



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ANANINDEUA  
FACULDADE DE HISTÓRIA

LARISSA PAIVA ANCELMO DOS SANTOS

**LIVROS DIDÁTICOS E ENSINO DE HISTÓRIA:** uma análise sobre a cultura alimentar  
da corte portuguesa no 8º ano

ANANINDEUA  
2023

LARISSA PAIVA ANCELMO DOS SANTOS

**LIVROS DIDÁTICOS E ENSINO DE HISTÓRIA:** uma análise sobre a cultura alimentar  
da corte portuguesa no 8º ano

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de História, do Campus Universitário de Ananindeua, da Universidade Federal do Pará, como requisito parcial para obtenção do título de Licenciada em História.

Orientadora: Prof. Dr(a). Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD  
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará  
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

S2371 Santos, Larissa.  
LIVROS DIDÁTICOS E ENSINO DE HISTÓRIA : uma  
análise sobre a cultura alimentar da corte portuguesa no 8º  
ano /Larissa Santos. — 2023.  
35 f. : il. color.

Orientador(a): Profª. Dra. Sidiana Macêdo  
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) -  
Universidade Federal do Pará, Campus Universitário de  
Ananindeua, Curso de História, Ananindeua, 2023.

1. Livro didático. 2. PNLD. 3. Corte Portuguesa.  
4. Cultura alimentar.

CDD 981.03

---

LARISSA PAIVA ANCELMO DOS SANTOS

**LIVROS DIDÁTICOS E ENSINO DE HISTÓRIA:** uma análise sobre a cultura alimentar  
da corte portuguesa no 8º ano

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à  
Faculdade de História, do Campus  
Universitário de Ananindeua, da Universidade  
Federal do Pará, como requisito parcial para  
obtenção do título de Licenciada em História.

Data da aprovação: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Conceito: \_\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo  
UFPA- Campus Ananindeua

---

Prof. Dra. Sueny Diana Oliveira de Souza  
UFPA- Campus Ananindeua

## **AGRADECIMENTOS**

Dedico meus agradecimentos, em primeiro plano, ao meu Deus, que me ajudou nos dias bons e difíceis, mostrando-me sempre o seu amor para com minha vida. Ao findar esse curso, após longos 4 anos, reconheço ainda mais a soberania e majestade Dele, pois nada foi capaz de me separar de seu amor. Aos meus pais, que são meus exemplos de esforço, inteligência e bondade, agradeço pelo apoio incondicional, sustento financeiro e emocional. Não só por isso, mas por tudo que eles fazem por mim, serei eternamente grata. Aos meus irmãos, que são meus motivadores e bons ouvintes, obrigada por exercerem a função de irmão com maestria. À minha orientadora, não há palavras que definam a minha gratidão por ter sido, primeiramente, selecionada para esse " mundo da alimentação", que gerou essa paixão e interesse pela área, além dos esforços para me ajudar a entregar um trabalho com excelência. Aos meus colegas de classe mais próximos, agradeço pelos aprendizados, ajuda, companheirismo e conversas cativantes. Sem dúvida, isso não seria possível sem eles. Ao meu amor, declaro meus agradecimentos por todo conselho, ajuda e amizade que me guiaram até o dia de hoje, configurando uma parte essencial na minha jornada. Por fim, obrigada, Senhor, por me ensinar que: " a lei do Senhor é perfeita, e revigora a alma. Os testemunhos do Senhor são dignos de confiança, e tornam sábios os inexperientes. Os preceitos do Senhor são justos, e dão alegria ao coração. Os mandamentos do Senhor são límpidos, e trazem luz aos olhos. O temor do Senhor é puro, e dura para sempre. As ordenanças do Senhor são verdadeiras, são todas elas justas (Salmos 19:7-9).

## RESUMO

Este artigo busca analisar, a partir de seis livros didáticos de História, aprovados pelo PNLD, entre 2011 e 2022, representações sobre a Corte Portuguesa e seus desdobramentos culturais no Rio de Janeiro após sua chegada. Pretende-se ainda encontrar menções à hábitos alimentares que abordem as relações de mudanças ocorridas no período de 1808 a 1821, visto que essa temática sobre as influências da família real no Brasil é apresentada nos livros por meio de informações redundantes que não abrangem outras categorias historiográficas no Ensino de História.

**Palavras-chaves:** Livro didático. PNLD. Corte Portuguesa. Cultura alimentar.

## ABSTRACT

This article tries to analyze in some textbooks of the PNLD, representations about the Portuguese court and cultural developments in Rio de Janeiro after its arrival. It is also intended to find mentions of eating habits that talk about the relationships of changes that occurred in the period from 1808 to 1821, since this theme is surrounded in books by redundant information that does not cover other historiographical categories in the teaching of history.

**Keywords:** Textbook. History teaching. PNLD. Portuguese Court. Food culture.

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>9</b>
<b>2. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E O ENSINO DE HISTÓRIA .....</b>	<b>10</b>
<b>3. OS LIVROS DIDÁTICOS E A BASE NACIONAL CURRICULAR COMO ENTRAVES PARA NOVAS PERSPECTIVAS DE ENSINO .....</b>	<b>15</b>
<b>4. TRANSFORMAÇÕES NA SOCIEDADE DECORRENTES DA CORTE PORTUGUESA NO BRASIL PELA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO .....</b>	<b>17</b>
<b>5. A CORTE PORTUGUESA NOS LIVROS DIDÁTICOS: .....</b>	<b>22</b>
<b>6. UMA NOVA PROPOSTA PARA O ENSINO DE HISTÓRIA NO 8º ANO .....</b>	<b>26</b>
<b>7. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>28</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>29</b>
<b>APÊNDICE A – PROPOSTA DE ATIVIDADE .....</b>	<b>33</b>

## 1. INTRODUÇÃO

No que se refere ao eixo temático escolhido para compor o conteúdo histórico no livro didático, o PNLD (Programa Nacional do Livro Didático) privilegia, desde a sua constituição, uma metodologia de análise socioeconômica, não concedendo espaço para uma perspectiva mais plural da historiografia, como a História da Alimentação. Sendo implementado em 1996, utiliza na sua construção a Base Nacional Curricular. A BNCC<sup>1</sup>, que por sua vez, foi criada posteriormente, prescreve para o programa supracitado competências e habilidades que devem estar presentes no livro didático. Isto posto, de acordo com a BNCC, a perspectiva histórica a ser abordada sobre a chegada da família real portuguesa deve caracterizar a organização sócio-política e seus desdobramentos no Brasil<sup>2</sup>. Nesse cenário, assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo (MONTANARI, 2008, p. 97). Dessa forma, expor as técnicas de cozinha e hábitos alimentares trazidos para o Brasil nos livros, por exemplo, seria uma forma de expor as trocas culturais que foram realizadas e como são perpetuadas até a contemporaneidade.

Para as historiadoras Cainelli<sup>3</sup> e Oliveira<sup>4</sup>, o que o livro didático de História ainda não alcançou é a capacidade de permitir ao aluno, a partir de sua leitura, chegar aos sentidos, despertar a fascinação e os raciocínios históricos. A forma de apresentação do passado nas narrativas do livro didático de História não incita a percepção das experiências históricas. Partindo desse viés, a História da Alimentação tem ganhado palco nesses últimos anos e tem proporcionado uma nova visão sobre acontecimentos na historiografia e metodologias de ensino. Ademais, a pesquisa analisou os livros aceitos pelo PNLD desde 2011 até 2022. Dessa forma, objetiva-se discutir sobre o modo em que o tema “A chegada da família real ao Brasil”

---

<sup>1</sup>A temática referente à BNCC, é discutida por vários autores, como Júlia Matos (2012) em “Os livros didáticos como produtos para o ensino de História: uma análise do Plano Nacional do Livro Didático – PNLD”. Há também o artigo de 2013, pertencente à Luciana Zambon e Eduardo Terrazzane, conhecido como “Políticas de material didático no Brasil: organização dos processos de escolha de livros didáticos em escolas públicas de educação básica”. As autoras Ariana Ralejo, Rafela Mello e Mariana Amorim discutem em seu artigo “BNCC e o Ensino de História: horizontes possíveis” sobre os debates em torno da criação e implementação da BNCC e sua potencialidade nos currículos.

<sup>2</sup> Uma das habilidades propostas pela BNCC para essa temática é a EF08HI12, pois caracteriza a organização política e social desde a chegada da família real portuguesa até a proclamação da independência.

<sup>3</sup> Marlene Rosa Cainelli é formada pela Universidade Estadual de Londrina. Possui doutorado em História Social pela Universidade Federal do Paraná. Professora associada da Universidade Estadual de Londrina.

<sup>4</sup> Sandra Regina Ferreira de Oliveira é formada pela Universidade Estadual de Londrina. Possui doutorado em Educação pela Universidade Estadual de Campinas e Pós-Doutorado em Educação, Conhecimento e Sociedade pela Faculdade Latinoamericana de Ciências Sociais - FLACSO - Buenos Aires. Professora associada da Universidade Estadual de Londrina.

é apresentado nas páginas dos livros do 8º ano. Outrossim, tem se observado a atualização de métodos de ensino na área de História, seja pela utilização de jogos, redes sociais ou uso adequado da internet. Em virtude disso, é importante buscar formas de renovar os métodos mais antigos: a interação professor e aluno. Assim, faz-se necessário buscar constantemente novos meios para explicar um tema, visando o meio mais didático e interessante para estimular o aprendizado dos estudantes.

