratos pelas refeições: café da manhã, almoço, lanche, jantar.

Número de aulas: Aproximadamente 8 aulas.

DIAGNÓSTICOS DOS CONHECIMENTOS PRÉVIOS

“De poquito en poquito, se llena el jarrito”



Foto de Juliane Rodrigues
Restaurantes e Cafés - Comillas- Espana

O “diagnóstico dos conhecimentos prévios” será o momento em que terá a oportunidade de aferir quais conhecimentos os estudantes adquiriram ao longo de suas vidas, dentro e fora da escola. Isso proporcionará o ponto de partida para seu trabalho, que mais adiante será ampliado através dos conhecimentos sistematizados. Por outro lado, o estudante se sentirá valorizado e sujeito central do processo de ensino.

Atividade 1: Sensibilização e preparação para o estudo do gênero cardápio

Número previsto de aulas: 01

Para despertar o interesse dos estudantes pelo tema e, também, avaliar seus conhecimentos prévios, sugerimos iniciar a aula com as canções:

- “Comer, comer” (ANEXO 1)
- “Comida” (ANEXO 2)

As canções serão importantes para desenvolver a concentração e promover uma discussão entre professor (a) e estudantes a respeito de suas opiniões e posicionamentos.

Após ouvir uma vez cada canção, poderá direcionar a discussão com os seguintes questionamentos:

- Comer muito quer dizer comer bem?
- Para vivermos bem, precisamos do que mais além de alimentos?
- Para que os alimentos são importantes?
- Como os alimentos são organizados na alimentação diária?
- Onde podemos nos alimentar ou comprar comidas preparadas? Que tipos de alimentos podemos comprar nestes lugares?
- Todos têm acesso à alimentação no Brasil?
- O que há de diferente entre as duas canções?

Como esta atividade trata-se de uma discussão dirigida, é de suma importância que todos os estudantes contribuam com suas experiências; para isso, é necessário que cada um tenha sua vez de falar e que todas as opiniões sejam respeitadas.

A partir das contribuições dos estudantes, poderá produzir o registro em cartazes do que será discutido. A produção de cartazes permite a exposição e a visibilidade dos registros, além de fornecer pistas para as próximas leituras. Abaixo, sugerimos uma possibilidade de registro:

Lugares em que podemos comer:	O que podemos comer:
Restaurantes	Arroz, churrasco, feijão tropeiro etc.
Lanchonetes	Hambúrguer, suco, salgado etc.
Pizzarias	Pizza, refrigerante etc.
Bares	Bolinho, salgado, suco etc.
Padarias, etc.	Rosca, pão, bolo etc.

Provavelmente, os estudantes enumerarão outros locais e situações em que as pessoas utilizam cardápios. Se preferir, utilize o cardápio semanal da merenda escolar de sua escola, assim aproximará os estudantes da realidade.

Para prosseguir, poderá discutir com os estudantes:

- A partir do que discutimos anteriormente (conteúdo do cartazete), através de que forma podemos conhecer o alimento que será vendido ou servido?

Espera-se que os estudantes respondam que é através do cardápio.

Avaliação

Professor(a), após esta etapa, sugerimos que observe, atentamente, o desempenho e o aproveitamento dos estudantes no desenvolvimento das atividades, registre essas observações para facilitar a identificação das dificuldades e direcionar novos procedimentos para continuar a sequência proposta. Se for necessário, faça uma revisão do conteúdo antes de passar para a etapa seguinte.

O QUE É CARDÁPIO?

É muito importante que você, professor(a), conheça o gênero textual que será trabalhado em sala de aula, no dicionário podemos encontrar o significado e a origem das palavras. Assim, de acordo com o Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa (2008), a palavra cardápio vem do latim *charta*, quer dizer papel e *dapum*, iguarias. Deste modo, o cardápio é utilizado para designar a lista de iguarias que serão servidas em restaurantes, festas, pizzarias etc.

AMPLIAÇÃO E SISTEMATIZAÇÃO DOS CONHECIMENTOS SOBRE O TEMA E O GÊNERO

“Buen alimento, mejor pensamiento”

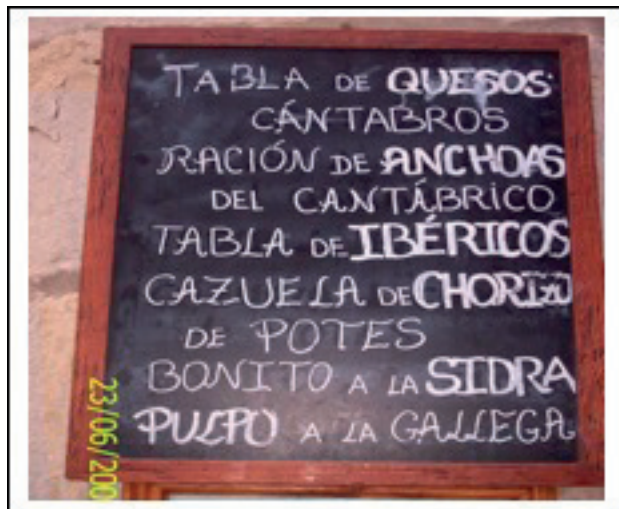


Foto de Juliane Rodrigues
Santillana del Mar – España

Atividade 2: Leitura do gênero cardápio em língua portuguesa

Número previsto de aulas: 02

Neste momento, será necessário que os estudantes ampliem os conhecimentos sobre o gênero em língua materna para, posteriormente, compreender o gênero em língua espanhola. O objetivo desta parte será desenvolver a leitura, a discussão e a produção de experiências significativas que envolvam os cardápios alimentares.

A contribuição dos estudantes tornará as atividades mais significativas. Assim, peça aos estudantes que tragam cardápios alimentares dos lugares que mais frequentam (lanchonetes, pizzarias etc.) ou do cardápio da semana da merenda escolar.

Antes de prosseguir a atividade, é de suma importância refletir sobre o que é compreensão leitora. Segundo GIOVANNINI et all. (1996, p. 29-30):

¿Qué es la comprensión lectora?

