



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - UnB
FACULDADE DE PLANALTINA - FUP
LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO

NOEMY NUNES COSTA SOUZA

RECEITAS CULINÁRIAS COMO RECURSO DIDÁTICO

Planaltina-DF

2022

NOEMY NUNES COSTA SOUZA

RECEITAS CULINÁRIAS COMO RECURSO DIDÁTICO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Licenciatura em Educação do Campo, da Universidade de Brasília, como requisito parcial para obtenção do título de Licenciada em Educação do Campo, com habilitação na área de Linguagens.

Orientador: Prof. Dr. Djiby Mané

Planaltina-DF

2022

NOEMY NUNES COSTA SOUZA

Aprovada em 21 de novembro de 2022

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Djiby Mané – UnB/FUP - Orientador
Universidade de Brasília - UnB.

Prof^a. Dr^a. Ana Cotrim de Aguiar - UnB/FUP - Examinadora
Universidade de Brasília - UnB.

Prof^a. Dr^a. Maria Osanette de Medeiros - UnB/FUP - Examinadora
Universidade de Brasília - UnB.

Planaltina-DF

2022

Dedico este trabalho aos meus pais Veronice Rodrigues Nunes Costa e João Antônio da Costa, ao meu esposo que muito me incentivou e aos meus amigos e professores que sempre me ajudaram em todos os momentos da minha vida acadêmica.

AGRADECIMENTOS

A Deus por ter me concedido esta oportunidade de conquistar mais uma vitória em minha vida;

Ao meu orientador, Prof. Djiby Mané, pela contribuição e apoio em todos os momentos da construção deste trabalho e de outros conhecimentos durante a jornada acadêmica e também a instituição de ensino e todos os professores;

Ao meu esposo e parceiro que muito me incentivou nos momentos mais difíceis até aqui;

Aos meus pais, familiares e amigos que sempre estiveram me ajudando em toda minha caminhada;

A escola Deusdezino que me recebeu com toda atenção;

E também as moradoras da comunidade que aceitaram participar e colaborar para a construção dessa pesquisa.

RESUMO

O presente trabalho com o tema Receitas Culinárias Como Recurso Didático, tem o objetivo de identificar como o gênero textual receita culinária pode ser estudado na disciplina Língua Portuguesa no 6º ano do Ensino Fundamental, no intuito de reconhecer seus valores históricos e culturais, do ponto de vista que os conteúdos não são isolados da vida dos sujeitos envolvidos. Os métodos fundamentais para construção e levantamento de dados para este estudo foi o questionário contendo 6 perguntas, aplicado para a professora regente e outro questionário para quatro estudantes do 6º ano, da Escola Municipal Deusdezino de Souza Ferreira e a entrevista com quatro moradoras do assentamento São Vicente. Alguns dos objetivos alcançados foram analisar como o gênero receita culinária é trabalhado na disciplina de língua portuguesa no 6º ano. Identificar o papel fundamental do gênero receita culinária no processo de ensino/aprendizagem. Por meio das estudantes foi possível recolher cerca de 8 receitas culinárias que são aqui dados fundamentais para exaltar a importância da culinária na cultura da comunidade. Com as entrevistas foi possível conhecer ainda mais as comidas típicas do assentamento e comidas vindas de quatro estados diferentes que são um pouco da formação cultural de São Vicente. Assim, espera-se que este estudo possa contribuir de alguma maneira como forma de estudo do gênero textual, com a valorização da cultura culinária da comunidade e com propostas de aulas com mais junção entre conteúdo curricular e práticas vividas diariamente pelos educandos. Com esta pesquisa foi possível identificar que existe uma necessidade da criação de novas propostas de atividades de estudo para superar uma dificuldade dos métodos de ensino: a junção entre teoria e prática.

Palavras-chave: Gênero Textual. Receitas Culinárias. Comidas Típicas.

ABSTRACT:

The present work with the theme Culinary Recipes as a Didactic Resource, aims to identify how the textual genre culinary recipe can be worked on in the Portuguese Language subject in the 6th year of Elementary School, in order to recognize its historical and cultural values, from the point of view of given that the contents are not isolated from the lives of the subjects involved. The fundamental methods for constructing and collecting data for this study were the questionnaire containing 6 questions, applied to the regent teacher and another questionnaire to four 6th grade students from Escola Municipal Deusdezino de Souza Ferreira and the interview with four residents of the São Paulo settlement. Vincent. Some of the objectives achieved were to analyze how the culinary recipe genre is worked in the Portuguese language discipline in the 6th grade. Identify the fundamental role of the culinary recipe genre in the teaching/learning process. Through the students, it was possible to collect about 8 culinary recipes that are here fundamental data to exalt the importance of cooking in the culture of the community. With the interviews, it was possible to learn even more about the typical foods of the settlement and foods from four different states that are part of the cultural background of São Vicente. Thus, it is expected that this study can contribute in some way as a way of studying the textual genre, with the appreciation of the culinary culture of the community and with proposals for classes with a better connection between curricular content and practices experienced daily by students. With this research it was possible to identify that there is a need to create new proposals for study activities to overcome a difficulty in teaching methods: the junction between theory and practice.

Keywords: Textual Genre. Culinary Recipes. Typical foods.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

P.A.	Projeto de Assentamento
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas
ENEM	Exame Nacional do Ensino Médio
LEdoC	Licenciatura em Educação do Campo
PIBID	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
PSF	Programa Saúde da Família
COVID-19	Corona Vírus Disease
DF	Distrito Federal
BA	Bahia
GO	Goiás
PI	Piauí
PE	Pernambuco
E1 (BA)	Entrevistada 1 (Bahia)
E2 (PE)	Entrevistada 2 (Pernambuco)
E3 (GO)	Entrevistada 3 (Goiás)
E4 (PI)	Entrevistada 4 (Piauí)

SUMÁRIO

Considerações gerais	10
Memorial	13
CAPÍTULO 1:	15
REFERENCIAL TEÓRICO	16
CAPÍTULO 2:	23
METODOLOGIA DA PESQUISA	23
2.1 Caracterização da pesquisa	24
2.2 Contexto da pesquisa	26
2.3 Descrição da população pesquisada	28
2.4 Instrumentos de coleta de dados	29
CAPÍTULO 3:	32
ANÁLISE DOS RESULTADOS DA PESQUISA	32
3.1 Análise do questionário aplicado para a professora.....	33
3.2 Análise do questionário aplicado para as estudantes	36
3.3 Análise das entrevistas com as quatro moradoras da comunidade	
43	
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	51
REFERÊNCIAS.....	53
APÊNDICES.....	54
Questionário aplicado para a professora.....	54
Questionário aplicado para as estudantes.	54
Roteiro da Entrevista das moradoras.....	55
ANEXOS:.....	55
Anexo I: Receitas das Estudantes.	55
Anexo II: Receitas disponibilizadas pelas entrevistadas.....	59

Considerações gerais

Atualmente nos deparamos em vários momentos do dia com diferentes gêneros textuais, pois são eles os responsáveis pelas diversas formas de comunicação. Existe uma ampla proliferação de textos sejam eles escritos ou orais e com o passar dos anos surgem mais gêneros textuais.

Dessa forma, segundo Marcuschi (2010) a tecnologia tem sido uma grande responsável pelos novos aparecimentos desses gêneros, pois a intensidade do uso dessas tecnologias ligadas à comunicação tem favorecido o surgimento de formas inovadoras a partir de um gênero já existente. Um bom exemplo desse acontecimento são as cartas eletrônicas que são novos gêneros criados a partir dos gêneros cartas pessoais e nos bilhetes.