Desse modo, a História da Alimentação é uma área de estudo fundamental para entender a evolução dos hábitos e costumes alimentares ao longo da história. Como mencionado no artigo de Fábio Ramos (2009), a alimentação é uma parte crucial da sobrevivência humana e está intrinsecamente ligada a questões culturais, religiosas, sociais, étnicas, regionais e de gênero. O estudo da alimentação em sala de aula permite ao professor de História estimular questionamentos embasados em dados concretos e contribuir para a formação de indivíduos mais conscientes. Além disso, a história da alimentação mostra relações entre o passado e a realidade contemporânea, permitindo que os alunos visualizem o papel de cada um como agente da história. Por isso, o estudo da História da Alimentação é de grande importância para a compreensão da história e da sociedade como um todo.

## **2. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E O ENSINO DE HISTÓRIA**

O Ensino de História tem passado por inúmeros desafios, seja nas classes do Ensino Médio ou Fundamental<sup>5</sup>. A busca por metodologias e didáticas mais acessíveis para os estudantes têm marcado o ofício do professor historiador, visto que a disciplina de História não deve ser um mero instrumento transmissor de conteúdo sobre o passado, pois segundo Bloch (2001), o passado é um dado que nada mais modificará. Mas o conhecimento do passado é uma coisa em progresso, que incessantemente se transforma e se aperfeiçoa. Nessa perspectiva, impulsionar o senso crítico dos alunos gera uma transformação na aplicação dessa disciplina, uma vez que o Ensino de História deixa de ser uma tentativa do professor de incutir conteúdos para serem memorizados, e passa a ser uma forma de ensinar os conhecimentos históricos almejando que o próprio indivíduo consiga refletir de modo independente e realize as relações existentes entre

---

<sup>5</sup> Para esse tema, é recomendo a leitura das seguintes obras: Ensino de história: desafios contemporâneos (2010), de Vera Lucia Maciel Barroso; Reflexões sobre o ensino de história (2018) , de Circe Bittencourt ; Ensino de história e diversidade cultural: desafios e possibilidades (2005) , de José Fernandes.

o passado e presente, através de uma investigação histórica, por exemplo. Observa-se, nesse sentido, que a tarefa do professor é mais complexa e exige um preparo mais refinado do que aparenta ser. Em consonância a essa afirmação, entende-se também que:

Ensinar história exige muito mais que um simples diploma, o ensino de tal matéria exige total energia do docente para identificar quais são expectativas e se elas existem, quais as necessidades de desenvolvimento integral dos seus estudantes em relação à matéria de história (GONÇALVES; ALMEIDA, 2020, p. 5).

Medeiros, Ujie e Gomes (2022), apontam em sua pesquisa que a História ensinada nessa etapa da Educação Básica apresenta algumas dificuldades ainda a serem superadas, já que esse componente curricular assume um importante papel social na formação cidadã. Consoante a esse pensamento, Bittencourt (2018) discute também como a História dentro do ambiente escolar passou a ser vista “como importante instrumento educativo de formação para o exercício da democracia, ou cidadania”. A disciplina em pauta mostra-se essencial para formar indivíduos que exerçam seus direitos e cidadania. Nesse cenário, cabe ao professor mesclar o saber histórico aos componentes indispensáveis para que o estudante exerça seus direitos na sociedade. Assim, os professores e profissionais de História têm o dever de repensar o ensino, procurando colocá-lo como um instrumento capaz de contribuir com a transformação da sociedade (PASTRO; CONTIERO, 2002, p. 41).

Além do exposto acima, o Ensino de História conta também com o desafio de como construir conhecimento junto aos alunos, ou seja, sabe-se que o conhecimento histórico não é um dado pronto e acabado, mas uma constante reelaboração e construção que se dá a partir de necessidades e problemas colocados pelo cotidiano (PASTRO; CONTIERO, 2002, p. 36). Assim, a interação professor e aluno desenvolve-se mais quando o docente compreende que a construção desse conhecimento é mais proveitosa quando identifica que há inúmeras particularidades no cotidiano do aluno que podem ser utilizadas em uma aula, pois, desse modo, a História será entendida como construção e não informação. (CAINELLI; OLIVEIRA, 2012, p. 9). Outrossim, memória, passado, história e tempo, categorias essenciais constituintes do ensino de História, são reinterpretados no cotidiano escolar. Este cotidiano é determinado pela cultura escolar (OLIVEIRA, 2003). Não cabe a essa pesquisa aprofundar o conceito de cultura escolar, contudo,

a cultura perpassa todas as ações do cotidiano escolar, seja na influência sobre os seus ritos ou sobre a sua linguagem, seja na determinação das suas formas de organização e de gestão, seja na constituição dos sistemas curriculares. Além disso, o modo como a escola vem se organizando tem reforçado mecanismos geradores de adaptação e

dominação. São esses mecanismos que certamente informam os processos pedagógicos, os organizativos, de gestão e de tomada de decisões no interior da escola, os quais vão além da legislação ou das recomendações feitas pela(s) entidade(s) mantenedora(s) e/ou pelo poder público (SILVA, 2006, p. 203).

Entende-se, assim, como esse conceito é fundamental para compreender as ações de muitos professores, que são levados a reproduzirem de modo “mecânico” as metodologias de ensino nas escolas, em virtude de uma cultura escolar que determina o que deve ser dito e ensinado de modo restrito, impedindo-os de aplicarem alternativas que se cruzem mais com os interesses dos alunos e colaboraria na construção do saber histórico, como foi supracitado.

No que se refere à cultura alimentar, a modernidade deslocou e reconfigurou grande parte das culturas alimentares do mundo. Desde então se vive uma desconexão alimentar “de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas”, o que gerou a recriação das culturas alimentares (POULAIN, 2013, p. 27). Partindo dessa afirmação proposta pelo sociólogo Jean-Pierre Poulain, a História da Alimentação possibilita o estudo das culturas tradicionais e daquelas que se adaptaram aos locais geográficos quando foram deslocadas, seja por força ou não. A cultura alimentar trazida pelos escravos africanos para o Brasil gerou uma grande influência no preparo dos alimentos e constituição de novas receitas para a população no território brasileiro. Poulain ainda afirma: “tradições alimentares na sua função emblemática, tornam-se um lugar de resistência cultural”. Assim, preparar aulas no intuito de mostrar como as culturas alimentares se adaptam e se transformam dependendo do meio em que está inserida, é um modo de apresentar como certas tradições representa resistência cultural de um grupo, possibilitando um ensino mais plural e didático para os alunos.

Vale discutir também sobre como é possível utilizar a alimentação para explicar diversos setores da sociedade. Segundo Conceição, a história da alimentação e a sociologia alimentar indicam que a cozinha ultrapassa o universo da culinária e da alimentação para ser também uma questão identitária, de memória e de tradição. Em consonância a esse pensamento, Simoes (2009) expõe em sua dissertação como temos no próprio hábito alimentar, uma história própria, familiar, social e cultural. O que se come, como se come, como se prepara, como se partilha remete à própria construção do ser social, histórico e cultural. Aproximar o aluno de datas históricas e realidades distantes da sua, causa um certo estranhamento e pode acarretar dificuldades para compreender os saberes escolares que são transmitidos na disciplina de História. Tendo isso em vista, utilizar objetos de conhecimento que ajudem na aproximação do aluno e do estudo a ser realizado é um modo de seguir o que Paulo Freire pondera:

É preciso que a educação esteja – em seu conteúdo, em seus programas e em seus métodos – adaptada ao fim que se persegue: permitir ao homem chegar a ser sujeito, construir-se como pessoa, transformar o mundo, estabelecer com os outros homens relações de reciprocidade, fazer a cultura e a história” (FREIRE, 1980, P. 39).

A aproximação do conteúdo com a realidade do aluno pode ser realizada através da História da Alimentação, dado que o ser humano ao preparar um alimento, consumi-lo ou reproduzir uma receita configura uma prática que está ligada intrinsecamente à um hábito cotidiano que está presente na vida de todos os indivíduos. Sendo assim, ensinar um fato histórico utilizando práticas alimentícias torna o aprendizado mais dinâmico, que pode ser comparado à alguma prática da cultura alimentar do aluno. De acordo com Menezes, o ato de se alimentar, de cozinhar, são historicamente cotidianos e são constituídos de memórias, que se traduzem em gestos e predileções formando o indivíduo como ele é. Nesse sentido, entende-se como essa prática rica em significados, por ser constante na vida dos estudantes pode ser utilizada pelos professores para proporcionar um ensino mais inclusivo e, que será construído junto aos alunos, pois, assim como Menezes afirma que o ato de se alimentar é uma construção, Cainelli e Oliveira (2012) apontam que o Ensino de História deve ser visto como uma construção e não informação.

