

# PLANO DE AULA

## I. Data

## II. Dados de Identificação

Escola:

Professor(a)

Disciplina:

Ano:

Turma:

## III. Tema e bibliografia básica

Calundus, alimentação e a cura

Texto didático: “Calundus, alimentação e a cura”

## IV. Objetivos

Objetivo geral:

Explicar algumas lógicas da alimentação e cura nas tradições de matriz indígena e africana.

Objetivos específicos:

- Descrever alguns elementos da origem, inclusive transatlântica, de determinados alimentos nacionais.
- Descrever modos de utilização de certos alimentos no Brasil no âmbito popular e religioso no Brasil.
- Explicar alguns usos curativos de espécies vegetais amplamente conhecidas no Brasil, nas tradições afro-ameríndias.
- Debater texto “Calundus: a alimentação e a cura”.

## V. Duração das atividades

2 aulas de 45 minutos.

## VI. Desenvolvimento do tema

1. Verificar os conhecimentos prévios dos alunos quanto ao tema – tradições na alimentação e cura no Brasil
2. Dividir a turma em grupos e incentivar a procura de informações sobre: origens, historia, hábitos alimentares e usos religiosos e curativos de determinados alimentos no Brasil. Distribuir pequenos textos ou fragmentos de textos
3. Propiciar debates sobre as origens e a historia de determinados alimentos amplamente reconhecidos no Brasil
4. Entre aulas, propor leitura do texto “Calundus: a alimentação e a cura” e debater texto no início da segunda aula
5. Propiciar debates com quilombolas e indígenas convidados sobre os usos religiosos e hábitos alimentares que envolvem alguns alimentos reconhecidos no Brasil

6. Propiciar debates com pajés e líderes de terreiros convidados sobre os usos curativos de alguns alimentos reconhecidos no Brasil
7. Comentar possíveis interfaces com os textos didáticos “Conhecimentos que dialogam” e “Línguas africanas no português brasileiro” e suas aulas, desta mesma série proposta pelo Calundu – Grupo de Estudos sobre Religiões Afro-Brasileiras

## VII. Sugestão de vídeos

“Eu sou Alimento – Dos Quilombos para o Mundo” (2017) de Fernando Meirelles, Projeto Eu Sou Amazônia do Google Earth. Duração 4:52 minutos. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=OYUXiR6qw-Q&list=PLEZ7xo\\_ReA\\_4BLMegC-Xtu\\_dYAO0BTZ7a&index=6](https://www.youtube.com/watch?v=OYUXiR6qw-Q&list=PLEZ7xo_ReA_4BLMegC-Xtu_dYAO0BTZ7a&index=6)

“Saborosas Memórias Quilombolas” (2016) de Ricardo Sá. Duração 7:28 minutos. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=0Au0VmQ1vR4>

“Ajèún - Comida de Orixá” (2012), UNIFACS - Universidade Salvador. Duração 6 minutos. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=v1jKpemd5hg>

“Ajeum dos Orixás Comida de Santo”, trecho do documentário “Milho/Zea Mays” (2014) do programa Um Pé de Quê? Episódio 147. Duração 3:29 minutos. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=FLrQ41fhxfY>

## VIII. Recursos didáticos

- Quadro
- Pincéis ou giz
- Apagador
- Computador
- Projetor (*data show*)
- Pendrives e DVDs
- Papel sulfite
- Fita crepe

## IX. Avaliação

- Atividades (ex: respostas às perguntas-problema ao final da aula, discussão de roteiro, compreensão de gravuras, trabalho com documentos, etc.)
- Critérios adotados para correção das atividades.

## X. Bibliografia complementar

ANJOS, Rafael Sanzio Araújo dos. Quilombos: Geografia Africana – Cartografia Étnica -Territórios Tradicionais. Brasília: Mapas Editora & Consultoria, 2009.

BARROS, José Flávio Pessoa de. A floresta sagrada de Ossaim: o segredo das folhas. Rio de Janeiro: Pallas, 2011.

BARROS, José Flávio Pessoa de & NAPOLEÃO, Eduardo. Ewé Orìsà: uso litúrgico e terapêutico dos vegetais nas casas de candomblé jêje-nagô. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

BRASIL, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Ofício das Baianas de Acarajé (Dossiê IPHAN 6). Brasília: IPHAN, 2007.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Alimento: Direito Sagrado – Pesquisa Socioeconômica e Cultural de Povos e Comunidades Tradicionais de Terreiros. Brasília: MDS; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

DIAS, Jaqueline e LAUREANO, Lourdes (orgs). Farmacopéia Popular do Cerrado. Articulação Pacari, 2009.

FLANDRIN, Jean Louis e MONTANARI, Maximo (orgs). História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

KIPLE, Kenneth F. Uma história saborosa do mundo. Lisboa/Oeiras: Casa das Letras, 2008.

PORTELA, Flávia (org.). Gula d'África: o sabor africano na mesa brasileira. Brasília: SENAC, 2007.

PRANDI, Reginaldo (org.). Encantaria Brasileira: o livro dos mestres, caboclos e encantados. Rio de Janeiro: Pallas, 2001.

SANTOS, Maria Estella de A.; PEIXOTO, Graziela D. O que as folhas cantam (para quem canta folha). Brasília: Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Inclusão no Ensino Superior e na Pesquisa, 2014.

SOUMONNI, Elisée. Daomé e o mundo atlântico. Amsterdam: SEPHIS e Rio de Janeiro: Centro de Estudos Afro-Asiáticos da UCAM, 2001.

VERGER, Pierre. Fluxo e refluxo do tráfico de escravos entre o golfo do Benin e a Bahia de Todos os Santos: dos séculos XVII a XIX. São Paulo: Corrupio, 1987.

VOGEL, Arno; MELLO, Marco A. da Silva; BARROS, José F. de. A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira. Rio de Janeiro: Pallas, 2001.