No meio escolar, os gêneros textuais não são somente ferramenta de comunicação, mas são também ferramentas de ensino/aprendizagem. Através deles, são produzidos e reproduzidos novos textos; é por meio do estudo dos gêneros que aprendemos a diferenciar essa diversidade de gêneros e a utilizar recursos adequados para cada prática social. Esse tem sido um grande desafio, por conta da infinidade de textos que circulam no meio escolar.

O gênero textual abrange infinitas possibilidades de conteúdos e debates, porém, vamos nos atentar para o gênero textual receita culinária, gênero esse, escolhido para ser pesquisado e analisado nesta pesquisa, no intuito de demonstrar esse tema como papel fundamental no processo de ensino/aprendizagem e ressaltar a importância de aprender esse gênero, com o objetivo de valorizar a cultura local.

A receita culinária é um gênero textual que está fortemente vinculada à vida cultural e social. A partir dessa abordagem, vamos identificar as práticas pedagógicas que podem ser realizadas no âmbito escolar utilizando receitas culinárias fornecidas por estudantes que também são moradoras do assentamento. Essa prática não será aqui definida apenas como método didático, mas também uma forma de resgatar as receitas típicas da comunidade.

Existe uma grande importância dos professores e estudantes utilizarem recursos do cotidiano para estudarem conteúdos escolares, pois a vida escolar deve estar vinculada à realidade dos estudantes. A escola deve ser um dos

principais influenciadores para que os valores culturais e sociais de determinada comunidade não se acabem. Por isso, os educadores precisam fazer uma contextualização da vida cotidiana com a vida escolar, tomando o cotidiano dos sujeitos como perspectiva metodológica, no intuito de resgatar os valores que muitas vezes se perderam.

Por ser uma comunidade formada por pessoas oriundas das várias regiões brasileiras, São Vicente é um Assentamento riquíssimo em práticas culturais. Nesse sentido pergunto, como a escola pode utilizar as receitas culinárias presentes na comunidade como recurso didático, de forma que essa cultura possa ser resgatada e valorizada pelas novas gerações?

A partir desse questionamento, este trabalho consiste em realizar uma análise dos questionários aplicados para a professora regente, para quatro estudantes do 6º ano, da escola Deusdezino e estudo das entrevistas feitas com quatro moradoras da comunidade. Essas ferramentas foram usadas a fim de identificar como o gênero textual receita culinária pode ser trabalhado na disciplina de Língua Portuguesa no 6º ano. Além disso, o reconhecimento de seus valores históricos e culturais é uma forma de não deixar isolados os conteúdos ensinados da vida dos sujeitos envolvidos no processo de ensino e aprendizagem.

Outra razão para desenvolver esse estudo surgiu durante o estágio que realizei na escola, pois havia a necessidade da criação de novas propostas de atividades de estudo para superar uma dificuldade dos métodos de ensino: a junção entre teoria e prática.

Dessa forma, é fundamental que a escola elabore situações para que os estudantes se tornem participantes na comunidade, com isso, os estudantes terão uma maior compreensão do mundo que o rodeia. A escola tem o papel de proporcionar aos estudantes interação dos conteúdos estudados com aplicação na prática em sua comunidade.

Além do resumo, das considerações gerais, do memorial e das considerações finais, esse trabalho está estruturado em três capítulos: 1) o referencial teórico, com os principais autores que discutem o tema gênero textual e tipologia textual, com breve contextualização da leitura e estudo do português na escola em que a pesquisa foi desenvolvida; 2) a metodologia, que descreve a caracterização por meio de autores que embasam esse estudo e todos os

métodos e recursos utilizados para desenvolvimento desse trabalho e 3) a análise de dados coletados, que apresenta perguntas, respostas e análise crítica dos questionários aplicados e das entrevistas realizadas e também as receitas disponibilizadas pelas estudantes e pelas entrevistadas.

Memorial

Chamo-me Noemy Nunes Costa Souza, tenho 23 anos, sou casada e estou à espera da minha segunda filha, pois a primeira filha perdi com seis meses de gestação, no dia 30 de dezembro de 2021. Nasci em 15 de fevereiro de 1999, em Flores de Goiás. Continuo morando no Assentamento São Vicente, Localizado no município Flores de Goiás-GO, onde meus pais já residem desde 1996.

Meu percurso escolar iniciou-se em 2004 na Educação Infantil na escola Municipal Deusdezino de Souza Ferreira, quando eu estava com 5 anos de idade. Continuei estudando nessa escola até concluir o Ensino Fundamental (9º ano). Durante esse período, tive o prazer de conhecer pessoas e professores incríveis, também participei do grupo de teatro da escola, desenvolvi bastante atividades realizadas ao decorrer desses anos. As feiras de ciências e culturas eram espaços fundamentais de estudo, compartilhamento de ideias e reflexão. As gincanas realizadas anualmente foram importantes para o desenvolvimento dos educandos e permanência na escola, onde aumentou bastante a qualidade de aprendizado, fortalecendo o trabalho educativo.

Em 2013, fui morar em Aparecida de Goiânia com meus tios para estudar, pois, os meus pais acreditavam que teria uma educação melhor se eu estivesse estudando na cidade. Morei durante 1 ano, estudando o primeiro ano do Ensino Médio na escola pública Dom Pedro I. Foi um ano de muito aprendizado, tive bastante dificuldades porque o ensino estava à frente do que eu havia estudado, mas no fim deu certo, consegui acompanhar os outros colegas, tive professores ótimos que sempre me auxiliaram no que precisei.

Retornei para minha comunidade em 2014, terminei o Ensino Médio (2º e 3º série) no Colégio Estadual Marechal Humberto de Alencar Castelo Branco, extensão do colégio de Flores em São Vicente, no ano de 2015. Ainda não tinha definido qual seria meu futuro e qual curso pretendia fazer, por conta de não ter condições de cursar uma faculdade particular. Então, foi quando realizei o Exame Nacional do Ensino Médio (Enem) nesse mesmo ano na tentativa de conseguir um curso em uma Instituição Superior Pública.

Após realizar o Exame Nacional, conheci o curso Licenciatura em Educação do Campo por meio de alguns estudantes que já estavam cursando há algum tempo na faculdade UnB de Planaltina. Realizei minha inscrição utilizando a nota do Enem e fui chamada na seleção no 2º semestre de 2016. Entrar no curso foi algo incrível, sou muito grata, pois foi a forma que me possibilitou alcançar o sonhado Ensino Superior. A pedagogia de Alternância, adotada pelo curso, foi um dos motivos fundamentais para minha permanência no curso.

Durante essa trajetória acadêmica adquiri muito aprendizado, conheci pessoas com muito conhecimento, compartilhei meus saberes e sem dúvidas foi a maior lição de aprendizagem que poderia ter. Estar na faculdade não necessitou que eu saísse ou me distanciasse da minha comunidade e dos meus familiares, pelo contrário, sempre estudamos o conhecimento teórico vinculado com a nossa realidade do campo. Os Tempos Universidade e Comunidade me possibilitaram estudar e sem sair do campo.

Nesses anos da minha graduação, tive em 2019 a oportunidade de participar como bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência (PIBID). Foi de grande importância em minha formação à docência. Juntamente com outros estudantes da LEdoC, desenvolvemos alguns projetos de leitura e escrita com aulas de reforço em período contrário ao horário de aula dos estudantes que estavam com dificuldade de aprendizagem. Participei de vários momentos de troca de conhecimento, com as oficinas e palestras desenvolvidas pelo Projeto.