- La comprensión de un mensaje escrito no es un proceso de recepción pasiva. (...)
- Entender es incorporar nuevos conocimientos a los que ya tenemos. (...)
- Entender no es dar con las respuestas correctas, eliminando las falsas. Entender es hacer una interpretación razonable. (...)
- La lectura suele ser una actividad individual y silenciosa. (...)
- El proceso de lectura es como un diálogo silencioso y continuo entre texto y lector. (...)
- No leemos a partir de cero: tenemos un corpus de conocimientos previos. (...)
- La dificultad reside en la tarea, no en el texto. (...)
- La falta de interés en el tema repercute negativamente en la comprensión. (...)
- Lo importante es “entender algo” (algo= que interesa, o lo que se busca), no necesariamente “entender todo”. (...)
- Enseñar no es lo mismo que comprobar conocimientos. (...)

Neste quadro, apresentamos um recorte de algumas considerações apresentadas no livro *Profesor en acción. Destrezas- 3*, (1996, p.24-46), e tem como objetivo iniciar a reflexão sobre o tema “Compreensão leitora”. É importante que você conheça o texto na íntegra.

Inicialmente, os estudantes farão a leitura dos cardápios em língua portuguesa para que possam compreender melhor esse gênero em língua espanhola. Sugerimos algumas cópias de cardápios que se encontram no Anexo 3 desta sequência didática.

Inicie a proposta de leitura distribuindo os cardápios em grupos para proporcionar a troca de conhecimentos e experiências entre os estudantes.

É importante orientar os estudantes a respeito dos seguintes passos de realização da leitura:

ANTES DA LEITURA

Será realizada uma leitura inicial para a exploração das características do texto. Assim, o estudante folheará o cardápio para perceber:

- Qual é o formato do cardápio?
- Há fotos no cardápio?
- Onde há textos escritos?
- O nome do estabelecimento está em destaque? Como?
- Há *slogan*?
- Há logomarca?

Seguem observações para contribuir com o desenvolvimento desta atividade:

“Um slogan já é uma frase de fácil memorização usada em contexto político, religioso ou comercial como uma expressão repetitiva de uma idéia ou propósito.”⁶

“Entende-se por marca a representação simbólica de uma instituição, produto, serviço. A representação simbólica é normalmente constituída por um nome e por imagens ou conceitos que a distinguem. Quando se fala em *logomarca*, usualmente, referimo-nos à representação gráfica no âmbito e competência do design gráfico, onde a marca pode ser representada por uma composição de símbolo e/ou logotipo. Uma *logomarca* eficiente consegue, ao mesmo tempo, ser simples, objetiva, forte, expressiva, moderna, harmônica e original. No entanto, o conceito de marca é bem mais abrangente do que a sua mera representação gráfica. A instituição, através de seu nome e representação gráfica - comunica a “intenção” de um produto/serviço, que traduz os seus atributos e a diferença no mercado. É isso que a faz especial e única frente à concorrência. O papel do marketing é a constante busca de associação à marca de uma “personalidade” ou uma “imagem mental”. Desta forma, o seu objetivo será “marcar” a imagem na mente do consumidor, ou seja, agregar valores positivos entre a imagem e a qualidade do produto.”⁷

Agora, será importante incentivar os estudantes a reconhecer as pistas textuais do gênero cardápio (o nome do estabelecimento, o *slogan*, a logomarca, as fotos, etc.) em língua portuguesa para, posteriormente, reconhecê-las em língua espanhola.

Poderá explorar a situação de produção do cardápio:

- Quem escreve?
- Com que intenção escreve?
- Para quem escreve?
- Onde será publicado? Circulará em quais espaços?
- Qual a finalidade do cardápio?
- Quais informações há no cardápio?

É importante que conduza as considerações que poderão ser observadas pelas escolhas linguísticas:

- A finalidade do cardápio é informar quais alimentos e pratos serão vendidos no estabelecimento.
- A produção de um cardápio visa convencer o leitor a escolher e comprar

6 Disponível em: <http://iasi4apm.wordpress.com/2008/02/25/o-que-e-slogan/> Acesso: 15 jun. 2009.

7 Disponível em: <http://guia.mercadolivre.com.br/logotipo-logomarca-identidade-visual-simbolo-enfim-significam-7194-VGP> Acesso: 15 jun. 2009.

os alimentos e pratos expostos.

Para ativar os conhecimentos sobre o que será lido, poderá perguntar:

- Vocês conhecem os pratos e alimentos que estão nas fotos dos cardápios?
- Se lerem o nome do estabelecimento, conseguirão saber quais alimentos e pratos são vendidos?
- Se fizerem a leitura do *slogan*, conseguirão saber do que se trata o cardápio?

Durante a leitura

O objetivo da leitura neste momento é confirmar ou não as hipóteses lançadas no momento anterior. Assim, peça aos estudantes que, durante a leitura, anotem as confirmações ou divergências das predições feitas.

Neste momento, poderá prosseguir:

- Quais são as características dos pratos e alimentos do cardápio?

A partir da pergunta, peça aos estudantes que formem grupos (você poderá organizar o número de componentes adequados a sua realidade de sala de aula). A seguir, peça que os grupos localizem as informações do cardápio e façam o registro no caderno. Posteriormente, será produtivo que haver um momento de socialização e complementação do cartazete. Abaixo, segue uma possibilidade de organização do cartazete.

Refeições:	Prato ou alimento	Características
Café da manhã	Café, leite, pão...	Energético....
Almoço	Legumes cozidos, carne...	Nutritivo...
Lanche	Bolo, suco...	...
Jantar

A partir das anotações feitas até o momento, é importante estabelecer uma ligação entre as observações feitas pelos estudantes e as do(a) professor(a).

Poderá chamar a atenção para a estrutura formal:

- Texto não verbal (Imagens, fotos, cores, etc.)/ Texto escrito.
- Direcionado as pessoas interessadas em conhecer os pratos e os preços.
- Linguagem ágil.

- Descrição de alimentos e pratos alimentares.
- Maneiras de iniciar e terminar o cardápio.
- *Slogan* e logomarca (se houver).

Depois da leitura

Agora, é o momento da leitura individual a fim de obter informações específicas. Você poderá questionar:

- O cardápio apresenta quais tipos de comidas?
- Quais outros tipos de pratos e alimentos podem aparecer em cardápios?
- Você acredita que os pratos e alimentos que são apresentadas no cardápio são saudáveis? Por quê?

