

**IDENTIDADES NA ESCOLA: UM ESTUDO DE IMIGRAÇÃO E HERANÇA
CULINÁRIA NA ESCOLA ESTADUAL DR. LUIZ ZUAINI PELO PROGRAMA DE
RESIDÊNCIA PEDAGÓGICA EM HISTÓRIA**

Gabriela Marcondes dos Santos; Hellen Cristine Pacheco; Lara Gatti Aleixo; Samira Pizolio Curi¹ Prof. Me. Fábio Paride Pallotta; Profa. Dra. Lourdes Madalena Gazarini Conde Feitosa²; Luizangela Petrillo Padovez Rays³

RESUMO

A proposta elaborada no Programa de Residência Pedagógica tem como base o estudo da História Local. Para tanto, o projeto desenvolvido com os alunos do terceiro ano do Ensino Médio da Escola Estadual Dr. Luiz Zuiani dedica-se ao estudo da História Local no âmbito dos movimentos migratórios, tanto dentro quanto fora do Brasil, e sua relação com a tradição e herança culinária das famílias dos discentes. A escolha do tema justifica-se pela diversidade cultural no interior paulista e, também, pela necessidade de demonstrar como a história encontra-se no cotidiano dos alunos. Diante da situação pandêmica, as aulas foram ministradas de maneira remota, por meio de vídeos desenvolvidos pelas residentes e inseridos em um formulário do Google; junto do vídeo havia uma atividade a ser desenvolvida pelos alunos. O maior desafio durante a elaboração do projeto deu-se diante da falta de participação dos estudantes, seja por falta de motivação e/ou estrutura necessária. Apesar das dificuldades, o projeto obteve resultados satisfatórios, os quais proporcionaram a elaboração do produto final, um e-book com uma parte da história e receitas tradicionais de cada família dos alunos participantes.

Palavras-chave: História Local; Migrações; Herança Alimentar.

INTRODUÇÃO

Diante da proposta elaborada pelo Programa de Residência Pedagógica em trabalhar os conteúdos escolares em consonância com a História Local da cidade de Bauru, o projeto tem a proposta de aprofundar as questões de influência local em alunos do terceiro ano do ensino médio da Escola Estadual Dr. Luiz Zuiani, sob a orientação da Professora Luizangela Petrillo Padovez Rays. Procurou-se trabalhar a História Local com ênfase nas relações de migrações, sendo elas de dentro e fora do Brasil, e heranças culinárias, presentes principalmente nos pratos

¹ Graduandas em História pelo Centro Universitário do Sagrado Coração – UNISAGRADO e bolsistas do Programa Residência Pedagógica.

² Professores do Centro Universitário do Sagrado Coração – UNISAGRADO e supervisores do Programa Residência Pedagógica.

³ Professora da Escola Estadual Dr. Luiz Zuiani e receptora do Programa Residência Pedagógica.

típicos de cada família. O projeto finda-se com a produção de um e-book de receitas desenvolvido pelos alunos de acordo com o conhecimento de suas ascendências e heranças familiares e alimentares.

Tal temática justifica-se na clara pluralidade cultural do interior paulista, onde as relações entre (i)migrações e culinária podem ser destacados. O projeto surge como uma maneira de demonstrar que a história, em específico a História Local, encontra-se além da sala de aula, estabelecendo-se também nas rotinas e hábitos dos alunos.

Segundo Carlos Henrique Farias de Barros, em seu texto “Ensino de História, Memória e História Local”, a importância de se trabalhar a História Local dentro das escolas:

O ensino de história local apresenta-se como um ponto de partida para a aprendizagem histórica, pela possibilidade de trabalhar com a realidade mais próxima das relações sociais que se estabelecem entre educador/educando/sociedade e o meio em que vivem e atuam. Nessa perspectiva, o ensino-aprendizagem da História Local configura-se como um espaço-tempo de reflexão crítica acerca da realidade social e, sobretudo, referência para o processo de construção das identidades destes sujeitos e de seus grupos de pertença. (2013, p. 2)

A pesquisa objetiva demonstrar a importância dos processos migratórios para a miscigenação populacional brasileira, junto de sua consolidação como um país diverso, com ênfase na cidade de Bauru. Procura também realçar a importância da história da vida privada, compreendida nos ambientes familiares, nos quais ocorrem trocas de vivências e experiências que foram alvo de pesquisa dos alunos, com ênfase nas tradições culinárias familiares.