Outro Projeto que participei e contribuiu bastante para minha formação, foi o Projeto de Extensão Estratégias didático-pedagógicas para a literatura nos Anos Finais do Ensino Fundamental (3º Ciclo para as aprendizagens), onde fui bolsista em 2021. Foi realizado de forma remota por estar com as atividades presenciais suspensas por conta da pandemia de Covid-19, mas foram momentos enriquecedores de compartilhamento de saberes com outros professores das redes Públicas do DF e Entorno.

Além desses projetos, urge ressaltar aqui os estágios obrigatórios que foram oportunos para conhecer na prática como é o papel do educador. Eles promovem um importante espaço de formação, onde vivenciamos a prática docente. Durante minha formação, atuei como professora substituta algumas

vezes quando o professor precisou se ausentar do trabalho, porém por poucos dias.

Minhas perspectivas não estão bem decididas ainda, mas futuramente pretendo me desafiar em uma especialização em gestão escolar. Pois, é necessário estar sempre em busca de mais conhecimento para assim alcançar novos objetivos e superar cada vez mais nossos próprios limites, construir minha formação pessoal e intelectual e estar cada vez mais atualizada profissionalmente.

CAPÍTULO 1:

REFERENCIAL TEÓRICO

Neste capítulo serão abordadas a diversidade dos gêneros textuais, as diferenças entre gênero e tipologia textual, e sua relevância para o ensino e aprendizagem, ou seja, a relação dos gêneros com o ensino do português e sua importância no desenvolvimento da leitura e escrita.

1.1. Gênero e tipologia textual

É fundamental esclarecer que a comunicação verbal só é possível por meio de algum gênero textual, pois, todos os textos se manifestam sempre por algum gênero oral ou escrito. Estudar como funcionam os gêneros textuais é fundamental para a elaboração e para a compreensão dos textos.

Os gêneros textuais apresentam uma grande diversidade. Foram criados pela necessidade da comunicação do ser humano e são utilizados sempre que ocorre algum tipo de circunstância de comunicação, podendo sofrer modificações conforme a situação comunicativa no momento em que são empregados. Essas modificações também estão relacionadas com as inovações tecnológicas, que estão na origem de vários novos gêneros textuais.

O gênero textual está presente na vida diária, seja na forma escrita ou oral, construído historicamente por meio da prática social entre os seres humanos. A escolha do gênero a ser utilizado depende do objetivo do usuário e do momento. Em outras palavras, cada situação de interação social do indivíduo exige um gênero exclusivo, ou também pode-se criar um novo gênero a partir de um já existente, por isso a existência de tantos gêneros orais ou escritos.

Um gênero pode não ter determinada propriedade e ainda continuar sendo aquele gênero. Assim, um gênero pode ter o formato de outro, porém, o que vai contar é a finalidade e o objetivo a ser alcançado, pois neste caso é um gênero com a função de outro, mas não deve dificultar a interpretação. De acordo com Marcuschi (2010, p. 33), “o predomínio da função supera a forma na determinação do gênero, o que evidencia a plasticidade e dinamicidade dos gêneros”.

Essa característica é chamada de intertextualidade intergêneros. Para exemplificar melhor, Marcuschi (2010, p. 33) diz que, “A questão da intertextualidade intergêneros evidencia-se como a mescla de funções e formas de gêneros diversos num dado gênero”. Porém, não se pode confundir intertextualidade intergêneros com heterogeneidade tipológica. Segundo o mesmo autor, “deve ser distinguida da questão da heterogeneidade tipológica de gênero, que diz respeito ao fato de um gênero realizar várias sequências de tipos textuais” (MARCUSCHI, 2010, p. 33).

De acordo com Koche, Boff e Marinello (2010, p. 11), existem vários gêneros textuais: carta pessoal, bula de remédio, conto, romance, notícia, resumo, reportagem, editorial, redação de vestibular, resenha, conferência, esquema, edital de concurso, conversação, aula expositiva, horóscopo, inquirito policial, reunião de condomínio, piada, bilhete, lista de compra, e-mail, telefonema, sermão, cardápio de restaurante e receita culinária entre outros.

Porém,   necessário compreender que gênero não   o mesmo que tipo textual. Pois, tipologias textuais são as formas em que os textos se apresentam, ou seja, a sua estrutura, seu objetivo e sua finalidade. O tipo textual são ferramentas para constru o do gênero textual, podendo ocorrer que um único gênero textual detenha mais de uma tipologia, ou seja, os gêneros possuem uma heterogeneidade tipológica. As mais utilizadas podem ser classificadas como: narra o, descri o, injuntiva, disserta o, prega o, explica o e diálogo.

1.2 As principais tipologias textuais

1.2.1 Tipologia narrativa

Essa tipologia   caracterizada por relatar situa es, acontecimentos e fatos, podendo ser reais ou imaginários. Apresenta personagens que ocupam um espaço e estão em um determinado tempo, a presença de um narrador e enredo. Os textos narrativos mais conhecidos são as novelas, os romances, os contos, as f bulas e as cr nicas. Nessas narra es, os acontecimentos geralmente seguem uma ordem cronológica, ou seja, relacionam mudanças de situa o, apontam antes, durante e depois dos acontecimentos.

Conforme Koche, Boff e Marinello (2010, p. 19-20), a estrutura do texto narrativo se divide em alguns focos:

Apresentação: momento em que alguns personagens e o lugar onde a história irá se desenvolver são apresentados ao leitor, essa é uma situação mais estável na história.

A complicação: parte em que dá início a ação, momento em que causa um desequilíbrio.

O clímax: ponto em que a narrativa alcança o auge, onde vai direcionar para o final e determinar o final dos acontecimentos.

E por fim o desfecho: onde apresenta a solução do conflito da história e também retoma o equilíbrio. Os tempos verbais mais empregados são o pretérito perfeito, o pretérito imperfeito e o pretérito mais-que-perfeito do indicativo.

1.2.2 Tipologia descritiva

O texto descritivo apresenta a descrição do objeto, pessoa ou acontecimento com objetivo de transmitir ao leitor as propriedades, qualidades e características de algo. Uma característica fundamental do texto descritivo é a inexistência de progressão temporal, construída de forma concreta e estática. De acordo com Koche, Boff e Marinello (2010, p. 21), a descrição “possibilita ao leitor a visualização do objeto apresentado, que passa a ser concebido mentalmente, a partir de um processo linear de observação”. Os gêneros mais comuns são os diários, relatos de viagens, currículo, folhetos de turismo, cardápio de restaurantes, biografias. Predomina o uso de verbos no presente do indicativo, contém adjetivos ou locuções adjetivas, para facilitar na caracterização do objeto.

1.2.3 Tipologia dissertativa

A dissertação apresenta uma tese que será defendida, expõe um tema, avalia as questões, explica, justifica, conceitua e apresenta exemplos de forma coerente e consistente. Por meio de uma tese já existente, analisa se é possível adicionar novos dados, a partir daí cria nova tese, depois argumenta os motivos de aceitar ou não essa nova tese. Isso fundamenta o ponto de vista, usa o

convencimento, assim o leitor poderá tomar posição sobre o tema questionado. Essa tipologia é temática, mostra mudanças de situações, ou seja, modo progressivo.

A dissertação, segundo Koche, Boff e Marinello (2010), aborda uma ideia que faz parte do contexto comunicativo em que o enunciador está presente. Ela está presente nos gêneros como os artigos de opinião, abaixo-assinados, manifestos e sermões. O tempo verbal mais frequente é o presente do indicativo.