Para a historiada Sidiana Macêdo (2008), por meio da alimentação é possível identificar os valores culturais de uma dada sociedade, já que, de certo modo, ela revela as relações hierárquicas entre os diversos segmentos sociais. Dito isso, expor os alimentos que chegam para a mesa da elite e os que alcançam a mesa da classe baixa denuncia até como a prática de se alimentar está ligada às relações de poder e compra. Abordar sobre desigualdade social é, muitas vezes, mencionar a falta de uma moradia decente, saneamento básico ou acesso à saúde, por exemplo. Porém, não há nada mais significativo e da natureza humana que a necessidade de se alimentar. Conforme afirma Henish (1999), as distinções sociais deixam sua marca na mesa de jantar, pois a mais importante pessoa presente na mesa da refeição encontra o melhor e o mais fresco pão disponível. Enquanto isso, os mais pobres recebem um pão negro, mais duro e misturado com outros grãos. Utilizar comparativos por meio de figuras históricas que exponham como a dieta alimentar das diferentes classes sociais da história da humanidade, seja na sociedade antiga, medieval, moderna ou contemporânea, colabora no Ensino de História sobre características dos diversos segmentos sociais, visto que o alimento consumido por cada classe reflete o papel social que cada indivíduo possui na comunidade em que está inserido. Com a alimentação como referencial, o professor pode trabalhar questões universais e

contemporâneas, como o abismo social entre ricos e pobres, contextualizado por meio da história (RAMOS, 2009, p. 112).

Segundo Grieco, a História da Alimentação pode ser um interessante caminho a ser explorado como tema em sala de aula. Há uma considerável quantidade de fontes iconográficas disponíveis na rede mundial de computadores, sem necessidade de pagamento. Partindo dessa premissa, o docente ao buscar fontes para realizar uma aula segundo essa perspectiva, terá a oportunidade de evidenciar como os alunos poderão realizar paralelos com suas vidas cotidianas e o período abordado, visto que muitos alimentos e receitas utilizadas nas casas populares brasileiras vêm de tradições antigas, que sobreviveram ao tempo, pois a cozinha é símbolo de civilização e cultura (MONTANARI, 2008).

O estudo da alimentação quando transmitido para estudantes pode ir além de questões simples do cotidiano, como o alimento em si ou o seu preparo. Há inúmeras discussões que podem ser trabalhadas. Assim como Simoes pontuou em sua dissertação, pode-se indagar:

De quê eu me alimento e como se dá a produção deste alimento? Que impactos a produção deste alimento terá sobre o meio ambiente? E sobre as pessoas? Quais relações de trabalho foram criadas em torno desta atividade de produção? Quais outras atividades foram desencadeadas? Qual a importância desses alimentos na vida social econômica e política? Qual a importância deste alimento para a identidade cultural de um povo? (SIMOES, 2009, p. 39).

Para o doutor em História social Fábio Ramos, o conteúdo dos currículos de História, por vezes, aparenta distanciamento do cotidiano do aluno no tempo e espaço, e o recorte temático que privilegia a alimentação, ajuda os estudantes a visualizarem o papel ativo na sociedade. Nesse viés, utilizar as questões supracitadas e mencionadas por Simoes viabiliza um estudo mais completo e próximo da realidade do aluno, pois ao indagar sobre a importância da produção de certos alimentos para a sobrevivência de famílias, o papel econômico e político que um recurso alimentar possui, ou até mesmo evidenciar a importância de uma comida para a identidade cultural de um povo específico suscita debates essenciais para uma aula de História.

Mendes, em 1935, denuncia o pensamento ainda de muitos jovens da sociedade contemporânea, ao proferir que muitos indivíduos odeiam estudar História vingando-se decorando o mínimo de conhecimento possível para realizar os exames. Não obstante da realidade do século XX, muitos estudantes, na contemporaneidade, reclamam sobre não compreenderem o motivo fundamental para estudar essa disciplina, uma vez que utilizam o artifício da decoração para fazerem testes e, em seguida, o que foi guardado será esquecido. Para além desse papel essencial, o docente pode captar esse interesse através de recortes

temáticos pela história da alimentação, visto que as experiências culturais e alimentares moldam o ser humano e são construídas ao longo de sua vida.

### **3. OS LIVROS DIDÁTICOS E A BASE NACIONAL CURRICULAR COMO “ENTRAVES” PARA NOVAS PERSPECTIVAS DE ENSINO**

O Ensino de História, principalmente, nas redes públicas, conta com o fácil acesso ao livro didático que os alunos recebem. O livro didático é, de fato, o principal veiculador de conhecimentos sistematizados, o produto cultural de maior divulgação entre os brasileiros que têm acesso à educação escolar (FONSECA, 2003, p. 49). O livro, em sua escrita, influência e divulgação, possui inúmeras análises que podem ser debatidas no campo da História. Para além disso, entende-se nele um objeto de estudo, ou seja, uma fonte de conhecimento histórico. Assim, livros didáticos constituem fontes para um novo campo de estudos e pesquisas dotado de fundamentação própria, seja pelas complexas funções que realizam, seja pelo relevante papel na história interna da escola (MOREIRA, 2011, p. 29). No que se refere às complexas funções que eles desempenham, é fundamental compreender as barreiras que são ultrapassadas a partir de uma obra escrita, pois, segundo Certeau, na era do Iluminismo, havia a defesa de que o livro era capaz de reformar a sociedade, de que a elite poderia mudar seus hábitos e costumes, e caso sua difusão cobrisse todo o território, teria o poder de remodelar toda a nação. Observa-se, nessa afirmação como o objeto a ser analisado possui, desde tempos antigos, um papel de mediador para as reflexões da sociedade.

Quando existe a aceitação do livro didático como objeto histórico, torna-se possível extrair suas funções e características facilitando a associação entre as relações de produção e utilização, dado que a execução desse produto perpassa inúmeros desafios e contextos que serão abordados minuciosamente. Em primeiro plano, vale mencionar o pensamento de Choppin (2004) sobre esse produto, visto que ele é tido como “suporte privilegiado dos conteúdos educativos, o depositário dos conhecimentos, técnicas ou habilidades que um grupo social acredita que seja necessário transmitir às novas gerações”. Nesse viés, esse material está ligado ao Estado, pois ele é o responsável pela elaboração através do PNLD. Matos (2012) relata que entre 2010 e 2012, ocorreu a campanha do PNLD, para que professores de todo o Brasil entrassem na plataforma do MEC para escolherem os títulos dos livros didáticos que seriam recebidos por sua escola e por consequência utilizados nas salas de aula. Por mais que isso seja um modo de conceder mais autonomia para o docente, os livros são mais semelhantes entre si do que aparentam ser. Os livros didáticos são tratados como um todo homogêneo. Dificilmente

se veem, nestas abordagens, comparações entre duas ou mais coleções, explicitando diferenças de tratamento entre este ou aquele tema (MORENO, 2013, p .34).

Outro aspecto que contribui para que esse material didático não alcance a qualidade e excelência desejada para ser utilizado no ensino é o seu fator econômico. O preço de um livro pode ser a causa de sua rápida ou lenta difusão. Porém, nem sempre o número de exemplares vendidos avalia sua qualidade e aceitação, sobretudo quando se trata de uma instituição, seja religiosa ou de outra natureza, que o impõe como obrigatório (MOREIRA, 2011, p .28). Considerando o exposto acima, por vezes, percebe-se nos livros a pouca objetividade e desatualização nos conteúdos, além de temáticas não desenvolvidas por perspectivas mais interessantes para os alunos, pois eles que possuirão esse recurso ao longo do ano escolar, e em virtude disso, devem ser pensados para os estudantes principalmente. No que concerne às temáticas desenvolvidas no livro, observa-se uma ausência de perspectivas mais plurais, como da história da alimentação, pois privilegia em sua composição os aspectos econômicos e políticos, tornando os livros com características homogêneas. Reconhecendo que os livros didáticos são “os mais usados instrumentos de trabalho integrantes da ‘tradição escolar’ de professores e alunos, fazendo parte do cotidiano escolar há pelo menos dois séculos” (BITTENCOURT, 2011, p. 299), é plausível que haja uma investigação nos campos escolares para compreender os pensamentos que circundam essa cultura escolar, para que de algum modo possa ser representada nos livros também, visando maior alcance dos alunos.

Moreno (2013) em sua análise sobre os livros didáticos expõe alguns questionamentos, como:

O material é destinado a um professor com boa formação? Tem ele tempo para preparar aulas? Gosta de muitas ou poucas atividades? Aceita atividades extraclasse ou que possam gerar debates e posicionamentos dos estudantes? Há uma opção, uma linha de trabalho, um referencial teórico-metodológico mais aceito no mercado? Até onde se pode ousar? (MORENO, 2013, p.380).

Cada professor possui uma metodologia de ensino específica, e o livro escolhido reflete -quando possível- suas preferências para o Ensino de História. Contudo, caso o docente prefira lecionar certos temas através da história ambiental, da moda ou da alimentação, não terá espaço para isso, visto que em algumas escolas é obrigatório o uso do livro sem exceções, e por ele não possuir perspectivas plurais dificulta as chances do professor de preparar uma aula diferente e mais completa, envolvendo reflexões que contemplem a natureza, códigos alimentares ou de vestimentas por exemplo. Em consonância ainda com os questionamentos de Moreno, Bittencourt (2008) expõe que a má formação do docente e as péssimas condições de trabalho

favorecem uma cultura escolar mercantilizada, presa fácil da Indústria Cultural. Desse modo, buscar alternativas para melhorar a composição dos livros didáticos torna-se cada vez mais complexas e inviabilizadas, facilitando a transformação da cultura escolar e produção dos livros em meros instrumentos mercantis que visam ao lucro acima de tudo.