Avaliação

Professor (a), após esta etapa, sugerimos que observe, atentamente, o desempenho e o aproveitamento dos estudantes no desenvolvimento das atividades, registre essas observações para facilitar a identificação das dificuldades e direcionar novos procedimentos para continuar a sequência proposta. Se for necessário, faça uma revisão antes de passar para a etapa seguinte.

Actividad 3: Lectura del género menú en español.

Número de clases: 02 clases

Ahora, es necesario que los estudiantes amplíen sus conocimientos sobre el género en español. El objetivo de esta parte es desarrollar la lectura, la discusión y la producción de menús. El profesor(a) puede llevar copias de menús de restaurantes, pizzerías, etc. en lengua española al aula (Sugerencias: Anexo 4).

Distribuya los menús a los grupos y comience a leerlos, con eso se facilita el intercambio de conocimientos y experiencias entre los estudiantes. De esta vez la lectura de los menús será en español. Para optimizar la comprensión, los estudiantes pueden observar los carteles de las clases anteriores para ver si hay similitudes y diferencias entre los textos escritos en español y en portugués.

Antes de la lectura

Habrá una lectura inicial para la explotaci3n de las características del texto. Así, los estudiantes observar3n:

-  Cu l es el formato del menú?
-  Hay fotos en el menú?
-  D3nde hay textos escritos?
-  El nombre del establecimiento est  en foco?  C3mo?
-  Hay eslogan?
-  Hay logomarca?

En seguida, es importante estimular a los estudiantes a reconocer las marcas textuales del g nero menú (nombre del lugar, el eslogan, fotos, etc.) en lengua española.

Otro aspecto que debe explorarse es la situaci3n de la producci3n del menú:

-  Qui n escribe?
-  Con qu  intenci3n escribe?
-  A quién escribe?
-  D3nde se publicará?
-  Cu l es el prop3sito del menú?
-  Qu  informaci3n hay en el menú?

Es importante que usted dirija las consideraciones hechas por los estudiantes:

- El prop3sito del menú es decir cuáles alimentos y platos se venden;
- La producci3n de un menú tiene como objetivo convencer al lector para elegir y comprar los alimentos y los platos.

Para habilitar el conocimiento acerca de lo que se lee, usted puede preguntar a los estudiantes:

-  Conocen los platos y los alimentos que est n en las imágenes de los menús?
-  Si leen el nombre del establecimiento podrán conocer cuáles son los alimentos y los platos que se venden?

Durante la lectura

El objetivo de la lectura en este momento es confirmar o no las predicciones hechas por los estudiantes. Pídales que durante la lectura escriban las confirmaciones o divergencias de los pronósticos realizados.

Usted puede preguntarles:

-¿Cuáles son las características de los platos y los alimentos en el menú?

Con la pregunta, pídales que en grupos (se debe organizar el número de componentes que se adapte a la realidad del grupo) localicen las informaciones del menú y hagan el registro en el cuaderno para que después hagan la socialización y que complementen el cartel.

Ejemplo de registro:

Comida:	Plato o alimento	Características
Aperitivos	Jamón, queso, ...	Rico, salado...
Entradas	Salteado de vieiras y...	...
Platos principales	Sinfonía de verduritas con bogavante a la naranja
Postres	Corte de brazo navideño trufado y crema helada.	Dulces

Este cartel es una sugerencia relacionada con el menú “Menú de Navidad”, Anexo 4, C2.

Usted puede llamarles la atención para:

- Texto no verbal (imágenes, fotos, colores, etc.) y el texto verbal;
- Dirigido a las personas interesadas en conocer los platos y los precios;
- Descripción de los alimentos, platos y la organización de las comidas;
- Formas de comenzar y terminar el menú;
- Eslogan / logomarca;

Después de la lectura

Ahora, es el momento de la lectura individual para obtener las informaciones específicas. Usted puede preguntarles:

- ¿El menú presenta cuales tipos de comida?
- ¿Qué otros tipos de alimentos pueden aparecer en los menús?
- ¿Creen ustedes que los alimentos presentados en el menú son saludables? ¿Por qué?
- La comida de los menús en español son diferentes de nuestro país? ¿Por qué? ¿Cómo?
- ¿Les gusta comer algunos de esos alimentos? ¿Cuáles?

Después, es interesante socializar las consideraciones hechas por los participantes del grupo acerca de las preguntas anteriores y ampliar los conocimientos sobre el género.

Actividad 4. Producción de experiencias relevantes usando los menús en español

Número de clase: 01

Con la lectura de los menús en lengua española, los estudiantes en grupos seleccionarán algunos platos. En sus casas investigarán sobre el modo de preparar estos platos. Llevarán las recetas y los platos preparados para una exposición en la escuela y crearán nuevos menús.

Los grupos pueden elegir el tema de la exhibición en la escuela. Además de exponer los platos preparados, los grupos de estudiantes pueden investigar acerca de los valores nutricionales, los orígenes y la historia de los platos, la región de origen, etc.

Actividad 5. "Broma de palabras"

Número de clase: 01

Profesor(a), usted puede desarrollar una actividad lúdica, que además de relajar a los estudiantes, ofrece la ampliación de los conocimientos de léxico de la lengua española.

Esta broma es similar al bingo que conocemos. Es importante que antes de esta actividad usted haya trabajado algunos de los menús en español. Supongamos que ya haya estudiado con los estudiantes los menús C2 y D2 (Anexo

4). Distribuya a los estudiantes los recuadros de tres líneas por tres columnas, como en la representación a continuación:

Pídales que elijan los nombres de los platos y/o de los alimentos estudiados en el menú y que rellenen cada pequeño espacio con un nombre diferente. El recuadro que estaba vacío será así:

Crema helada	Sopa de pescado	Vino blanco
Queso	Langostinos	Lomo de ternera
Jamón	Café	Frutos secos

Para continuar, debe tener en cuenta, con antelación, los nombres de todos los platos y los alimentos que se encuentran en los menús en papeles independientes que serán sorteados. Después que los estudiantes rellenen los recuadros, usted sorteará un papel independiente, uno por uno y hablará en español, lo que está escrito. El estudiante que tiene el plato o alimento debe marcar hasta llenar todo el recuadro. El estudiante que termine primero comandará el sorteo en el puesto del profesor(a), usted puede ayudarlo. Durante la actividad, usted puede hacer preguntas sobre el nombre que está diciendo, como:

- ¿Es de comer?
- ¿Es de beber?
- ¿Es preparado?
- ¿Es fruta?, etc.