1.2.4 Tipologia injuntiva

Essa tipologia tem por finalidade explicar e ensinar a realização de uma ação, indicando como algo deve ser feito, indica uma ordem de maneira que o emissor orienta o receptor. Por essa razão predominam os verbos no modo imperativo, se manifestando de forma não expressa formalmente.

A função do texto injuntivo é transmitir ao leitor a instrução para a realização de determinada coisa, sem a finalidade de convencê-lo com argumentos, tem uma linguagem simples e objetiva. Está incluso nos gêneros como as receitas culinárias, bulas de remédios e os manuais de instruções e é caracterizado por verbos no imperativo.

1.2.5 Tipologia explicativa

A tipologia explicativa parte de uma pergunta, de uma problematização. O texto explicativo surge para explicar e sistematizar informações possibilitando ao leitor compreender determinado problema. O tempo verbal que predomina nesse tipo textual é o presente do indicativo, usa o emprego de adjetivos, advérbios, operadores argumentativos, repetições, modalizadores e comparações.

1.2.6 Tipologia preditiva

A principal característica da predição é a enunciação de antecipação de um acontecimento, pois, a realização de uma situação acontece posteriormente ao tempo da enunciação, ou seja, uma previsão do que irá acontecer futuramente. Ela está presente nas previsões científicas, profecias, horóscopos,

previsões de modo geral, boletins meteorológicos, prenúncios de eventos, situações e comportamentos. O tempo verbal predominante é o futuro do indicativo e imperativo, utiliza verbos de ação e expressões com valor temporal de futuro.

1.2.7 Tipologia dialogal

A tipologia textual dialogal está presente em gêneros que apareçam um diálogo entre no mínimo dois interlocutores, este diálogo acontece em turnos de falas alternados. Pode-se perceber o tipo textual dialogal nos textos como entrevistas, debates, reuniões, conversa telefônica, bate-papo em aplicativos e mensagens diretas.

1.3 Texto, contexto e intertextualidade

De acordo com Guimarães (2009), o texto pode ser definido de acordo com a vertente teórica em que o estudioso está situado. Com isso, “o texto é organizado a partir de uma dupla lateralidade: a microestrutura e a macroestrutura” (GUIMARÃES, 2009, p.11).

A microestrutura está relacionada a coesão, ou seja, conexão entre os elementos do texto, é a forma que as palavras são unidas dentro do parágrafo, é algo menor que a coerência, é a forma como as ideias foram ligadas dentro de cada parágrafo.

A microestrutura é responsável pela estruturação linguística do texto, isto é, representa todo um sistema de instruções textualizadoras de superfície que auxilia na construção linear do texto por intermédio de palavras e de frases, organizadoras como elementos e mecanismos de coesão (GUIMARÃES, 2009, p.35).

Conforme Guimarães (2009), a macroestrutura está ligada a coerência, ela é fundamental para a compreensão, relaciona-se ao conteúdo global do texto e se deriva da microestrutura. Como ela está mais voltada a coerência, que é mais amplo é a forma que todas as ideias e parágrafos do texto estão conectados.

Assim sendo, “À macroestrutura associam-se, portanto, os elementos e mecanismos que visam a manter a coerência do texto”- o que lhe confere importante função de natureza cognitiva, comunicativa e de interação”. (GUIMARÃES, 2009, p. 35).

1.4 Leitura

De acordo com Kleiman (2004), o ensino da leitura é fundamental para solucionar problemas ao baixo aproveitamento escolar e ao fracasso na construção de leitores e de modo geral, a todo fracasso do aluno em sua formação no primeiro e segundo graus.

Com isso, a leitura tem um grande papel no desenvolvimento do indivíduo, seja na capacidade de adquirir um extenso vocabulário, abranger e tornar mais compreensível a comunicação, sendo fundamental para desenvolver o intelectual e o crescimento social.

A leitura é uma prática social, ao realizar uma leitura de qualquer texto é posto em ação todo um sistema de valores, crenças e atitudes que reflete aos meios e grupos sociais que fomos formados e socializados inicialmente, conforme Kleiman (2004).

A leitura em sala de aula geralmente é vista pela maioria dos estudantes, como uma prática que não consegue extrair nenhum sentido e que também é algo difícil de realizar. Isso pode estar associado as atividades mal aplicadas em sala, práticas bastante empobrecedoras no ensino. Alguns exemplos desses atividades são: o estudante realiza a leitura de um texto e em seguida o professor solicita que eles realizem um exercício que trabalhe somente palavras ou frases isoladas dos demais sentidos de todo o texto, isso faz com que a compreensão não seja importante, ou o professor requisita que ao aluno que manifeste sua opinião em relação ao tema expresso no texto, antes mesmo de realizar a leitura e saber qual a opinião do autor, isso atrapalha na formação de leitores, segundo Kleiman (2004, p. 23):

Se às concepções equivocadas do texto e da leitura como atividade comunicativa juntamos agora as abordagens metodológicas utilizadas em sala

de aula, não resulta surpreendente a falta de interesse que o nosso aluno tem pela leitura.

1.5 Ensino do português na escola Municipal Deusdezino de Souza Ferreira

Durante a realização do estágio supervisionado e na atuação do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência (PIBID) na escola Municipal, do Assentamento São Vicente, realizei algumas observações relacionadas aos métodos e práticas pedagógicas desenvolvidas pelo professor da disciplina de português e a atuação e o desenvolvimento dos estudantes das séries do 6º ao 9º ano. Com isso, percebi que existe uma grande dificuldade por parte dos alunos na área de produção de texto, na leitura e na interpretação do que eles leem ou escrevem.

Geralmente os textos escritos pelos estudantes são muito pequenos e com pouco recurso de palavras, contendo muita repetição. A maioria dos alunos não gostam de produzir textos e nem de ler, mas quando foi realizado um projeto de produção de poemas por uma estudante da LEdoC na escola, eles foram bastante participativos.

De acordo com Dolz, Naverraz, Schneuwly (2001, p. 82):

Criar contextos de produção precisos, efetuar atividades ou exercícios múltiplos e variados: é isso que permitirá aos alunos apropriarem-se das noções, das técnicas e dos instrumentos necessários ao desenvolvimento de suas capacidades de expressão oral e escrita, em situações de comunicação diversas.

Com isso, vemos que é preciso trabalhar gêneros textuais diversificados em sala e não somente redações longas e exaustivas, pois os gêneros estão ligados à variação cultural e estão conectados com a vida cotidiana dos estudantes, tornando mais eficaz a participação dos alunos nas atividades desenvolvidas nas aulas.

Uma ótima alternativa para explorar os gêneros textuais em sala é dividir a sala em grupos e pedir aos educandos que tragam diferentes gêneros para a

aula, como, por exemplo, jornais, receita culinária e outros textos. Dessa forma, a aula será alinhada à teoria e prática, pois esses gêneros fazem parte do dia a dia dos educandos. A partir desses textos, podem ser trabalhados a estrutura, a linguagem, a intencionalidade discursiva e outros conteúdos.

CAPÍTULO 2:

METODOLOGIA DA PESQUISA

Este capítulo explora aspectos referentes aos caminhos adotados na construção desta pesquisa, apresenta a caracterização da pesquisa, o contexto da pesquisa, a descrição da população pesquisa e instrumentos de coleta de dados utilizados.

2.1 Caracterização da pesquisa

De acordo com Gil (2010), qualquer pesquisa tem suas finalidades, com especificidades únicas, que resultam em diferentes objetivos de outras pesquisas já elaboradas. A pesquisa proporciona aproximação constante da realidade, contribuindo para a transformação na vida; aborda aspecto da sociedade com o objetivo de solucionar um problema.