De acordo ainda com Franco, Viana Junior e Guimarães, o processo de ensinar e aprender História, de acordo com a BNCC, está pautado em três procedimentos básicos: identificar os eventos considerados importantes na história do Ocidente, incluindo os continentes africano, europeu e americano, ordenando tais acontecimentos de forma cronológica e localizando no espaço geográfico; desenvolver condições necessárias para que os estudantes selecionem, compreendam e reflitam sobre os significados da produção, circulação e utilização de documentos materiais e imateriais; interpretar diferentes versões de um mesmo fenômeno. Partindo desse viés, percebe-se um pouco o tradicionalismo e corrente positivista nesses procedimentos básicos, já que não há um espaço aberto que sugira para o docente ministrar a aula a partir de perspectivas históricas diferentes, que passam por inúmeros saberes históricos, sendo didaticamente mais interessante e atrativo, como o prisma da História da Alimentação. Assim, esse currículo compactua para a repetição de tradições positivistas que não permitem uma renovação no Ensino de História.

Selva Guimarães (2018) afirma que aprender história é um ato de reflexão sobre memórias e esquecimentos, mudanças ou continuidades. A rememoração dos passados, das transformações e as continuidades, no presente, é povoada por relações e disputas e a estruturação dessas coleções didáticas podam a autonomia do docente. Nessa perspectiva, a comparação de um uso culinário no período estudado pelo aluno e suas permanências na atualidade correspondem a essa reflexão sobre mudanças e continuidades. De acordo com Macedo Neto, é tarefa do professor estar continuamente aprendendo no seu próprio trabalho, procurar novos caminhos e novas alternativas para o ensino, avaliar e experimentar novas atividades e recursos didáticos, criar e recriar novas possibilidades para sua sala de aula e para a realidade escolar.

#### **4. TRANSFORMAÇÕES NA SOCIEDADE DECORRENTES DA CORTEPORTUGUESA NO BRASIL PELA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO**

Com o decreto do bloqueio Continental promulgado por Napoleão Bonaparte, a Corte portuguesa, temendo uma invasão napoleônica, decidiu navegar rumo ao continente

Americano, ou seja, para o Brasil. Com a chegada dessa corte ao território do Rio de Janeiro, em 1808, mudanças ocorreram na estrutura social carioca, pois

Os novos produtos que chegaram - e permaneceram chegando ao longo da estada da corte lusa no Brasil - estabeleceram um marco para a modificação da estrutura de consumo material vivido na colônia até então. De igual modo, os hábitos locais de comportamento precisaram se alinhar aos critérios de uma sociedade de corte, cujos contornos já estavam definidos em âmbito europeu (VIANA JUNIOR, 2018, p. 63).

Tendo isso em vista, observa-se nos registros de gêneros alimentícios um aumento nas importações de alimentos para manter satisfeita essa nova parcela da população que havia chegado de Portugal e queria, de algum modo, reproduzir os costumes europeus no Brasil. De acordo ainda com o autor Fernando Viana Junior (2018), os grandes responsáveis, sobretudo, neste momento, por forjar as novas etiquetas, foram os cortesãos e o séquito real. Assim, a eleição de determinados códigos de comportamento, inclusive os que se referem à mesa, estava nas mãos do pequeno grupo ligado à realeza lusa. Desta forma, a emergência de novos hábitos alimentares estava diretamente unida às novas demandas trazidas e produzidas por este grupo na corte carioca. Infere-se nessa afirmação como a elite lusa foi responsável, principalmente, por essa tentativa de reprodução dos hábitos europeus no país, que será descrito com mais afinco ao longo da pesquisa. Contudo, por mais que a classe dos menos abastados não tenham sido beneficiados igualmente com essas novas práticas, de modo indireto, chegou para eles a mudança também, seja nos códigos à mesa, seja no consumo de alimentos importados que estivessem mais acessíveis dependendo do período. Segundo Hélio Viana, ao relatar o que era consumido pelo Imperador D. Pedro II, depreende-se também como as pessoas da corte foram expostas aos hábitos alimentares já presentes no Brasil, como o consumo de ovos acompanhados de café com leite pela manhã, por exemplo. Outrossim, em seu estudo pode-se inferir como continuou a tentativa de trazer elementos estrangeiros para o país, conforme Viana afirma, o gelo chegou ao Rio de Janeiro em 1834, e nunca havia sido visto na cidade. O gelo passou a ser utilizado para produzir o sorvete, que se popularizou rapidamente.

Marcando o início da imprensa no país, a gazeta do Rio de Janeiro foi inaugurada em 1808 como jornal oficial da corte e através de suas publicações torna-se possível encontrar registros de alimentos e locais de compras desses produtos alimentícios por exemplo. Embora esse tipo de periódico não forneça artigos de opinião nem seções de literatura ou de ciências e artes, ele é precioso para o historiador como documento da vida cotidiana, pois sua seção de avisos deixa entrever vários aspectos do Rio de Janeiro que dificilmente se encontram em outra documentação (SILVA, 2007, p. 22). Além disso, segundo Viana Junior (2018), com a chegada

também de livros de receitas portuguesas, era necessários alimentos vindos da Europa para cozinhar os pratos que continham nos livros. Desse modo, ocorreu a importação de insumos vindos de Liverpool, tais como “bacalhau, manteiga, queijo, sardinha, batata, sal, aguardente e azeite” (SILVA, 2007, p. 33).

Vale destacar que o consumo de porco e seus subprodutos são perceptíveis na alimentação da população europeia desde o Medievo. Porém, de acordo com Flandrin (1988), a Modernidade é marcada pelo aumento considerável do consumo das carnes de vaca e caça. Além disso, as aves, consideradas como alimentos nobres na Idade Média, tornam-se também bem mais corriqueiras. Nessa perspectiva, à capital chegavam regularmente aves — galinhas, frangos e capões — de São Paulo e Minas Gerais, bem como dos arrabaldes da cidade, sem esquecer as que eram criadas no interior da própria cidade (BRAGA, 2010, p. 167).

Por mais que as carnes de caça e vaca tivessem ganho destaque nesse período, ainda se observava os pratos com porco atrelados à um certo refinamento. Na gazeta, em 1813, número 69, é registrado uma nova casa de salsichas e linguças à moda italiana, além de anúncios de salames de porco fiéis à culinária italiana. Ademais, faziam empadas com recheio de ave, de porco ou vitela, de camarão ou outro marisco (GAZETA, 1812, n. 16). Assim, depreende-se como havia uma tentativa de chamar atenção desses estabelecimentos, por meio de expressões que forneciam informações do local proveniente de cada insumo, sendo no exemplo citado a culinária italiana, mas é possível encontrar inúmeras referências à gastronomia francesa, alemã e portuguesa.

Em 1814, é descrito pela Gazeta, a chegada de sementes de nabos da Suécia, amarelos, encarnados, brancos e mais qualidades, assim como sementes de repolho”, além das de “salsa, couve tronchuda, brócolos, cebolinho, espinafres, chicória, alface e acelgas. Esses vegetais representavam a busca por uso de alimentos frescos que a corte exigia visando construir sabores refrescantes e propícios para compor as saladas que eram servidas no jantar (assim que chamavam o almoço) das classes mais abastadas.

Outra novidade que passou a ser comercializado no Rio de Janeiro após a chegada da corte foram os doces. Conforme afirma Fernando Junior (2018), os doces europeus podiam ser adquiridos nos estabelecimentos em recipientes que variavam entre 2,5 kg e 3 kg, e eram “de damasco, figo, ginja, pera e pêsego”. Os doces também eram comprados para serem acompanhados no chá da tarde. Segundo a Gazeta n.26 de 1820:

Na Rua do Ouvidor, n. 9, loja de confeitaria, há para vender doces em calda em boiões pequenos, os seguintes: ananás, laranja, cidrão, caju, limão, tangerina, grumixama, orumbaba, quartos de marmelos, açúcar rosado em copos. Há também doces da

Europa em frascos de 5 a 6 libras, de ginja, pêra, damascos, pêssegos, figos, vindos proximamente.

Como já foi abordado, os horários das refeições possuíam condutas e nomenclaturas distintas das que temos hoje em dia. No século XIX, segundo Lopes (2009), ao longo do dia, havia a necessidade do consumo de víveres; entretanto, apenas um momento era tido como refeição principal: o jantar, que ocorria ao meio-dia. Entretanto, houve uma mudança nesses horários com a chegada da corte. Silva (1978) descreve que ao raiar do dia, servia-se a primeira refeição: pães e frutas. Ao meio dia servia o “jantar” que Debret relatou enquanto esteve no Brasil:

Quanto ao jantar em si, compõem-se, para um homem abastado, de uma sopa de pão e caldo grosso, chamado caldo de substância, porque é feito com um enorme pedaço de carne de vaca, salsichas, tomates, toucinho, couves, imensos rabanetes brancos com suas folhas, chamados impropriamente nabos etc., tudo bem cozido. Serve-se ao mesmo tempo o cozido, ou melhor, um monte de diversas espécies de carnes e legumes de gostos muito variados embora cozidos juntos (DEBRET, 1971, p. 54).