METODOLOGIA

A metodologia usada no projeto teve de ser adaptada mediante a situação pandêmica dos anos 2020-2021, uma vez que as escolas adotaram o ensino a distância e as atividades se realizavam de maneira remota. Assim, as residentes optaram por trabalhar por roteiros, gravando videoaulas que eram postadas na plataforma YouTube, e inseridas posteriormente em Formulários do Google, postados quinzenalmente. Esses formulários continham, além da videoaula, atividades a serem desenvolvidas pelos alunos, de acordo com a temática estudada.

As residentes trabalharam primordialmente a questão da história local, com ênfase nas relações migratórias e heranças alimentares das famílias. Totalizando 8 aulas, as residentes trabalharam com aulas expositivas junto de atividades interativas, com foco numa historiografia oral e abordagem qualitativa.

A primeira aula postada pelas residentes data de 12/04/2021 e consistiu numa apresentação do projeto que seria trabalhado. A atividade solicitada era de que os alunos, por sua vez, também se apresentassem e exprimissem suas expectativas em relação ao trabalho a ser desenvolvido. A segunda aula data de 17/05/2021 e foi destinada à conceituação de história local e exemplos de onde se pode conhecer mais dessa história na cidade de Bauru. A atividade formou-se na percepção do aluno sobre esses lugares históricos, se os conhecia e/ou já os visitara. A terceira aula data de 07/06/2021 e compôs-se da exposição dos conceitos do método

biográfico e da história oral, a serem utilizados pelos alunos para desenvolvimento do trabalho. A atividade consistiu na primeira entrevista a ser realizada pelos alunos à pessoa mais velha da família.

A quarta aula data de 22/06/2021 e nela tratou-se do conceito de tradição e memória numa perspectiva histórica. A atividade aplicada pedia para que os alunos contassem uma tradição e uma memória de suas respectivas famílias. A quinta aula data de 16/08/2021 e teve como pauta as relações (i)migratórias, com explicações sobre migrações internas e externas, espontâneas e forçadas, além de suas causas, como guerras e perseguições etc. A atividade resumiu-se na entrevista de um familiar com um relato de experiência migratória. Caso o aluno não possuísse familiar com tal experiência, as residentes deram a opção de o mesmo pesquisar uma figura histórica que as tenha sofrido.

A sexta aula data de 30/08/2021 e priorizou-se as relações migratórias no interior paulista, com ênfase no exemplo das diferentes cidades que as residentes vivem. A atividade solicitou aos alunos a entrevista de um familiar sobre os motivos da família estar residindo em Bauru. Mais uma vez, para aqueles que não conseguissem esse contato, poderiam pesquisar uma figura histórica que já houvesse residido na cidade de Bauru.

A sétima aula data de 13/09/2021 e neste dia tratou-se de explicar sobre as relações familiares (ascendência e descendência) e solicitou aos alunos que elaborassem uma árvore genealógica com suas ascendências. A oitava aula data de 06/10/2021 e foi destinada à discussão sobre o significado de patrimônio alimentar e a importância das tradições alimentares da família. A atividade consistiu na apresentação de um prato típico brasileiro e sua história. A nona aula data de 10/11/2021 e tratou da atividade de encerramento que seria realizada pelos alunos. Nessa aula, as residentes explicaram a atividade que consistiu no envio de uma receita de família para a produção do e-book (produto final), em um vídeo com exemplos das residentes.

Além dos trabalhos *online*, algumas das residentes puderam desenvolver as atividades na escola, quando retornou-se às atividades presenciais. Nessas aulas, as residentes acompanharam a professora Luizangela e auxiliaram os alunos a desenvolver as atividades já solicitadas nos roteiros.