Nesta pesquisa, utilizamos como abordagem o método qualitativo, definido como um tipo de investigação voltada para aspectos que consideram a subjetividade de um determinado problema. Na pesquisa qualitativa, o pesquisador se torna sujeito e objeto da investigação. Procura trabalhar com significados, causas e valores, resultando em um âmbito de discutir as relações. Assim, os processos não derivam de variável operacional, mas dão importância aos aspectos da vida social. De acordo com (GERHARDT; SILVEIRA, 2009, p. 31), “não se preocupam com representatividade numérica, mas, sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização, etc.”. As mesmas autoras esclarecem:

As características da pesquisa qualitativa são: objetivação do fenômeno; hierarquização das ações de *descrever*, *compreender*, *explicar*, precisão das relações entre o global e o local em determinado fenômeno; observância das diferenças entre o mundo social e o mundo natural; respeito ao caráter interativo entre os objetivos buscados pelos investigadores, suas orientações teóricas e seus dados empíricos; busca de resultados os mais fidedignos possíveis; oposição ao pressuposto que defende um modelo único de pesquisa para todas as ciências (GERHART; SILVEIRA, 2009, p. 32).

Por sua vez, Creswell (2007, p.18) explicita uma definição que ajuda a esclarecer a abordagem qualitativa utilizada na construção desse estudo com mais clareza:

Uma técnica *qualitativa* é aquela em que o investigador sempre faz alegações de conhecimento com base principalmente ou em perspectivas construtivistas (ou seja, significados múltiplos das experiências individuais, significados social e historicamente construídos, com o objetivo de desenvolver uma teoria ou um padrão) ou em perspectivas reivindicatórias/ participatórias (ou seja, políticas, orientadas para a questão ou colaborativas, orientadas para a mudança) ou em ambas. Ela também usa estratégias de investigação como narrativas, fenomenologias, etnografias, estudos baseados em teoria ou estudos de teoria embasada na realidade. O pesquisador coleta dados emergentes abertos com o objetivo principal de desenvolver temas a partir dos dados.

Segundo Creswell (2007), a técnica qualitativa é exploratória sendo necessária quando a abordagem não foi pesquisada com um grupo específico. Por esta razão, este método foi adotado nesta pesquisa; sendo assim, este estudo é classificado como pesquisa qualitativa e exploratória, conforme elucida o mesmo autor:

A pesquisa qualitativa é exploratória e útil quando o pesquisador não conhece as variáveis importantes a examinar. Esse tipo de técnica pode ser necessário ou porque o tópico é novo, ou porque nunca foi abordado com uma determinada amostragem ou grupo de pessoas, ou porque as teorias existentes não se aplicam a uma determinada amostra ou grupo em estudo. (CRESWELL, 2007, p. 38)

Gil (2010) enfatiza que a pesquisa exploratória tem como objetivo promover maior contato com o problema pesquisado, tornando-o mais compreensível e proporciona o levantamento de novas possibilidades. Tem a finalidade de possibilitar visão geral e aproximação do objeto pesquisado. O início da pesquisa exploratória tem um procedimento de investigação mais amplo e, por fim, o processo de sistematização do tema trabalhado torna-se mais específico e delimitado.

A pesquisa exploratória tende a ser um planejamento bastante flexível, pois interessa considerar os mais variados aspectos relativos ao fenômeno estudado, ou seja, visa proporcionar maiores informações sobre um assunto investigado (Gil, 2010).

2.2 Contexto da pesquisa

Essa pesquisa foi realizada no Projeto de Assentamento São Vicente (P.A. São Vicente), um Assentamento localizado no município de Flores de Goiás, situado no estado de Goiás. A comunidade está localizada acerca de 45 Km da cidade de Flores. São Vicente teve início no ano de 1995. Foi conquistado por algumas pessoas que ficaram acampadas na BR 020, para lutar em busca de terras da reforma agrária. O acampamento foi formado por aproximadamente quinze famílias, que ao longo de três anos acampadas cresceram para cerca de setenta famílias. As pessoas que moram nesse acampamento conseguiram as terras e foram para as parcelas onde residem atualmente.

O assentamento é uma região rural, com população aproximada de quinhentos e quarenta famílias. Atualmente possui duas escolas, sendo uma Municipal e uma Estadual.

Flores de Goiás é um território quilombola, pois foi construído por povos fugitivos dos estados baiano e mineiro. Flores de Goiás foi estabelecida legalmente em 14 de novembro de 1963. De acordo com o último censo, a região conta com aproximadamente 12.066 habitantes.

A principal renda das famílias do assentamento é aposentadoria e programas sociais governamentais como Bolsa Família, seguida dos servidores públicos e contratos que trabalham nas duas escolas e no posto de saúde local. Ambos funcionam de segunda a sexta-feira, visto que, o posto de saúde conta com a presença de um médico e uma dentista de segunda a quinta-feira, para atender a comunidade e também pessoas de outros assentamentos próximos.

A comunidade também tem alguns comércios que geram renda. Muitas famílias tiram uma pequena parte de mantimentos da agricultura familiar, muitas plantam e criam animais para consumo próprio, sendo poucos os que produzem para comercializar.

Os produtos mais produzidos na comunidade são o milho, mandioca que, por meio dela, faz-se a farinha. Além disso, são produzidos o feijão carioca e o catador, os capins que servem para alimentar o gado e cavalos.

Quanto à criação de animais, predomina o gado nelore, usado para tirar leite para consumo familiar, venda e na produção de queijo e requeijão. Também ocorre o abate para servir de alimento. Atualmente alguns moradores estão

começando a criar vacas leiteiras, pois recentemente foram instalados dois tanques de leite que armazenam o leite e o caminhão vem buscar uma vez por semana para levar até o laticínio. Essa também é uma renda ainda que poucas pessoas comercializam esse leite. A criação de galinhas é feita pelas famílias, usando o ovo e a carne para alimento. Alguns moradores também criam porcos.

Em relação à infraestrutura, melhorou muito nos últimos anos. Toda comunidade tem energia elétrica, algumas pessoas que têm mais recurso financeiro usam energia solar. São poucas as casas que não têm internet, ou telefone rural, água encanada que vem de poços artesianos comunitários ou particulares. Praticamente todas as famílias têm algum meio de transporte, sendo o mais comum a motocicleta. Existe transporte escolar para transportar os estudantes e funcionários para as escolas. A comunidade também dispõe do serviço de uma ambulância 24h.

O que precisa melhorar são as estradas, principalmente em tempo de chuva, fica muito complicado transitar dentro do assentamento e para ir até a cidade de Flores de Goiás. Um dos conflitos pertinentes na comunidade após o estabelecimento do assentamento é a venda de terrenos, com isso, a comunidade fica em constante rotatividade de pessoas vindas de outros lugares, conseqüentemente algumas práticas culturais acabam sendo esquecidas e deixadas de ser realizadas, como por exemplo a Festa da Pamonha, festa tradicional feita antigamente pelos moradores do assentamento.

A pesquisa se desenvolveu com a turma do 6º ano, da escola Municipal Deusdezino, localizada na comunidade P.A São Vicente. O primeiro nome desta escola era Escola Municipal Regalito, criada em 1997 junto com o Projeto de Assentamento São Vicente. Esta instituição funcionava em um barracão de madeira. Em 2003 mudou para o novo prédio onde está atualmente. Essa estrutura foi construída com recursos fornecidos pelo FNDE e apoio da prefeitura. Em 2004, o nome foi alterado para Escola Municipal Deusdezino de Souza Ferreira, em homenagem ao Ex-Prefeito do Município Deusdezino de Souza Ferreira e também professor.