Além disso, antes da chegada da corte já havia o costume de consumir doces ou sobremesas após a refeição de alimentos salgados, como acontecia no “jantar”. Entretanto, com a presença da corte no Rio de Janeiro, nas classes mais abastadas, passaram a consumir doces finos europeus, que foram citados nos parágrafos acima, sendo estes comercializados em confeitarias, além de seu consumo na hora do chá. O chá das oito horas era uma refeição ligeira, composta principalmente de doces, mas que parecia ser habitual entre as camadas mais abastadas, pois os confeitores constantemente faziam publicidade de “bandejas e doces para o chá” (SILVA, 2007, p. 13).

Outrossim, o uso de talheres nas refeições começou a ser presente, claramente, nas casas mais abastadas da sociedade. De acordo com Braga (2008), os homens utilizavam facas de cabo prateado para cortar a carne e, num almoço formal, era comum cada convidado levar a sua faca de casa. Mulheres e crianças continuavam comendo com as mãos. Conclui-se a partir dessa afirmação que a essência patriarcal da sociedade brasileira era refletida na mesa também, visto que as mulheres não tinham acesso a esses talheres. A partir das ideias expostas por Norbet Elias em seu livro “o processo civilizador”, torna-se notória a relação entre o início do uso de talheres pela classe abastada no Brasil e a influência da corte portuguesa, tendo em vista que se entendia naquela época que era necessário trazer elementos da civilização mais avançada (Europa) para o Brasil, cujo processo civilizador estava atrasado em relação aos países europeus. Esse processo tende a estabelecer diferenças notórias entre grupos sociais. Com o

tempo, esta divisão passa a ser cada vez mais nítida, levando a classe mais abastada a se isolar em suas próprias regras e convenções, com a finalidade precípua de preservar sua existência social privilegiada (ELIAS, 1994, p. 38). Outrossim, para Isabel Drumond (2008), a ausência de etiqueta, segundo os padrões europeus, era notada por aqueles que tinham como modelo o que se passava em Portugal.

Bandeira (2008) relata que a partir de 1810, padarias francesas, alemãs e italianas surgiram no Rio de Janeiro. A refeição matinal para as famílias mais abastadas passou a conter pão com manteiga, acompanhado de café, leite, chá e ovos. Contudo, nas classes mais inferiores, os indivíduos continuaram consumindo beiju e tapioca. Na Gazeta percebe-se a propaganda em torno do pão e sua influência europeia na composição para angariar mais atenção: “Messeri, fazia uma publicidade agressiva do seu pão de luxo francês, italiano e espanhol, amassado por máquina de nova invenção, sem entrar mão-de-obra de pretos que infetam a massa com o suor que largam enquanto amassam” (n.0 77, 1816). Os estigmas e preconceitos são percebidos na citação acima e que podem ser discutidos até mesmo no Ensino de História. Além disso, Debret (1816) pintou uma dessas padarias enquanto esteve no país, e torna-se possível extrair elementos importantes da imagem, como a máquina que fabricava o pão, que não havia antes e a representação da escrava buscando o pão para seus senhores, que contribui para clarificar a afirmação de Bandeira, que os mais abastados detinham muito mais o acesso ao pão.

### **Figura 1- Compras e produção de pão no interior de uma padaria colonial**



Fonte: JEAN-BAPTISTE DEBRET, 1971.

A partir do exposto, infere-se como comer é um ato social e em virtude disso, não importam apenas os alimentos, mas também os locais, horários e a etiqueta das refeições possibilitando a compreensão do alimento como categoria histórica (DRUMOND, 2008, p. 41).

Em consonância a esse pensamento, Silva (1998) descreve que além de uma série de gestos, atos e objetos acompanham não só a preparação dos alimentos como a sua fruição: comer implica uma divisão do tempo no decorrer do dia, uma partilha entre os vários momentos de trabalho, um horário em suma; requer a manipulação de certos utensílios; exige um código de gestos e uma etiqueta. Sendo assim, a presença da corte portuguesa alterou diversos códigos referente à mesa e estimulou novos consumos que podem ser percebidos até mesmo na contemporaneidade brasileira.

## 5. A CORTE PORTUGUESA NOS LIVROS DIDÁTICOS: UMA ANÁLISE

Segundo a Base Nacional Curricular, um dos objetivos da disciplina História é estimular a autonomia do pensamento e a capacidade de reconhecer que os indivíduos agem de acordo com a época e o lugar nos quais vivem, de forma a preservar ou transformar seus hábitos e condutas. Partindo desse viés, o programa nacional do livro didático assume uma relação intrínseca com a BNCC. Assim, é necessário que as coleções didáticas contemplem o que a Base exige quanto ao que deve ser ensinado na disciplina. No que diz respeito às competências e habilidades exigidas para temática acerca da família real no Brasil, elas convergem para o objetivo de caracterizar a organização política e social no país desde a chegada da Corte, em 1808, até 1822, levando em consideração seus desdobramentos para a história política brasileira. Nesse cenário, há formas de descrever as narrativas da historiografia privilegiando a História da Alimentação como foi abordado ao longo da pesquisa. Nesse sentido, a análise nos livros didáticos visa encontrar alguma menção à hábitos alimentares que estejam ligados às práticas culturais daquele período. No quadro abaixo é possível compreender quais incluíram em suas coleções alguma narrativa envolvendo a alimentação.

**Quadro 1-**Coleções didáticas do PNL D e as abordagens da alimentação na temática referente à chegada da Corte Portuguesa ao Brasil

<b>Coleção/livro</b>	<b>Editora</b>	<b>Menção à alimentação?</b>
Historiar	Saraiva Educação	Não
Estudar História: das origens do homem à era digital	Moderna	Sim

História, Sociedade e Cidadania	FTD	Não
Araribá Mais História	Moderna	Não
Teláris História	Ática	Não
Historiar.doc	Saraiva Educação	Não

Fonte: Larissa Santos (2023)

De acordo com Peter Burke (1992), o "senso comum da história", pode ser sintetizado em seis pontos, baseando-se nas críticas empreendidas pelos Annales: a prioridade à história política tradicional; a narrativa dos acontecimentos; as grandes ações dos grandes homens (estadistas, generais ou eclesiásticos); a prioridade das fontes documentais escritas; a busca das motivações que levaram aqueles "grandes vultos" a realizar determinada ação; e a objetividade da história e do historiador. Tendo isso em vista, a construção dessas obras analisadas possui um ponto em comum: narrativas com o foco na história política tradicional, uma vez que todos os livros analisados concederam destaque para as alianças políticas, administração joanina, construções civis entre outros. Ademais, observa-se também um forte cunho econômico nas narrativas historiográficas apresentadas, tendo como foco a abordagem dos tratados comerciais que D. João assinou, abertura dos portos e importações de mercadorias (sem menção à alimentos importados).

No que concerne à referência de alimentação encontrada no livro “Estudar História: das origens do homem à era digital”, da editora Moderna, é citado em um texto de Guilherme Costa (2014), sobre as condições urbanas da cidade e as carências mais evidentes naquele período, como a carne era um consumo de luxo só presente em poucas ocasiões festivas. Por mais que exista essa menção, não há um aprofundamento nessa questão, colaborando para mais uma informação genérica acerca da alimentação, dado que não há uma abordagem que relacione esse fato à cultura da época e a influência da Corte Portuguesa nesse fato histórico. Para Allen Grieco (1998), o consumo alimentar envolve códigos sociais que se desdobram em modos de cozinhar, de comer, de beber, de produzir, de preparar, de se pôr à mesa e/ou diretamente ao chão – muitas são as formas de comensalidade. Tais códigos se modificam nas diferentes temporalidades e espacialidades da vida social. Sendo assim, seria possível extrair inúmeras informações da vida cotidiana do simples ato de comer “carne” naquele período em que o autor discorre.

Outrossim, em todos os livros investigados, há menção à abertura dos portos, corroborando para a entrada de mercadorias importadas. Entretanto, não há a presença de ao menos um quadro dos produtos alimentícios que eram importados e incorporados na cultura local, na tentativa de manter padrões europeus, visto que seria proveitoso elencar esse aspecto

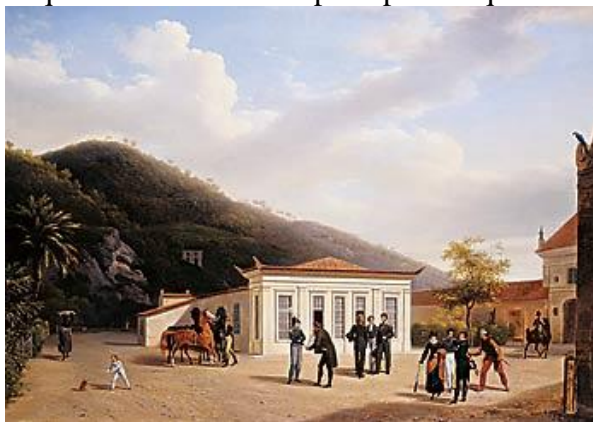
econômico às mudanças perceptíveis do cotidiano com a incorporação de novos gêneros alimentícios. Além disso, nos livros é comum a narrativa sobre as mudanças objetivarem a reprodução desses costumes europeus, contudo, aparecem sempre de modo genérico, com exemplos escassos e que rodeiam as vendas de artigos de luxos europeus, roupas, acessórios e móveis. A descrição dessa forma não contribui para uma análise mais completa dos alunos ou que até mesmo não propicia uma atração pela temática, visto que para eles não há nada específico ou próximo da sua realidade que possa ser discutido e relacionado, apenas fatos gerais que não são aprofundados.