Actividad 6. La producción de menús poéticos en lengua española

Número de clase: 01

Profesor (a), el menú ofrece las características culturales y visiones del mundo de las personas.

Puede iniciar la actividad de la lectura del poema “Cardápio poético” de Gomes (2009). A través de la lectura, puede proponer que los estudiantes produzcan los menús en lengua materna para expresar la forma de sentir y ver los alimentos en nuestro menú diario. Luego, con su ayuda y también del diccionario en español, los estudiantes pueden traducir el menú poético al español.

Cardápio poético

Aprecio poemas
Que expliquem bem
As receitas de pratos novos,
Que façam barulhos de pratos,
Copos, talheres,
Que exalem cheiro de fumaça...
Poemas com temperos saborosos
Que superem as expectativas
Dos seus apreciadores e degustadores
Depois de serem preparados
E aquecidos em uma panela regada
Por um vinho puro
Curtido pelo tempo...
Aprecio poemas
Que são escritos todos os dias
Sem nunca chegarem ao fim!⁸

Avaliação

Professor(a), após esta etapa, sugerimos que observe, atentamente, o desempenho e o aproveitamento dos estudantes no desenvolvimento das atividades, registre essas observações para facilitar a identificação das dificuldades e direcionar novos procedimentos para continuar a sequência proposta. Se for necessário, faça uma revisão antes de passar para a etapa seguinte.

AVALIAÇÃO

É importante que a avaliação aconteça durante todo o processo de ensino e aprendizagem, ou seja, ao longo da realização das atividades, assim, os avanços

8 GOMES, Jean Carlos. Disponível em: <http://www.overmundo.com.br/banco/poemas-do-livro-cardapio-poetico>. Acesso: 16. jun. 2009.

dos estudantes poderão ser acompanhados. Será o momento de repensar sempre o que foi realizado e o que será reconstruído para as próximas atividades. O estudante necessita ter “indicações imediatas e contínuas do resultado de sua atividade, sem esperar até o final do bimestre, do semestre ou do ano para receber um julgamento, satisfatório ou não” (PCN - Terceiro e Quarto Ciclo do Ensino Fundamental de Língua Estrangeira. 1998, p.81).

É necessário que os estudantes saibam o porquê da realização de cada atividade e percebam o sentido do “construir a aprendizagem sempre”. Assim, os estudantes poderão re-pensar o que foi aprendido e aproveitar melhor, cada vez mais, as atividades desenvolvidas.

O uso de dicionário:

Professor(a), observe se alguns estudantes estão com dificuldades na pronúncia das palavras e ajude-os. Incentive-os a se comunicarem sempre em língua espanhola. Poderá explorar os elementos lúdicos para enriquecer os conteúdos, deixando as aulas mais produtivas e agradáveis. As mímicas e desenhos são ótimos para esse propósito.

Desaconselhamos a tradução dos textos estudados. Porém, caso sejam esgotadas outras estratégias para a compreensão das palavras desconhecidas, pode-se usá-la como última alternativa. Leia os cardápios, mais de uma vez, se necessário, para que aprendam a pronúncia e associem as palavras às figuras, às mímicas ou às outras técnicas empregadas. Incentive-os a ler em voz alta, em coro ou individualmente.

O vocabulário deverá ser estudado somente dentro de um contexto, por isso, sugerimos o uso do dicionário somente após o desenvolvimento das estratégias de leitura para o gênero em foco.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Secretaria de Educação Fundamental. *Parâmetros Curriculares Nacionais: terceiro e quarto ciclos do ensino fundamental: Língua Estrangeira/* Secretaria de Educação Fundamental. – Brasília: MEC/SEF, 1998.

FERREIRA, A. B. de H. Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa. Nova Fronteira: 2008

Fragmento “Slogan”.

Disponível em: <http://iasi4apm.wordpress.com/2008/02/25/o-que-e-slogan/>. Acesso: 15 jun. 2009.

Fragmento “Logomarca”. Disponível em: <http://guia.mercadolivre.com.br/logotipo-logomarca-identidade-visual-simbolo-enfim-significam-7194-VGP>.

Acesso: 15 jun. 2009

GIOVANNINI, A. et all. Profesor en acción. Destrezas- 3. Madrid, Edelsa: 1996

Roteiro do Caderno 6- Apresentação comum do documento pela COEF-CENPEC 25/03/09.

MARCUSCHI, L. A. Gêneros textuais: definição e funcionalidade. In: DI-ONÍSIO, A. *Pet all (orgs.) Gêneros Textuais e Ensino. Rio de Janeiro: Lucerna, 2005.*

GOMES, J. C. Cardápio poético . Disponível em: <http://www.overmundo.com.br/banco/poemas-do-livro-cardapio-poetico>. Acesso: 16 jun. 2009.

Sugestões de sítios:

- <http://temas-infantis.musicas.mus.br/letras/867791/> . Música: Comer, comer
- http://www.youtube.com/watch?v=e_jj88-T1vA .Vídeo da música: Comer, comer
- <http://letras.terra.com.br/titas/91453/> . Música: Comida
- <http://www.youtube.com/watch?v=yrvu127wWPc> Vídeo da música: Comida
- **Cardápio em Língua Materna:**
- <http://www.pousadaaracas.com.br/cardapio07.jpg>
- http://www.galeto.com.br/web/cardapios/sugestoes_criancas/cardapio.asp
- **Cardápio em Língua Hispânica:**
- http://www.gula.edicaoaletronica.com.br/revista/179/imagens/205/medium_500.jpg
- [http://www.aytocabradelsantocristo.com/imagenes/gastronomia/menu%20de%20las%20jornadas%20\(2\).jpg](http://www.aytocabradelsantocristo.com/imagenes/gastronomia/menu%20de%20las%20jornadas%20(2).jpg)
- <http://www.aytocabradelsantocristo.com/imagenes/gastronomia/menu%20de%20las%20jornadas.jpg>
- <http://www.underanolivertree.com/esp/Menu%20Navidad%2008.jpg>
- <http://www.lapesquera.com/web/wp-content/uploads/2008/09/menu-bodas.jpg>
- <http://www.carubinoviajes.net/Imagenes/Menu%20Mexicano.gif>
- http://1.bp.blogspot.com/_t70FU0kp8mE/R1rjTmCuQ4I/AAAAAAAAAUs/3rDT9xEZd0w/s400/Sevilla+2007+CARDAPIOS.jpg
- <http://www.re-comendo.com/wp-content/uploads/2009/09/menu-2.png>