Atualmente nessa unidade escolar funcionam a Educação Infantil, Pré-Escolar (Jardim I e II) e Ensino Fundamental do 1º ao 9º ano. Nos períodos matutino e vespertino, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de Flores de Goiás. A escola está bem equipada, pois recentemente

recebeu uma boa reforma em sua estrutura e ganhou novos equipamentos. Ela está sempre com as portas abertas para receber a comunidade. Existe uma grande participação das famílias nos eventos promovidos pela escola, dessa forma, é estabelecida uma boa relação entre comunidade e escola.

2.3 Descrição da população pesquisada

Os colaboradores para essa pesquisa são quatro estudantes, a professora de português do 6º ano, da escola Deusdezino de Souza Ferreira e quatro moradoras da comunidade. Todos os sujeitos da pesquisa são do sexo feminino, sendo as educandas com faixa etária de 11- 12 anos, a professora tem 41 anos de idade e as mulheres têm idades entre 45 a 60 anos, moram na comunidade entre 14 anos a 25 anos.

Inicialmente, convidei seis estudantes para colaborar com esta pesquisa, sendo dois meninos e quatro meninas, porém, somente as quatro meninas aceitaram participar. Deste modo, o número total de integrantes que contribuíram bastante no processo de levantamento de dados foram cinco sujeitos.

A escolha da turma do 6º ano ocorreu devido ao conteúdo gênero textual estar registrado no Documento Curricular para Goiás para ser abordado no 1º bimestre do 6º ano do Ensino Fundamental. Assim, foi a forma mais viável para pesquisar sobre as metodologias de ensino do gênero textual receita culinária.

As quatro moradoras foram convidadas para contribuir com a pesquisa, devido ao papel que elas exercem dentro da comunidade, e não por questões de gênero.

Três entrevistadas selecionadas para levantamento de dados trabalham como cozinheiras na escola há cerca de 10 anos no assentamento, sendo que, duas trabalharam como merendeira escolar e uma como cozinheira para servidores públicos do Posto de Saúde (PSF), ou seja, estão bastante vinculadas ao meio das comidas típicas da comunidade. Além de trabalhar com o preparo de refeições diariamente em espaços públicos, elas também são bastante convidadas para cozinhar em festas de casamentos, aniversários, festas tradicionais da comunidade e outras, sempre de forma voluntária.

A quarta Integrante dentro da população que participou dessa pesquisa exercer a função de Agente de Saúde na comunidade, ou seja, ela trabalha com

as famílias da comunidade, ela conhece bem o núcleo familiar e origem dessas pessoas a qual constitui a comunidade.

A família da primeira moradora, de origem baiana, é composta por quatro pessoas: esposa, esposo e um casal de filhos. A segunda família, de origem pernambucana é constituída por duas pessoas: esposa e esposo. A terceira, originária de Goiás, é composta de: esposa, esposo e um casal de netos. Já a família da quarta entrevistada, originária do Piauí é formada por: mãe e um filho. Cada família tem outros integrantes, mas durante a pesquisa somente esses estão morando nessas casas.

2.4 Instrumentos de coleta de dados

Ao realizar a coleta de dados, o pesquisador estabelece um contato direto com sua fonte e grupo estudado, de maneira a colher informações a respeito de uma temática. Entre as diversas técnicas de coleta de dados existentes, adotou-se como instrumento de geração de dados deste estudo o questionário e a entrevista, vistos como técnicas que possibilitaram a coleta de informações da realidade da comunidade e sobre o gênero textual receita culinária como recurso didático. Além disso, foram realizadas entrevistas com quatro famílias do assentamento sobre as receitas culinárias como aspecto cultural do assentamento.

De acordo com Creswell (2007, p. 186):

Os métodos de coleta de dados estão crescendo e cada vez mais envolvem participação ativa dos participantes e sensibilidade aos participantes do estudo. Os pesquisadores qualitativos buscam o envolvimento dos participantes na coleta de dados e tentam estabelecer harmonia e credibilidade com as pessoas no estudo.

O questionário foi construído com palavras simples e comuns. As questões nele contidas encontravam-se de acordo com o nível do vocabulário dos entrevistados para que os indivíduos questionados tivessem melhor compreensão e não ocorressem uma interpretação errada da pergunta. Quanto mais entendível for o questionário melhor serão os dados adquiridos por ele.

Gil (2008, p. 121) afirma que o questionário é uma técnica de investigação composta por um conjunto de questões submetidas a pessoas com o objetivo de adquirir informações a respeito de algum conhecimento, cultura, sentimento, interesses ou valores.

Em relação à escolha das questões o mesmo autor supracitado exemplifica algumas regras básicas que devem ser observadas para obter as informações desejadas utilizando o questionário (Gil, 2008, p.126):

- a) devem ser incluídas apenas questões relacionadas ao problema pesquisado;
- b) não devem ser incluídas questões cujas respostas podem ser obtidas de forma mais precisa por outros procedimentos;
- c) devem-se levar em conta as implicações da questão com os procedimentos de tabulação e análise dos dados;
- d) devem ser incluídas apenas questões que possam ser respondidas sem maiores dificuldades;
- e) devem ser evitadas questões que penetrem na intimidade das pessoas.

Foram utilizados um questionário para a professora de português e um questionário para as quatro estudantes. Ambos os questionários formados com perguntas de natureza aberta, ou seja, as perguntas abertas são aquelas que permitem liberdade ilimitada de respostas ao informante. Assim, os respondentes usaram suas próprias palavras para responderem às perguntas dos questionários.

Nesse momento da pesquisa ainda estávamos no pico da pandemia, por essa razão, os questionários da professora e das estudantes foram aplicados de forma *online*.

Os dois questionários aplicados contiveram seis perguntas subjetivas. Porém, as perguntas para a professora eram diferentes das questões do questionário aplicado para as estudantes. Para a professora de português do 6º ano, o questionário foi enviado por e-mail. Já o questionário feito às estudantes foi encaminhado pela plataforma de mensagem WhatsApp, pois este é o meio mais acessível por elas.

Com o questionário aplicado para a professora foi possível inteirar-se de algumas metodologias que ela desenvolve ao trabalhar com os gêneros textuais e a relevância de estudar esse conteúdo. Também pode adquirir conceitos valiosos que apresentam de que modo o gênero receita culinária está presente no cotidiano das famílias da comunidade e por fim de que maneira a professora de língua portuguesa pode utilizar esse elemento cultural em suas aulas, tornando o espaço educacional ainda mais transdisciplinar.

Por meio do questionário aplicado para as estudantes, conseguimos colher informações sobre o seu conhecimento a respeito do gênero textual; analisar a importância de estudar conteúdos que são encontrados no dia a dia e que muitas vezes passam despercebidos, em específico o gênero receita culinária. Nesse sentido, a pesquisadora também realizou um levantamento de receitas culinárias por meio desse questionário.

Segundo Gil (2008) a entrevista é definida como a técnica em que o investigador fica frente ao investigado para formulação de perguntas, com a finalidade de adquirir dados que lhe interessa para construção de sua investigação. Com isso, ela é vista como uma prática de interação social. Portanto, é uma das técnicas de coleta de dados mais usada pelos pesquisadores das ciências sociais.

Essa técnica de coleta de dados é apropriada para a obtenção de informações a respeito do que as pessoas sabem, fazem ou fizeram em algum lugar ou tempo. O roteiro que irá conduzir a entrevista depende da definição do tipo da entrevista adotado. É fundamental que uma conversa anteceda o momento da entrevista. O entrevistador deve explicar os objetivos e a finalidade da entrevista.

