



**Plano de Eletiva – 2021**

<b>Título</b>	<b>Miscigenação e Diversidades Culturais Gastronômicas do Brasil</b>
<b>Áreas do Conhecimento</b>	Ciências Humanas e suas Tecnologias
<b>Professores</b>	
<b>Ementa</b>	
<p>A eletiva miscigenação e diversidades culturais gastronômicas do Brasil, traz como proposta conhecer e valorizar a cultura brasileira através dos alimentos que foram surgindo desde o processo de colonização até hoje.</p> <p>Utilizando o ensino híbrido pesquisar, analisar, levantar dados e promover através de publicações informativas e divertidas conteúdos a toda população que se interessa por receitas e cultura.</p> <p>Selecionar e realizar algumas receitas de família para publicação na página da eletiva, valorizando o sabor, sentimento e lembrança.</p> <p>Com tudo isso promover o respeito a variedade cultural brasileira</p> <p>Os projetos de vida contemplados são todos os que almejam passar no Enem, Unesp e Fuvest, mas em especial área gastronômica, área da tecnologia, área de humanas e sociais.</p>	
<b>Justificativa</b>	
<p>O multiculturalismo da gastronomia brasileira é a base para entender a nossa identidade cultural. Somos um país miscigenado e mestiço e faz se necessário conhecer para respeitar, conhecer para valorizar. Essa eletiva vem com a proposta da busca de conhecimento hábitos, costumes e sabores dos brasileiros.</p>	
<b>Objetivos</b>	
<p>Conhecer e relacionar os hábitos alimentares dos nossos alunos e das famílias com o processo de colonização e miscigenação do Brasil.</p> <p>Promover a troca de conhecimentos, receitas e incentivar a valorização cultural alimentar do nosso povo.</p> <p>Desenvolver algumas receitas para publicação no site criado para o compartilhamento dos estudos realizados.</p>	
<b>Habilidades desenvolvidas</b>	
<p>EM13CHS104 Analisar objetos e vestígios da cultura material e imaterial de modo a identificar conhecimentos, valores, crenças e práticas que caracterizam a identidade e a diversidade cultural de diferentes sociedades inseridas no tempo e no espaço.</p>	
<b>Eixos temáticos</b>	
<p>( ) Investigação científica ( ) Processos criativos</p>	
<p>( X ) Mediação e intervenção sociocultural ( ) Empreendedorismo</p>	
<b>Conteúdo programático</b>	
Miscigenação brasileira	
<b>Metodologia</b>	
<p>Através do tema comida, pesquisar, valorizar a fantástica miscigenação que aconteceu no Brasil desde o processo de colonização até a atualidade.</p> <p>Criar página em rede social para divulgação dos dados levantados.</p> <p>Realizar algumas receitas de família, para divulgação na página criada</p>	
<b>Recursos didáticos</b>	



Internet, livros, revistas, pesquisa junto a familiares

#### **Culminância**

Produção de uma página em rede social com publicação dos conteúdos pesquisados e receitas realizadas.

#### **Avaliação**

Processual com interação dos alunos nas atividades, criatividade e realização na prática.

#### **Cronograma semestral**

Serão 2 aulas na semana totalizando 20 aulas no semestre.

#### **Referências**

- <https://r4fit.com.br/blog/miscigenacao-e-diversidades-culturais-e-gastronomicas-no-brasil>
- Livro didático de geografia – Geografia Geral do Brasil – Eustáquio Sene
- Currículo Paulista