Segundo a Base Nacional Curricular, um dos objetivos da disciplina História é estimular a autonomia do pensamento e a capacidade de reconhecer que os indivíduos agem de acordo com a época e o lugar nos quais vivem, de forma a preservar ou transformar seus hábitos e condutas. A percepção de que existe uma grande diversidade de sujeitos estimula o pensamento crítico, a autonomia e a formação para a cidadania. Contudo, torna-se complexo tentar pôr em prática esse objetivo quando o professor se guia apenas pelo livro didático para discutir sobre a Corte Portuguesa, uma vez que as transformações no Rio de Janeiro são expostas, geralmente, privilegiando aspectos econômicos e sociais que não geram interesse nos estudantes. Nas coleções didáticas analisadas, há menções sobre as criações de D. João no país, como teatros, academias literárias e o jardim botânico. Contudo, isso é escrito de modo a pensar que toda a sociedade usufruía dessas novas construções, sendo que apenas a elite possuía tempo e recursos para frequentar os teatros ou espetáculos de ópera.

Para o doutor em História e Sociedade Jean Moreno (2013), além de objetivar o aumento do interesse e da aprendizagem dos alunos, o aspecto visual do livro é um recurso comercial fundamental. Capas, iconografia e diagramação são pensadas para causar impacto e, ao mesmo tempo, serem agradáveis proporcionando empatia na primeira vez em que a obra é folheada pelo seu público consumidor. Contemporaneamente, capas, títulos e programação visual da obra são atributos também do departamento de marketing das grandes editoras. Entretanto, vale ressaltar que as figuras escolhidas para comporem as coleções foram selecionadas para corresponder às expectativas traçadas para aquele livro. Tendo isso em vista, as figuras ilustrativas escolhidas para compor as coleções investigadas não geram, em sua maioria, um interesse pela aprendizagem ou análise crítica da imagem, pois as imagens destacam acontecimentos que aparentam ser dissociadas do período analisado e pouco atrativas, já que retratam o navio que D. João estava rumo ao continente americano, objetos importados como candelabros, cigarros, carteira, louças entre outros. Na figura abaixo, que está no livro “Estudar História: das origens do homem à era digital”, é possível ver alguns nobres conversando e a

família do duque e duquesa de Cadaval, reafirmando, mais uma vez, somente a presença da elite na figura.

**Figura 2**-Casa da duquesa de Cadaval ocupada pelo duque de Luxemburgo em 181



Fonte: JEAN-BAPTISTE DEBRET, 1971.

Na coleção “Historiar” da Editora Saraiva é possível encontrar uma página e meia para a temática analisada. Na primeira página, há fotografias de espaços do Rio de Janeiro no século XXI, como a Biblioteca Nacional e o Jardim Botânico. Novamente, não cabe a esta pesquisa reduzir a importância das criações de D. João I na Corte. Entretanto, cabe discutir a possibilidade de outras perspectivas para esse livro didático que é formulado. Em consonância ao exposto, um dos problemas encontrados nessa tentativa de transmitir o que foi construído na regência de D. João, está nos relatos que descrevem as instituições inauguradas sem esclarecer que a maioria da população não tinha acesso a esses ambientes, pois restringiam-se à elite.

A história política, que predominou no Ensino da disciplina, até recentemente foi responsável pela configuração de uma galeria de personagens da vida administrativa do país (BITTENCOURT, 2009, p. 77). Na coleção “Telaris”, da editora Ática encontra-se uma página inteira para iconografias de figuras políticas do trono português, na tentativa de traçar uma cronologia dos governantes. Assim como Circe Bittencourt relatou, a existência predominante de uma história política faz-se presente na disciplina de História e essa página corrobora para sua crítica. Outrossim, na pesquisa da pedagoga Santana, é concluído que durante o estudo realizado nas escolas, observou-se uma influência da cultura educacional positivista no ambiente escolar e didática dos docentes. Os professores estavam habituados ao ensino tecnicista, acrítico e meramente reprodutivista dos conteúdos nos livros didáticos, e isso correspondia à memorização de datas comemorativas, figuras administrativas políticas entre outros elementos. Nesse sentido, é possível compreender a presença de figuras políticas em uma página inteira, pois dialoga com o ensino positivista que está intrínseco nas obras didáticas ainda. Desse modo, resta para os alunos memorizarem esses personagens históricos para uma

eventual prova e esquecerem logo em seguida, corroborando para um ensino acrítico e pouco reflexivo acerca do século XIX.

## **6. UMA NOVA PROPOSTA PARA O ENSINO DE HISTÓRIA NO 8º ANO**

Uma das temáticas pertinentes à discussão sobre ensino de História nas últimas décadas se refere ao uso de documentos históricos na prática de sala de aula. E mais especificamente, desde o fim do século XX até o momento, seu uso vem sendo pensado com vistas à produção do conhecimento em sala de aula. Os próprios Parâmetros Curriculares Nacionais (PCNs) apontaram, na década de 1990, para a necessidade de se demonstrar ao aluno de que forma a História é feita, fator que se refere diretamente a fontes históricas (XAVIER, 2010, p. 1098). Tendo isso como base, o uso das fontes que existem contribuiria para um ensino com maior qualidade para os alunos. Como muitos docentes guiam-se pelo material didático proposto pelo PNLD, às vezes, até mesmo por exigência da escola, seria fundamental, nesta temática sobre a corte portuguesa, algumas fontes acerca desse período estarem presente nos livros. Como foi debatido na pesquisa, a Gazeta do Rio de Janeiro, quando analisada, contribui para compreender sobre os aspectos culturais e alimentares daquela sociedade. Sendo assim, as publicações da Gazeta representam fontes riquíssimas em elementos históricos. Nesse sentido, seria essencial a presença de relatos desse jornal no livro junto à mediação do professor para ensinar os alunos a extraírem informações dessa fonte.

Ademais, quando discute-se nos livros à respeito das criações de D.João no Brasil, a Gazeta é sempre recorrente nos textos, contudo, não um exemplo de uma publicação sua nesse período. Esse fato corrobora para um ensino pautado em poucas reflexões sobre o tema, visto que cabe apenas, para os estudantes memorizarem esse feito sem conhecer, verdadeiramente, algo produzido pela instituição criada. Nesse cenário, vários fragmentos da Gazeta do Rio de Janeiro foram citados neste artigo, sejam os que falam sobre as confeitarias e seus doces ou estabelecimentos com produtos à moda europeia. Utilizá-los na composição das coleções didáticas resultariam em um estudo mais completo da História da Alimentação acerca do período analisado. Além disso, seria uma forma de ensinar com fontes históricas e desenvolver o interesse dos estudantes não só pela temática, mas para a própria disciplina, tal consideração pode levar o aluno a perceber que a História é feita a partir de vestígios deixados pelos homens do passado, que se constituem no material que o historiador vai utilizar para a compreensão de

como determinadas sociedades viviam em determinados tempos/espacos (XAVIER, 2010, p. 1100).

Nesse viés, é valido salientar a importância do professor nessa mediação entre as fontes e o que podem ser extraídas dela, visto que muitos alunos ainda não possuem essa habilidade ou olhar crítico. Ao tentar extrair informações de uma iconografia, por exemplo, o docente deve atentar-se para não conceder de imediato os elementos e suas relações, mas demonstrar quais perguntas podem ser feitas para as imagens, numa forma de mediar esse processo de construção do saber histórico. De acordo com Silva (2006), a fonte histórica passou a ser a construção do historiador e suas perguntas, sem deixar de lado a crítica documental, pois questionar o documento não era apenas construir interpretações sobre eles, mas também conhecer sua origem, sua relação com a sociedade que o produziu.

Segundo Viana Junior (2008), a leitura, ou análise das imagens, pressupõe um processo de interpretação e decodificação dos discursos, cujo olhar está relacionado dialeticamente com o emissor e o observador. A figura número 2 é uma pintura de Debret enquanto esteve no Brasil e pintou vários cenários aqui vivenciados. Desse modo, suas obras de arte configuram fontes históricas também. Contudo, a pintura da figura 2, De Jean Debret, foi escolhida para compor o livro didático, no assunto sobre as mudanças ocorridas no Rio de Janeiro a partir da chegada da corte. Quando essa pintura é analisada com perguntas críticas, torna-se mais compreensível para os estudantes o fato da elite ocuparem os centros das pinturas e nos cantos os escravos, que quase não aparecem, encontrarem-se sem visibilidade. Isso ocorre justamente por um propósito de representar o lugar social de cada indivíduo naquela social. Entretanto, essas perguntas não estão presentes em alguma contextualização da imagem no livro didático, que por sua vez, nem existe, já que a imagem é colocada de modo aleatório no meio das explicações sobre as mudanças no século XIX. Nesse ínterim, a figura 1, que também pertence à Debret, possui elementos mais impactantes e interessantes sobre esse momento, que podem ser analisados pelo viés da alimentação ao discutir sobre as questões em torno do pão, como nas seguintes perguntas: Quem o produziu? Quem o consome? Quem está comprando-o vai comê-lo ou levar para alguém? Como o pão foi produzido? O pão já fazia parte da vida dos habitantes antes da chegada da corte?