As entrevistas ocorreram com quatro moradoras do assentamento sendo elas de famílias distintas. Cada família vem de um estado brasileiro, sendo a primeira da Bahia, a segunda do Pernambuco, a terceira de Goiás e a quarta do Piauí. Esses são uns dos estados que mais têm famílias na comunidade, segundo informações de alguns moradores. Por conta dessa miscigenação de costumes e culturas, a culinária de São Vicente é rica em diferentes pratos que ao mesmo tempo se tornam tão comuns entre as famílias.

As entrevistas foram feitas com as quatro moradoras, usando um roteiro base com cinco questões para nortear o diálogo. Fizemos uso do celular para

gravar somente o áudio das entrevistas; todas entrevistadas forneceram as receitas de forma oral.

Com essas entrevistas colhemos informações sobre alguns costumes e cultura culinária que cada família trouxe de sua terra natal, as práticas que usa no momento do preparo de um prato típico escolhido por ela. As receitas foram também coletadas para realizar uma análise e comparação com as receitas descritas pelas estudantes, no intuito de verificar as semelhanças e divergências com base na diferença de geração.

Com o levantamento dessas receitas, também foi possível conhecer um pouco mais a cultura da comunidade e identificar como esse texto injuntivo pode ser estudado no ensino de português.

Em relação a análise de dados, Creswell (2007, p. 105) diz:

A análise de dados é um processo contínuo durante a pesquisa. Envolve análise das informações dos participantes, e os pesquisadores geralmente empregam os passos de análise encontrados dentro de uma estratégia de investigação específica.

Assim sendo, a presente pesquisa foi desenvolvida por meio de todos os métodos selecionados e esclarecidos ao decorrer desse capítulo metodológico, visto que, utilizamos conceitos e teorias de diferentes autores que foram de suma importância para fundamentar os objetivos alcançados com esse estudo, assim como os dados coletados que tiveram grande utilidade para chegar aos resultados atingidos.

CAPÍTULO 3:

ANÁLISE DOS RESULTADOS DA PESQUISA

Neste capítulo, analisamos os dados coletados na pesquisa de campo por meio de questionários e entrevistas. Primeiramente analisamos o questionário disponibilizado pela professora, em seguida os resultados obtidos por meio dos questionários aplicados para as quatro estudantes e, por fim, as entrevistas feitas com as quatro chefes de famílias.

3.1 Análise do questionário aplicado para a professora

Com este questionário foi possível analisar como o gênero receita culinária é trabalhado na disciplina língua portuguesa no 6º ano, como ele está presente no cotidiano dos estudantes e qual o seu papel fundamental no processo de ensino/aprendizagem.

A questão 1 do questionário (Você gosta de trabalhar com gênero textual?), foi para nortear a pesquisa e saber se a professora se identifica com o conteúdo abordado nesse estudo e suas relevâncias. A esse respeito, ela diz: “Gosto e acho importante se trabalhar com gêneros textuais”. Assim, podemos deduzir que os gêneros textuais são fundamentais nas práticas pedagógicas contribuindo diretamente para o aprendizado significativo da leitura, produção de textos (oral e escrito) e compreensão dos conteúdos.

Seguindo para a questão 2 (Qual o objetivo de trabalhar com gênero textual?), a resposta foi “Desenvolver inúmeras habilidades, além de ler e escrever”. Por meio da leitura e da escrita o estudante pode alcançar qualquer resultado, seja ele teórico ou prático, dentro ou fora da sala de aula, esses são os principais vieses para agir, reagir e interagir com o outro e com o mundo.

A leitura, a produção e interpretação de textos fazem parte de qualquer processo de aprendizagem. Para que aconteça a interação e participação social, é necessário o domínio cada vez maior desses mecanismos. Outra habilidade que se desenvolve é a reflexão e consciência crítica dos educandos, pois essas práticas não estão relacionadas somente para a disciplina de português, mas em todas as demais disciplinas e vida de todos.

Sendo assim, quando o estudante produz um gênero textual e consegue identifica-lo ele precisa se apropriar desse conhecimento anteriormente, por isso é fundamental estudar os gêneros textuais, pois quando se produz qualquer texto ele não pode ser vazio, ele possui uma razão, uma intenção e uma finalidade.

A pergunta 3 (Quais as práticas pedagógicas você acredita ser mais eficazes no ensino de gênero textual?), teve o objetivo de identificar quais as práticas a professora utilizam em sala para ministrar o conteúdo gênero textual. Ela deu a seguinte resposta:

Não acredito em prática pedagógica mais eficaz. Acredito que ao se trabalhar com gêneros textuais abre-se oportunidade para explorar uma infinidade de conteúdos significativos das mais variadas áreas do conhecimento e desenvolver muitas habilidades, inclusive no cotidiano, a comunicação com outras pessoas.

Ao analisar essa resposta, foi possível identificar a importância de trabalhar com os gêneros textuais em sala de aula, pois, a diversidade de atividades relacionadas a esse conteúdo traz benefícios à formação do educando. Além disso, podem contribuir para a inserção do estudante na sociedade em relação ao trabalho com atividades de leitura, interpretação, compreensão e produção de textos.

Os gêneros textuais como tipologia textual injuntiva fazem com que os leitores sejam instruídos ao realizar uma determinada tarefa. Encontramos essa tipologia ao produzir uma receita culinária; quando fazemos uso de uma medicação, somos orientados por meio da bula de remédio; assim também quando vamos montar algum móvel e/ou utilizamos um eletrodoméstico usamos as instruções dos manuais. Todas essas atividades são possíveis por meio dos gêneros textuais, como aponta Marcuschi (2010, p. 19): “os gêneros contribuem para ordenar e estabilizar as atividades comunicativas do dia-a-dia”.

Essas atividades são um pouco da infinidade de conteúdos bastante significativos, em diferentes áreas do conhecimento, que devem ser trabalhados em aula. Com esse tipo de atividades que o professor usa em suas aulas, os estudantes aprendam muitas habilidades e que, de certo modo, podem aplicar em práticas sociais diárias.

Inclusive trabalhar com atividades do cotidiano, aproxima os estudantes da vida social em que estão inseridos e promove a formação dos indivíduos de forma completa, com isso, as aulas se tornam muito interdisciplinares. Marcuschi (2010, p.19) considera que os gêneros “são entidades sócio-discursivas e formas de ação social incontornáveis em qualquer situação comunicativa”. Assim, surgem como forma de comunicação para atender a necessidade do ser humano de se expressar e de compreender a vida diariamente.

Ao ser questionada a respeito da importância de trabalhar com o gênero receita culinária em sala, questão quatro, a entrevistada relata:

Acredito que conhecer a cultura culinária de outras regiões, países, etc... Inclusive trabalhei este mês receita culinária da cultura americana, inglesa com a turma e foi tão bom, muito produtivo. Associado ao conteúdo trabalhei substantivos e verbos no imperativo.

Examinando essa fala, vimos que mesmo com a diversidade da cultura em nossa comunidade, a professora usa outras regiões para trabalhar o conteúdo. Assim, podemos ver que é possível utilizar diversos lugares, apresentando novas culturas. Com isso, pode-se identificar quais se parecem com a nossa e quais se distanciam das nossas práticas culturais culinárias. O estudo de outras culturas nos ajuda a compreender a realidade de outros sujeitos e a ampliar a visão de mundo, podendo também estimular a criatividade dos envolvidos no ensino/aprendizagem, proporcionando contato com a diversidade que existe.