Anexos

ANEXO 1

Comer, comer

Composição: Autor desconhecido

Quero acordar bem cedinho
Fazer um lanchinho
Laranja, café, leite e pão
Quero também chocolate
Iogurte, abacate
Biscoito, presunto e melão
Quero comer toda hora
Uma torta de amora
(...)
De cobra faz mal!
Mas que comilão!
Nhão! Nhão! Nhão!

Comer comer, comer comer, é o melhor para poder crescer
Comer comer, comer comer, é o melhor para poder crescer
(...)

Professor(a), a letra desta canção está disponível no sítio <http://temas-infantis.musicas.mus.br/letras/867791/> . O áudio no CD da cantora Eliana ou Bailão Mágico e o vídeo no Youtube http://www.youtube.com/watch?v=e_jj88-T1vA .

ANEXO 2:

Comida

Compositor: Arnaldo Antunes / Marcelo Fromer / Sérgio Britto

Bebida é água
Comida é pasto
Você tem sede de quê?
Você tem fome de quê?

A gente não quer só comida,
A gente comida, diversão e arte
A gente não quer só comida,
A gente quer saída para qualquer parte
(...)

Professor(a), a letra desta canção está disponível em <http://letras.terra.com.br/titas/91453/> . O áudio no CD *Titãs* e o vídeo no Youtube: <http://www.youtube.com/watch?v=yrvul27wWPc> .

ANEXO 3:

Professor (a), para facilitar o seu trabalho, sugerimos alguns cardápios disponíveis em sítios da Internet.

Cardápio A1:

Restaurante			Menu
PETISCOS E ENTRADAS			
Bolinho de peixe ou outros(8 unidades)			RS 9,80
Batatas fritas			RS 9,50
Carne de sol com farofa			RS 15,50
Casquinha de siri			RS 7,50
Isca de frango grelhado c/alho			RS 14,80
Filet aperitivo			RS 16,50
Camarão alho e óleo			RS 24,50
SALADAS			
Legumes cozidos			RS 15,50
Polvo à vinagrete			RS 29,50
Folhas verdes e legumes crus			RS 14,00
MOQUECAS OU ENSOPADOS			
Camarão			RS 32,50
Peixe			RS 26,50
Siri Catado			RS 25,50
Sururu			RS 21,50
Ostra			RS 26,00
Polvo			RS 32,50
Mariscada			RS 39,50
Acompanhamentos: Pirão, Arroz e Farofa.			
Outras Opções			
Paella de mariscos			RS 42,00
Peixe frito ou grelhado com vinagrete e farofa			RS 25,00
Filet com fritas e arroz			RS 24,50
Carne do sol com pirão de leite ou fritas			RS 23,50
Filet ou pedaços de frango grelhado com arroz e salada			RS 19,50
Frango Indiano ao curry com legumes e arroz			RS 24,50
Sanduíches			
Queijo			RS 4,50
Misto (queijo e presunto)			RS 5,00
Hamburguer			RS 6,00
Cheeseburger			RS 6,50
Cheeseburger			RS 7,00
Americano			RS 6,50
Massas Espaguete ou Penne			
Molhos- Alho e Óleo ou Tomate c/magrecião			RS 14,80
Espaguete com tomate e camarão			RS 32,00
Lazanha bolonhesa			RS 18,50
Pizza de frigideira com mussarela, tomate e magrecião			RS 8,50
BEBIDAS			
Caipirosca			RS 4,90
Caipirinha			RS 3,80
Água mineral			RS 1,70
Água mineral com gás			RS 1,80
Cerveja 600 ml			RS 3,80
Cerveja long neck ou lata			RS 2,70
Refrigerante lata			RS 2,20
Suco de Frutas			RS 2,90
Uísque 8 anos			RS 8,50
Licor			RS 5,20
Consultar preços de vinhos e outras bebidas.			
Sobremesas: Doce de frutas da época ou Sorvete			RS 2,90
* Fotos meramente ilustrativas.			

Disponível em: <http://www.pousadaaracas.com.br/cardapio07.jpg> . Acesso: 18 jun. 2009

Cardápio BI:

The menu board is set against a dark green background with gold-colored text and decorative flourishes. It lists several items with their descriptions and prices in Brazilian Real (R\$). Each item is accompanied by a small photograph of the food. At the bottom right, there is a cartoon illustration of a green chicken wearing a red hat and holding a red heart.

Mini Hambúrgueres	
Mini hambúrguer de picanha. Salada de alface e tomate cereja e batatas smiles	R\$ 20,90
Asinhas Crocantes	
Asinhas de frango Com molho barbecue e batatas fritas	R\$ 20,90
Miniravióli	
Miniravióli de mussarela de búfala Fetuccine/Penne	R\$ 15,40
<hr/>	
Sorvete	R\$ 9,40
	