Nessa perspectiva, é possível trazer a História da Alimentação para os livros didáticos, visando o aumento da criticidade e conhecimento histórico. Consoante ao exposto, visto que existe uma predominância sobre as questões econômicas nas coleções didáticas, a abertura dos portos, tratados de comércio e importações. A proposta para essa parte específica não consiste em excluí-la e substituir por um novo prisma historiográfico, mas adaptá-la de modo que possa

se relacionar com fontes e a História da Alimentação. Como já é descrito que houve um aumento das importações de produtos estrangeiros, pode ser adicionado que isso envolvia alimentos também. Além disso, pode ser inserido uma foto desses gêneros alimentícios que eram importados, e com a ajuda do professor, o aluno pode refletir sobre esses produtos de modo mais específico, para compreender como a elite portuguesa fazia questão de reproduzir padrões europeus e como isso marcou alterou sociedade daquele período, sendo possível também comparar alimentos que permaneceram em uso até hoje pelos brasileiros, numa forma de analisar os impactos dessa corte no Brasil, de modo mais contundente, mostrando, de fato, essas importações ,gerando, assim, um ensino mais didático para os professores que usam esses livro .

## **7. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Para Pastro e Contineiro (2002), o professor deve usar o conteúdo de forma que propicie a problematização do presente e do passado trabalhando de forma comparativa à produção histórica de várias sociedades: produção material, poder imaginário, cotidiano e indicando a multilinearidade da História, relacionando a História dos indivíduos com coletivo dos grupos, classes sociais, entendendo a História como ação de todos os homens. As possibilidades aqui apresentadas, correspondem à essa afirmação dos historiadores citados, uma vez que apresentar os alimentos que passaram a ser consumidos com a chegada da família real já estabelece uma relação de comparação com o contexto social antes de sua chegada. Além disso, torna-se ainda notório a oportunidade de realizar um paralelo com a contemporaneidade, visto que há muitas influencias que permaneceram ao longo dos anos, após a mudança dos hábitos alimentares consoantes à presença da corte portuguesa na colônia. A ideia de dar um sentido ao presente, tendo como referência o passado, é o cerne da utilidade social da História. É também uma postura que torna impossível qualquer pretensão a um discurso historiográfico definitivo, à medida que as questões colocadas para o passado não cessam de evoluir (SCHIMIDT; CAINELLI, 2002, p. 331-336).

Nesse cenário, com base nos resultados da pesquisa, conclui-se que a História da Alimentação durante o período da chegada da Família Real ao Brasil é um tema pouco explorado e negligenciado nos livros didáticos, visto que apenas 84% dos livros analisados não possuíam referências à alimentação do período. Essa falta de atenção para a alimentação e suas mudanças no contexto social e cultural da época, inibe uma compreensão mais profunda e crítica do período. Entende-se também que essa ausência está relacionada às limitações propostas pela BNCC, e por sua vez, necessita de atualizações para compor com mais rigidez

essa temática em seus parâmetros. Apesar da limitação encontrada em ter livros de uma mesma editora para análise, destaca-se a necessidade de incluir essa perspectiva no ensino de história do Brasil. Isso pode ajudar a ampliar a compreensão dos estudantes sobre a história e cultura do país. Ademais, vale salientar a importância de mais pesquisas nessa área, para que ela seja reconhecida como um tópico fundamental para o entendimento da sociedade e da cultura brasileira.

A História da alimentação é um tema que merece atenção e estudo contínuo, pois está diretamente relacionada ao nosso modo de vida e à identidade cultural. Através da pesquisa e do estudo da alimentação, é possível compreender melhor a história e tradições, bem como identificar as mudanças e transformações pelas quais a sociedade brasileira passou ao longo do tempo. Por fim, acredita-se que esta pesquisa possa contribuir para uma conscientização maior da importância da História da Alimentação e seu impacto na sociedade e na cultura, não só no período da chegada da Família Real, mas também em outras épocas da História do Brasil.

## REFERÊNCIAS

- BANDEIRA, Júlio & LAGO, Pedro Corrêa do. Debret e o Brasil. Obra completa. Rio de Janeiro: Capivara, 2008.
- BARROSO, Vera Lucia Maciel. Ensino de história: desafios contemporâneos. Porto Alegre: Editora Est, 2010.
- BITTENCOURT, Circe Maria Fernandes. Reflexões sobre o ensino de história. Estudos Avançados, São Paulo, v. 32, n. 93, p. 127-149, 2018. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/eav/article/view/152562/149061>
- BLOCH, MARC. Apologia da história ou ofício do historiador. Rio de Janeiro, Zahar, 2001.
- BOULOS JÚNIOR, Alfredo. História: sociedade e cidadania. 3. ed. São Paulo: FTD, 2015.
- BRAGA, Isabel M. R. M. Drumond. Alimentação e culinária. In: VAINFAS, Ronaldo & NEVES, Lúcia Bastos Pereira das. Dicionário do Brasil Joanino (1808-1821). Rio de Janeiro: Objetiva, 2008.
- BRAICK, Patrícia Ramos; BARRETO, Anna. Estudar história: das origens do homem à era digital. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2011
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI- -XXI). São Paulo: Senac, 2010.
- BURKE, Peter. Abertura: a nova história, seu passado e seu futuro. In: \_\_\_\_\_. A escrita da

- história: novas perspectivas. São Paulo: Ed da Unesp, 192, p. 7-37.
- \_\_\_\_\_. BNCC – Base Nacional Curricular Comum. Brasília: SEE, 2017c. Disponível em: Acesso em: 08 jun. 2018. PROCURAR MAIS NOVA
- CAINELLI, M. R.; FERREIRA DE OLIVEIRA, S. R. Dossiê - Livro Didático de História: conhecimento histórico e Didática da História no mundo contemporâneo. História & Ensino, [S. l.], v. 24, n. 2, p. 13–28, 2018.
- CASCUDO, Luís da Câmara. Antologia da alimentação no Brasil. 2. ed. São Paulo: Global, 2008.
- CHOPPIN, A. História dos livros e das edições didáticas: sobre o estado da arte. Educação e Pesquisa, São Paulo, v.30, n.3, p. 549-566, set./dez. 2004.
- CONCEIÇÃO, A. A. História da alimentação escolar no Brasil: algumas questões sobre políticas públicas educacionais, cultura escolar e cultura alimentar. 2019. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
- COTRIM, Gilberto; RODRIGUES, Jaime. Historiar. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2018.
- Debret, Jean-Baptiste. Viagem pitoresca e histórica ao brasil, 1816-1831. São Paulo: melhoramentos, 1971.
- ELIAS, N. O processo civilizador: Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994, v I.
- FERNANDES, Ana Cláudia (org.). Araribá mais: história. São Paulo: Moderna, 2018.
- FERNANDES, José Ricardo Oriá. Ensino de história e diversidade cultural: desafios e possibilidades. Cad. CEDES ; v.25, n.67, p. 378-388, 2005.
- FONSECA, Selva Guimarães. Didática e Prática do Ensino de História. Campinas – SP: Ed. Papyrus, 2003
- FRANCO, A. P.; SILVA JUNIOR, A. F. da; GUIMARÃES, S. Saberes históricos prescritos na BNCC para o ensino fundamental: tensões e concessões . Ensino em Re-Vista, [S. l.], v. 25, n. 4, p. 1016–1035, 2018. DOI: 10.14393/ER-v25n3e2018-10. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/emrevista/article/view/46455>. Acesso em: 11 mar. 2023.
- FREIRE, Paulo. Conscientização: teoria e prática da libertação - uma introdução ao pensamento de Paulo Freire. 4. ed. São Paulo: Moraes, 1980.
- GAZETA DO RIO DE JANEIRO. 1808-1813. Disponível em: [http://objdigital.bn.br/acervo\\_digital/div\\_periodicos/gazeta\\_rj/gazeta](http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_periodicos/gazeta_rj/gazeta).
- GONÇALVES, Alexsandra; ALMEIDA, Aparecida Graciele de. Considerações pedagógicas para o ensino de história no Ensino Fundamental e a imensa relevância para a formação do

- indivíduo em plena construção. *Revista Acadêmica Online*, [s. l.], v. 6, n. 31, p. 1-14, 2020.
- GRIECO, Allen J. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e Renascença. In: MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 466-477.
- HENISCH, Bridget Ann. *Fast and feast: food in medieval society*. State College: The Pennsylvania State University, 1999.
- MACEDO NETO, M. P. de. Parâmetros Curriculares Nacionais de História: desafios e possibilidades da história ensinada na Educação Básica. *Revista Eletrônica História em Reflexão*, [S. l.], v. 3, n. 6, 2009.
- MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de . Os sabores da cidade: Práticas Alimentares, Hierarquias Sociais e Seus Lugares em Belém do Pará, Segunda Metade do Século XIX.. In: XIX Encontro Regional de História ANPUH: Poder, exclusão e violência., 2008, São Paulo. Poder, Violência e exclusão., 2008.
- MATOS, J. S. . Os livros didáticos como produtos para o ensino de História: uma análise do Plano Nacional do Livro Didático - PNLD. *Historiae: revista de história da Universidade Federal do Rio Grande* , v. 3, p. 165-184, 2012
- MEDEIROS, P. J.; UJIE, N. T.; GOMES, P. C. Obstáculos ao ensino de história nos anos iniciais do ensino fundamental: problematização para considerar e refletir. *História & Ensino*, [S. l.], v. 27, n. 2, p. 26–50, 2022.
- MENDES, murilo. *A história no curso secundário*. São Paulo, Gráfica Paulista, 1935, p.41.
- MENEZES, L. S. Cidadania e participação por meio das hortas escolares: a alimentação como temática para o ensino de História na EJA de São José; 2017 Dissertação (Mestrado em Mestrado Profissional em Ensino de História em Rede Nacional) - Universidade Federal de Santa Catarina.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- MORENO, J. C. QUEM SOMOS NÓS? Apropriações e representações sobre a(s) identidade(s) brasileira(s) em livros didáticos de História (1971-2011). 2013. 380 f.: il. Tese (Doutorado em História). Faculdade de Ciências e Letras, Universidade Estadual Paulista, Assis, 2013.
- OLIVEIRA, S. R. F. de. O ensino de história nas séries iniciais: cruzando as fronteiras entre a história e pedagogia. *História & Ensino*, [S. l.], v. 9, p. 259–272, 2003.
- PASTRO, S. M. G.; CONTIERO, D. T. Uma análise sobre o ensino de história e o livro didático. *História & Ensino*, [S. l.], v. 8, p. 59–66, 2002.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Trad. Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. 2ª ed.