A décima e última atividade data de 26/11/2021 e nela as residentes prepararam um banquete para os estudantes. Foram escolhidas três receitas dentre as que foram enviadas, sendo elas: lasanha, yakisoba e torta de limão. No primeiro momento, as residentes apresentaram o produto final aos estudantes e os mesmos discorreram sobre sua experiência durante o projeto. No segundo momento, os alunos dirigiram-se ao refeitório, onde degustaram o banquete.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A modalidade remota na qual o trabalho precisou ser desenvolvido conta com limitações, principalmente por parte dos alunos, que muitas vezes não encontram motivação e/ou estrutura necessária para se adequarem e ela. Numa sala de 42 alunos, o máximo de respostas num roteiro foi de 16 alunos. A comunicação com os alunos não foi fácil, tendo as residentes que recorrer muitas vezes à busca ativa dos alunos. Mesmo com a baixa adesão, foi


possível realizar o projeto, que se encontra agora em sua fase final, a produção do e-book de receitas.

Anexa-se aqui o exemplo de atividade entregue por uma aluna e sua respectiva aparição: no e-book de receitas.

📄 🗒 📝 📌 📁 📅 📧

Nome → Bianca Vitória. cidade → Bauru, Sp
idade → 17 anos
descendência → italiana e pernambucana.
receita da família → polvilho da vó.
ingredientes →

* 500 g de polvilho. comemos quase sempre
* 1/2 xícara de leite. de domingo uma coza da
* 1 xícara de óleo. minha vó.
* 1/2 xícara de água.
* 1 colher de sal.
* 1 ovo.



Polvilho da Vó - Bianca Vitória

Ingredientes

- 500g de polvilho
- 1/2 xícara de leite
- 1 xícara de óleo
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de sal
- 1 ovo

Misturar tudo e por no forno

História do prato

Bianca Vitória tem 17 anos e mora na cidade de Bauru, tem ascendência italiana e pernambucana e a receita de família dela é o polvilho da avó dela, que toda família come quase todos os domingos na casa dela.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar das dificuldades que as residentes enfrentaram no desenvolvimento das aulas frente à pandemia da COVID-19, o projeto obteve resultados satisfatórios. Apesar da pouca adesão por parte dos alunos, foi possível conhecer a diversidade de nacionalidades e etnias presentes na sala de aula, bem como tal pluralidade reflete nas tradições alimentares de cada família.

Por fim, conclui-se que o Programa de Residência Pedagógica contribuiu tanto para a formação das residentes enquanto docentes, uma vez necessário explorar e utilizar diferentes estratégias de ensino aprendizagem afim de incentivar a participação dos alunos, quanto para a formação dos estudantes do terceiro ano, visto terem compreendido como o estudo da História não se restringe ao ambiente escolar, mas tem relação direta com a sua vida.

REFERÊNCIAS

BARROS, Carlos Henrique Farias. Ensino de História, Memória e História Local. **Revista do programa de Pós-Graduação em educação** – UNESC, v. 2, n. 2, 2013.

BARROS, José D'Assunção. O Lugar da História Local. **Intervozes**, São Paulo, 2013.

SILVA, Francisco Ribeiro. **História Local: Objectivos, métodos e fontes**. Repositório Aberto, 1999. Disponível em: <https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/8247/2/3226.pdf>. Acesso em 01 de mai. de 2021.

TOLEDO, Maria Aparecida Leopoldino Tursi. História Local, historiografia e ensino: sobre as relações entre teoria e metodologia no ensino de história. **Antíteses**, v. 3, n. 6, jul.-dez. de 2010, pp. 743-758.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos à CAPES, pela concessão das bolsas; ao UNISAGRADO, pela dedicação em ofertar o programa; à Escola Estadual Dr. Luiz Zuiani e seus funcionários, que colaboraram para que o projeto fosse realizado; à professora Luizangela Petrillo Padovez Rays, pela orientação e auxílio na aplicação do projeto; aos professores Me. Fábio Paride Pallotta e Dra. Lourdes Madalena Conde Feitosa, pelo apoio e instrução neste trabalho.