Mousse Galeto's	R\$ 12,70
	
Salada de Frutas	R\$ 11,40
	
<hr/>	
Suco	R\$ 4,90
Refrigerante	R\$ 3,50
Água	R\$ 2,90

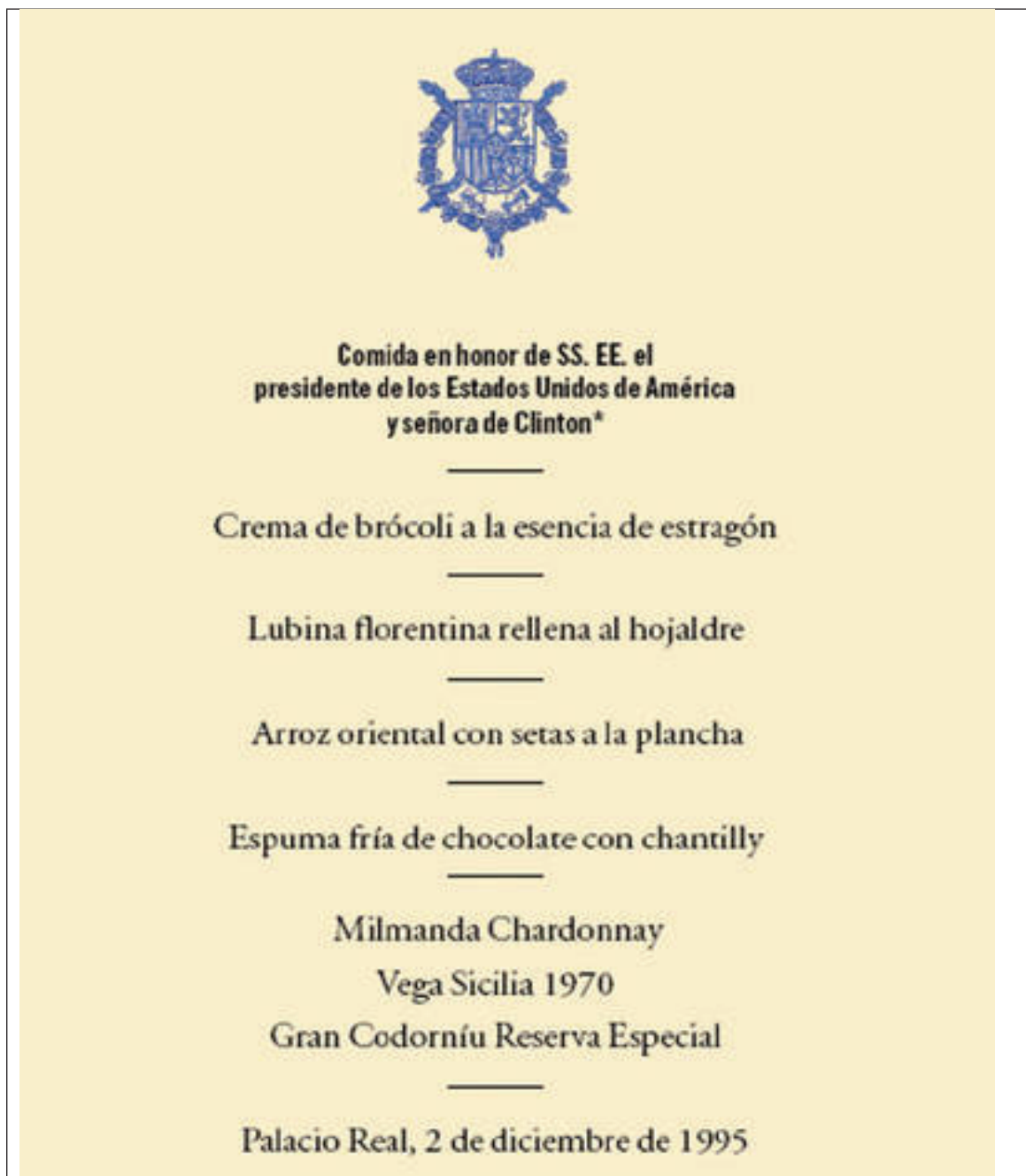


Disponível em: http://www.galeto.com.br/web/cardapios/sugestoes_crianças/cardapio.asp Acesso: 18 jun. 2009

ANEXO 4

Professor (a), para facilitar o seu trabalho, sugerimos alguns cardápios de vários países hispânicos disponíveis em sítios da Internet.

Cardápio A2:



Disponível em: http://www.gula.edicaoaletronica.com.br/revista/179/imagens/205/medium_500.jpg . Acesso: 18 jun. 2009O menu de um jantar oferecido pelos reis para o então presidente dos Estados Unidos, Bill ClintonUnidos, Bill Clinton

DÍAS

30 NOVIEMBRE
al 2 DICIEMBRE

DÍAS

3-5 DICIEMBRE

APÉRITIVOS

- DEGUSTACIÓN DE LOS DIFERENTES ACEITES VIRGEN EXTRA DE SIERRA MÁGINA
- BOLSITAS DE MASA DE MORCILLA DE CALDERA
- TOSTA DE HOJADRE CON ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON VIRUTAS DE BACALAO SALADO
- ALCACHOFAS CONFITADAS A BAJA TEMPERATURA CON MOLLEJAS DE CORDERO

MENÚ

- HABICHUELAS CON PERDIZ DE CAMPO
- BACALAO MACERADO SOBRE RAGUT DE VERDURAS DE HUERTA Y UN ACEITE DE PEREJIL
- MILHOJAS DE RABO DE TORO CON PATATAS CONFITADAS Y PANCETA IBERICA

POSTRE

- CUAJADA CASERA CON AVELLANAS FRITAS, FRUTAS DEL BOSQUE Y DADITOS DE MEMBRILLO

APÉRITIVOS

- DEGUSTACIÓN DE LOS DIFERENTES ACEITES DE SIERRA MÁGINA
- CARPACCIO DE LOMO A LA PIMIENTA CON ACEITE DE CEBOLLINO
- MIGAS DEL PASTOR CON PAJARILLOS Y RABANILLOS
- ESPINACAS EN SALSAS CON SALTEADO CON MANZANA

MENÚ

- GACHAS SALADAS CON VARIEDAD DE VERDURAS DE LA HUERTA
- LASAÑA DE SARDINAS ENCEBOLLADAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA
- LOMO DE CIERVO CON SALSAS DE FRUTOS ROJOS Y DADITOS DE MEMBRILLO