Florianópolis: EditoRa da UFSC, 2013.

Ralejo, A. S., Mello, R. A., & Amorim, M. de O. BNCC e Ensino de História: horizontes possíveis. *Educar Em Revista*, v.37, 2021.

RAMOS, Fábio Pestana. Alimentação. in *Novos temas nas aulas de história*. Pinsky C. (Org.). Contexto. S.P. 2009

REIS, Lima. Visita nova à história antiga das horas de comer. *Revista Alimentação Humana, Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentação*, v.16, n. 1, 2010.

SCHIMIDT, Maria Auxiliadora; CAINELLI, Marlene. *Ensinar História*. São Paulo: Scipione, 2009. Resenha de: SILVA, José Alexandre. Usos e Interpretações do Conceito de Consciência Histórica. *Diálogos*. Maringá, v.16, supl. Espec., p. 331-336, dez.2012

SILVA, F. C. T. . Cultura Escolar: quadro conceitual e possibilidades de pesquisa. *Educar em Revista* , v. 28, p. 201-216, 2006.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *A Gazeta do Rio de Janeiro (1808- 1822): cultura e sociedade*. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2007.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *Cultura e Sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)*. 2ª ed. São Paulo: Brasilienses, 1978.

SIMOES, Renata da Silva. *Dona Benta - Comer Bem: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003)*. 2009. Dissertação (Mestrado em História Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

TERRAZZAN, Eduardo Adolfo; ZAMBON, Luciana Bagolin. Políticas de material didático no Brasil: organização dos processos de escolha de livros didáticos em escolas públicas de educação básica. v. 94 n. 237. p.37-50, 2013.

VIANA JUNIOR, F. S. C. . A corte joanina e os novos hábitos alimentares: a mudança da sensibilidade expressa na *Gazeta do Rio de Janeiro (1808-1821)*. Rio de Janeiro: Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual do Rio de Janeiro, n.141. p. 57-76, 2008.

## APÊNDICE A – PROPOSTA DE ATIVIDADE

“Os novos produtos que chegaram - e permaneceram chegando ao longo da estada da corte lusa no Brasil - estabeleceram um marco para a modificação da estrutura de consumo material vivido na colônia até então. De igual modo, os hábitos locais de comportamento precisaram se alinhar aos critérios de uma sociedade de corte, cujos contornos já estavam definidos em âmbito europeu”

Fonte: VIANA JUNIOR, F. S. C. . A corte joanina e os novos hábitos alimentares: a mudança da sensibilidade expressa na Gazeta do Rio de Janeiro (1808-1821). N.14 1. p. 57-76, 2018.

“Na Rua do Ouvidor, n. 9, loja de confeitaria, há para vender doces em calda em boiões pequenos, os seguintes: ananás, laranja, cidrão, caju, limão, tangerina, grumixama, orumbaba, quartos de marmelos, açúcar rosado em copos. Há também doces da Europa em frascos de 5 a 6 libras, de ginja, pêra, damascos, pêssegos, figos, vindos proximamente.”

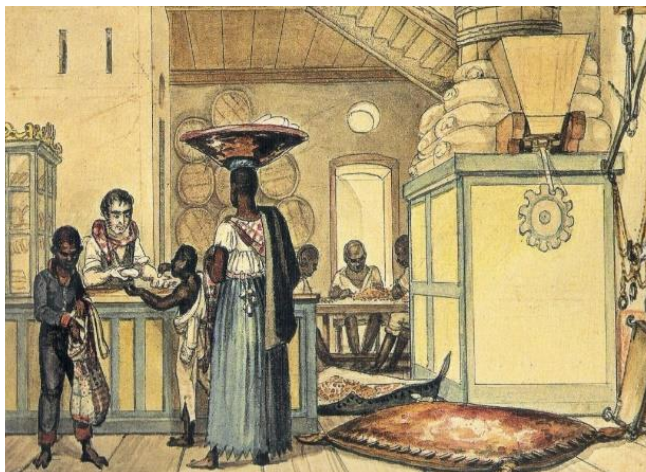
Fonte:GAZETA DO RIO DE JANEIRO. 1808-1813. Disponível em: [http://objdigital.bn.br/acervo\\_digital/div\\_periodicos/gazeta\\_rj/gazeta](http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_periodicos/gazeta_rj/gazeta).

1.Considerando os textos acima, comente sobre o Tratado de Comércio e Navegação (1810) e como a abertura dos portos foi importante para a chegada de produtos estrangeiros, como os gêneros alimentícios descritos pela Gazeta do Rio de Janeiro.

**R:** O Tratado de Comércio e Navegação de 1810 abriu os portos brasileiros para nações estrangeiras, promovendo o comércio e trazendo benefícios significativos ao país. A Gazeta do Rio de Janeiro descrevia os produtos importados que chegavam, como trigo, vinho, azeite, queijos e bacalhau, diversificando a alimentação local. Essa abertura impulsionou a economia, estimulando a criação de armazéns e o crescimento do setor de importação. A chegada desses produtos estrangeiros enriqueceu a culinária brasileira, introduzindo novos sabores e ingredientes. O tratado fortaleceu os laços comerciais entre Brasil e Inglaterra, garantindo proteção ao território brasileiro. Foi um marco importante na história do comércio exterior do Brasil, transformando a antiga restrição aos navios portugueses em uma abertura para diversas nações.

2. Durante os quinze anos que o pintor francês Jean-Baptiste Debret morou no Brasil (1816 a 1831) ele registrou, em aquarelas, desenhos e telas a óleos, paisagens e costumes rurais e urbanos brasileiros. Observe a imagem com atenção e levando em consideração os

conhecimentos adquiridos acerca do período estudado na sala de aula, responda as perguntas.



Fonte: “Padaria”, aquarela sobre papel, 15 x 22 cm, J.B. Debret, Rio de Janeiro, c.1820-1830.

a) Quais grupos sociais é possível identificar na imagem acima?

**R:** A estrutura social da época era baseada em hierarquias e desigualdades, com diferentes segmentos ocupando posições sociais variadas. Na imagem, é possível destacar os escravos e o vendedor local. Ao fundo, observamos alguns trabalhadores na confecção o pão.

b) A importação da farinha de trigo possibilitou a fabricação de pães, antes praticamente inexistentes no Brasil Colonial. A partir de 1810, surgiram, na capital, padarias francesas alemãs e italianas. A refeição matinal passou a ter pão com manteiga, acompanhado de café, leite, chá e ovos. Sabendo disso, os pães que estão sendo comprados serão para o consumo próprio ou para outras pessoas?

**R:** Tendo em vista que os escravos estão realizando o trabalho forçado para seus senhores, provavelmente quem irá consumir o pão serão as pessoas que os detém como escravos.

3. Na gazeta, em 1813, número 69, é registrado uma nova casa de salsichas e linguiças à moda italiana, além de anúncios de salames de porco fiéis à culinária italiana. Além disso, havia inúmeros relatos de comida francesa, alemã e portuguesa. Relacione essa troca cultural europeia com a chegada da família real ao Brasil e seus impactos na vida cultural da sociedade.

**R:** A chegada da família real ao Brasil em 1808 trouxe influências culturais europeias que impactaram a vida cultural da sociedade brasileira. A abertura dos portos promoveu o

intercâmbio cultural, refletido na Gazeta do Rio de Janeiro. Anúncios de salsichas, linguiças e salames italianos, bem como relatos de comida francesa, alemã e portuguesa, evidenciam essa troca cultural. A presença da corte impulsionou a demanda por alimentos e costumes europeus entre a elite brasileira. A diversificação da gastronomia brasileira ocorreu com a introdução de novos sabores e técnicas culinárias. Essa troca também influenciou a arquitetura, as artes, a música e a moda. A família real deixou um legado cultural que perdura até os dias atuais.

4. Quais desses alimentos e práticas culturais estão presentes no dia a dia o brasileiro? Faça uma pesquisa sobre a relação desses alimentos com a chegada a família real e suas influências. Além disso, explicita quais camadas sociais tinham acesso à esses alimentos.

Comer com talher	( x )
Pão com manteiga	( x )
Carne de vaca	( x )
Damascos	( )
Descanso após almoço	( x )
Cerveja	( x )

R: Pesquisa individual