POSTRE

- TORRIJAS CARAMELIZAS CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE

RESTAURANTE CASA HERMINIA
JORNADAS GASTRONOMICAS

DÍAS

6-9 DICIEMBRE

APÉRITIVOS

- DEGUSTACIÓN DE LOS GRACIOSOS
ACEITES VIRGEN EXTRA DE SIERRA MÁGINA
- ENSALADA DE CODORNIZ EN ESCABECHE
- CARACOLES EN SALSA CON CHORICILLOS
- SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS EN SU JUGO

MENÚ

- POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO
Y PANECILLOS
- CRUJIENTE DE BONITO EN ADOBO
CON FONDO DE TOMATE CONFITADO
- JARRETE DE CERDO GLASEADO
CON CULÍ DE PATATA Y SALSA ALMENDRAS

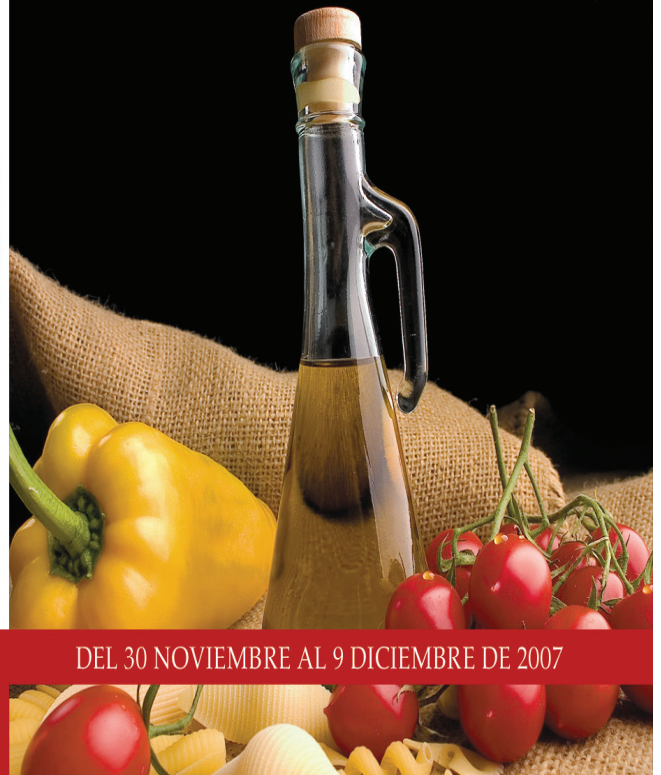
POSTRE

- TARTA DE GALLETAS CON CHOCOLATE Y NATILLAS
PRODUCTO OFRECIDOS POR "LA TITA PURA"

CABRA DEL SANTO CRISTO (Jaén) C/ Moya, 12 - 953 397 506 / 953 397 135
JAÉN Centro de Convenciones, Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén
Prolongación Ctra. de Granada, s/n - 953 263 561 / 635 574 485

JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE CASA HERMINIA
DE CABRA DEL SANTO CRISTO



DEL 30 NOVIEMBRE AL 9 DICIEMBRE DE 2007

Disponível em: <http://www.aytocabradelsantocristo.com/imagenes/gastronomia/menu%20de%20las%20jornadas.jpg>
Acesso: 18 jun. 2009



MENU DE NAVIDAD
2008



APERITIVO

JAMON, QUESO
LANGOSTINOS, GAMBAS
CUCHARAS UNIPERSONALES (SALMON AHUMADO Y
GUARNICION, PULPO A LA GALLEGA, FOIE MICUIT, PIPIRRANA,
FRUTOS SECOS Y PURE DE HIGOS)
BROCHETAS (TOMATE Y MOZARELA, POLLO Y PIÑA,
ESPARRAGO AL PARMESANO)
FRITURA (LAGRIMITAS DE PESCADO, MINI ROLLITOS DE
PRIMAVERA, GAMBAS ORLY, MUSLITOS DE CODORNIZ A LA
SOJA)

ENTRANTE

SALTEADO DE VIEIRAS Y CHICHARRONES SOBRE TRICOLOR DE
LECHUGAS Y VINAGRETA DE JABUGO CON PIÑONES

PLATOS PRINCIPALES

SINFONIA DE VERDURITAS CON BOGAVANTE A LA NARANJA EN
CAZUELITA DE PASTA BRICK

LOMO DE TERNERA BLANCA FRANCESA GRATINADO CON
QUESO DE CABRA Y TOMATE SECO SOBRE HONGOS Y PURE DE
PATATA AL AROMA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

POSTRE

CORTE DE BRAZO NAVIDEÑO TRUFADO Y CREMA HELADA

PARA TERMINAR

NUESTROS MINARDICES

130 € por pareja

Cardápio D2:



Menú de Boda Marbella 2009

Copa de Bienvenida y delicias del Chef

Tartaleta de mantequilla y gambas
Cucharilla de Salmorejo
Espada de piña y langostino salsa cocktail

Primeros a elegir un plato

Sopa de pescado y marisco
Crema de verduritas de temporada
Cocktail de langostinos

Segundos a elegir un plato

Solomillo Ibérico a los Montes de Málaga
con patatas panaderas y verduritas
de nuestra huerta ecológica
Dorada del Mediterráneo a la espalda
sobre juliana de puerros
Salmón templado con salsa de setas
con patatas panaderas y verduritas
de nuestra huerta ecológica

Tarta Nupcial

Café y Cava

Vino Blanco y Tinto Rioja B. La Emperatriz
Agua mineral, cerveza y refrescos

39€ + IVA

Oferta no acumulable a otras ofertas, tarjetas vip, promociones. Consultar condiciones

Disponível em: <http://www.lapesquera.com/web/wp-content/uploads/2008/09/menubodas.jpg> . Acesso: 18 jun. 2009.

Cardápio E2:



Guadalajara
La Fiesta Mexicana
2007

Menú

Desayuno

Café, Té, Mate Cocido con Leche
Medicinas de Manteca y Panes Caseros con Manteca y Dulce

Almuerzo

Botanas: Totopos (Triangulitos de Tortilla de Maíz Crujiente) acompañados con
G u a c a m o l e
(Entrada) (Palta pisada con Cilantro, Cebolla, y Tomate), Chilaquiles (Queso Blanco con
Ciboulette), y Salsa Ranchera (Morrón, Tomate, y Cebolla de Verdeo).

Primer Plato: Tacos Charro (Tortilla de Maíz Tibia) con Pollo, Hojas Verdes, Cebolla,
Pimiento.

Segundo Plato: Quesadilla de Queso (Tortilla de Trigo Tibia) rellena de Queso y Hierbas
Frescas.

Tercer Plato: Alambre de Res (Vacio a la brasa) acompañado de Ensalada Jalisco (Lechuga,
Tomate, y Verdeo) y Ensalada Andale-Andale (Zanahoria y Elote).

Postre: Helado Tapatio (Tulipa con Crema Americana y Salsa de Frutilla).

Bebidas: Margarita (Tequila, Triple Sec, Limón) (solo en la Entrada), Cerveza y/o Vino
Blanco o Tinto, Soda y Caseosa

MARAVILLOSO SHOW MUSICAL CON LOS CHAMPAGNE Y.....
EL MEJOR SHOW DE LOS MARIACHIS

Merienda

Pizza y Gaseosa

Informes y reservas: Carlos Carabino 4573-5071 156713-2566 Nextel ID 5473733



México Disponible : <http://www.carubinoviajes.net/Imagenes/Menu%20Mexicano.gif> . Acceso: 18 jun. 2009.

Cardápio F2:



Disponível em: http://1.bp.blogspot.com/_t70FU0kp8mE/RlrjTmCuQ4I/AAAAAAAAAU/3rDT9xEZd0w/s400/Sevilla+2007+CARDAPIOS.jpg. Acesso: 18 jun. 2009.

Cardápio G2:

<p>Platos</p> <p>PASTAS ARTESANALES</p> <ul style="list-style-type: none">- Ñoquis rellenos de mozzarella y albahaca con salsa de aceitunas- Mozzarella and basil gnocccqi with olive sauce- Raviolones de verdura con salsa de hongos- Vegetables ravioli with mushroom sauce	
<p>Postres</p> <ul style="list-style-type: none">- Manzanas asadas especiadas con helado de crema- Roast apple with ice- cream- Perfecto de dulce de leche sobre brownie de chocolate y crema de whisky- Dulce de leche ice-cream brownie and whisky cream	

Argentina

Disponível em: <http://www.re-comendo.com/wp-content/uploads/2009/09/menu-2.png> . Acesso: 18 jun. 2009.

Cardápio H2:

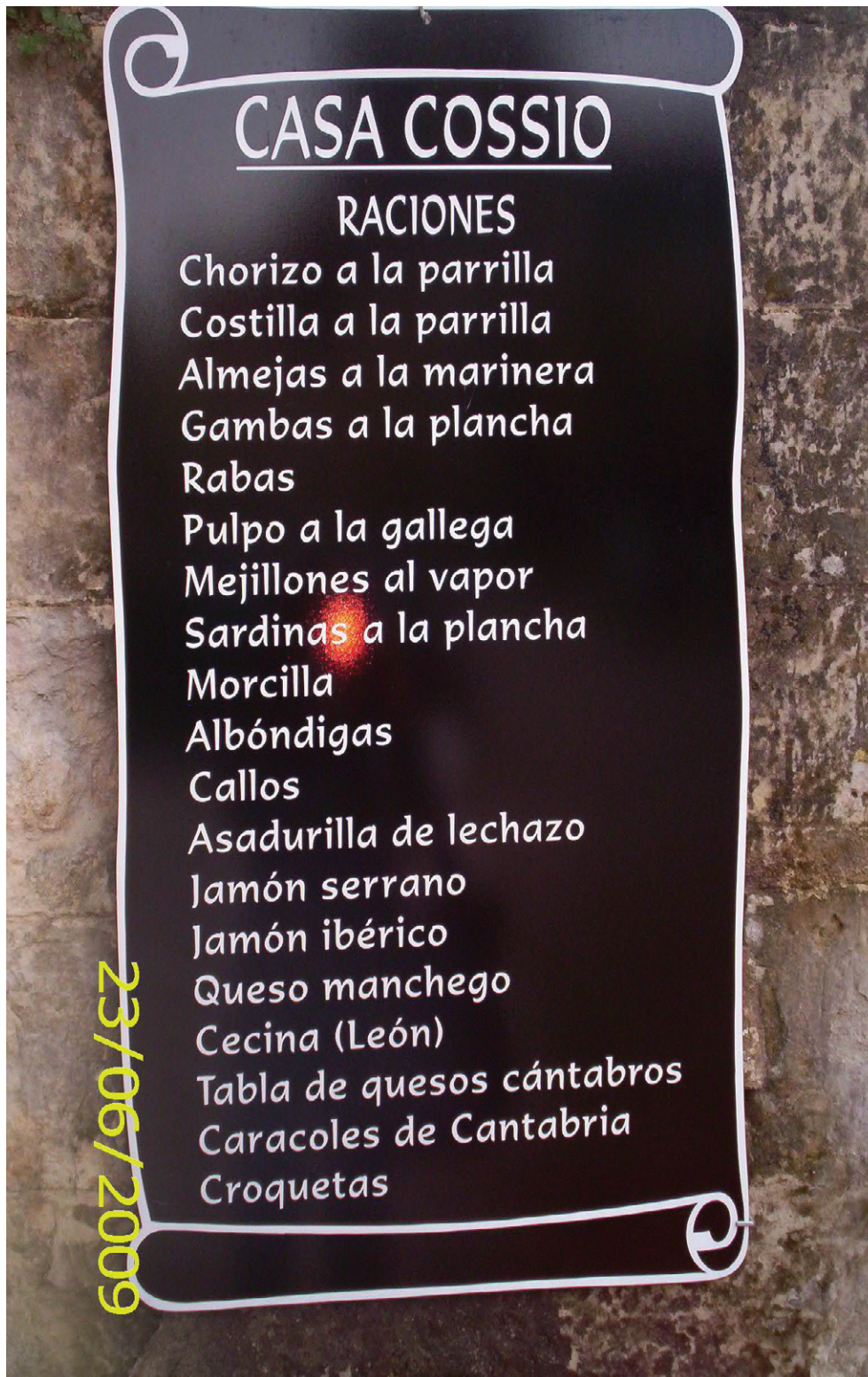


Foto de Juliane Rodrigues