Por outro lado, podemos ver que a professora, nesse momento, não usa em sua aula a cultura local. Ela poderia trabalhar com a realidade dos educandos e até mesmo analisar e exaltar a riqueza culinária que compõe a comunidade. Trazer para a aula as diferentes regiões das famílias dos educandos, assim a aula também se tornaria interdisciplinar por trabalhar com a disciplina de geografia.

Em relação à pergunta cinco do questionário (Como você apresentaria aos seus alunos os diferentes gêneros textuais?), a entrevistada respondeu:

Apresento de acordo com o contexto da aula. Por exemplo, se quero trabalhar com Verbete, utilizo pesquisa em dicionário, se vou trabalhar com receita, posso utilizar vídeo, pesquisa e explorar também a escrita do texto, ortografia etc.

Quando o professor se propõe a desenvolver em suas aulas metodologias diversificadas para trabalhar o conteúdo, é possível alcançar bons resultados, fazendo com que os educandos aprendam com mais eficiência, assim, eles conseguem aplicar os conteúdos teóricos em suas atividades fora do ambiente escolar.

Segundo enfatiza Marcuschi, “os gêneros textuais são fenômenos históricos profundamente vinculados à vida cultural e social”. Assim, nada mais crucial que desenvolver aulas que usem meios que demonstrem como os

educandos possam fazer uso dos gêneros como forma de organizar e ordenar atividades comunicativas do dia a dia.

Já em resposta à questão seis (Qual a importância dos gêneros textuais no cotidiano dos estudantes?), a visão da entrevistada é: “Gêneros textuais fazem parte do dia a dia. Estão inseridos em nossas vidas, ou seja, é importante, pois trabalhamos com a própria realidade que nos cerca”.

Vimos que os gêneros textuais são textos que exercem determinada função social e ocorrem em situações do nosso cotidiano, em diferentes momentos quando nos comunicamos. Assim sendo, eles são classificados a partir de suas características e do contexto em que estão envolvidos, como ressaltam Dolz, Noverraz, Schneuwly (2001, p. 96):

Quando nos comunicamos, adaptamo-nos a situações de comunicação. Não escrevemos da mesma maneira quando redigimos uma carta de solicitação ou um conto; não falamos da mesma maneira quando fazemos uma exposição diante de uma classe ou quando conversamos à mesa com amigos. Os textos escritos ou orais que produzimos diferenciam-se uns dos outros e isto porque são produzidos em condições diferentes.

3.2 Análise do questionário aplicado para as estudantes

Inicialmente fiz uma breve explicação para as quatro estudantes sobre a importância do gênero textual e como está ligado diretamente na vida e em práticas da comunidade. Em seguida, apliquei o questionário com total de seis perguntas subjetivas, para cada uma das estudantes que se disponibilizaram a participar da pesquisa.

Com esse questionário, além de respostas fundamentais para alcançar os objetivos propostos para o desenvolvimento desta pesquisa, foi possível recolher cerca de 8 receitas culinárias que são aqui dados fundamentais para exaltar a importância da culinária na cultura da comunidade.

Aplicar o questionário com perguntas bastante diretas, possibilitou que as entrevistadas não tivessem dúvidas em relação aos resultados que se pretendia adquirir. Também foi possível realizar um levantamento sobre o conhecimento pessoal de cada estudante sobre gênero textual.

A primeira pergunta teve como objetivo saber se as quatro educandas entrevistadas já estudaram gênero textual. Todas elas responderam que sim. Em conversa com a professora de português, ela já havia me informado que ministrou o conteúdo gênero textual recentemente para a turma, por isso houve essa unanimidade nas respostas. O fato de esse conteúdo já ter sido ministrado anteriormente possibilitou dar continuidade ao tema de forma mais profunda.

A segunda questão (O que você entende por gênero textual?) possibilitou que as estudantes se expressassem de forma pessoal. Elas deram as seguintes respostas:

Aluna 1: “Eu entendo que os gêneros textuais são as classificações usadas para determinar os textos de acordo com suas características em relação a um contexto”.

Aluna 2: “É uma forma de texto que apresenta características definidas por seu conteúdo, estilo, estrutura e função”.

Aluna 3: “Eu aprendi gênero textual quando a professora de português ensinou substantivo próprio e substantivo comum e composto”.

Aluna 4: “Eu gosto muito de estudar gênero textual e principalmente de fazer o gênero receita”.

Com essas respostas, percebemos que todas as alunas já estudaram gênero textual e que têm conhecimento a respeito do conteúdo cada uma com uma visão, mas que estão interligadas.

Seguindo para a questão três (Qual a importância de estudar o gênero textual receita culinária?), as alunas deram as seguintes respostas:

Aluna 1: “O estudo desse gênero é de suma importância para o conhecimento do aluno, percebo que esse conteúdo faz parte do nosso dia a dia”.

Aluna 2: “Esse estudo é muito importante, porque ele pode ser encontrado no dia a dia não estando longe de nossa vida social e cultural. Encontramos esse conteúdo em nossa casa pois todo dia minha mãe prepara nosso alimento”.

Aluna 3: “Para poder saber sobre o gênero e também saber substantivo”.

Aluna 4: “É bom pra quem gosta de fazer comida e para aprender outros conteúdos com o gênero receita”.

Assim, vemos que ao trabalhar com conteúdos ligados à realidade do educando as aulas se tornam mais atrativas e tornam o conhecimento mais

acessível, pois o conhecimento pode ser aplicado em vários momentos e lugares fora do ambiente de sala de aula.

Por meio do gênero receita culinária, é possível trabalhar a cultura da comunidade e outros conteúdos da língua portuguesa. Esses conteúdos podem ser desenvolvidos de diversas formas pedagógicas para melhor aproveitamento da disciplina e para que os educandos aprendam com mais facilidade.

Podemos encontrar receitas culinárias em livros de receitas, em sites da internet, em revistas culinárias, jornais, ou receitas que são passadas de geração para geração. Assim, pode-se trabalhar com outros gêneros textuais, desenvolver a habilidade de leitura e escrita e também aprimorar a pesquisa em diversas fontes de informação.

As aulas se tomam bastante interdisciplinar, com o gênero receita culinária pode-se trabalhar com quantidade, explorar números e símbolos da matemática. Estudar alguns ramos da ciência alimentar, quando recorreremos a pesquisar sobre os alimentos que podem ser consumidos pelo ser humano e suas funções nutritivas, conhecer alimentos saudáveis e a forma de cultivo de muitos desses alimentos.

Reconhecer recursos linguísticos e discursivos que constituem os gêneros previstos para que sejam empregados adequadamente na produção de textos. Explorar os tipos textuais e sua estrutura.

Na quarta questão (Qual a importância de estudar conteúdos que você encontra no dia a dia?), as respostas foram:

Aluna 1: Os estudos se tornam mais produtivos e você consegue encaixar melhor seus momentos de lazer para aprender mais.

Aluna 2: Quando estudamos na escola o conteúdo e encontramos na nossa vida fora da escola, os conteúdos ficam mais interessantes.

Aluna 3: É importante aprender sobre aquele assunto que estou estudando.

Aluna 4: Para aprender mais rápido o conteúdo de português.

O professor precisa estar sempre diversificando a forma de ensino, pois, muitas vezes, um estudante tem determinada dificuldade de aprender com certa metodologia, assim, com outras metodologias cada estudante pode desenvolver melhor seu conhecimento. Segundo Dolz, Noverraz, Schneuwly (2001, p. 104)

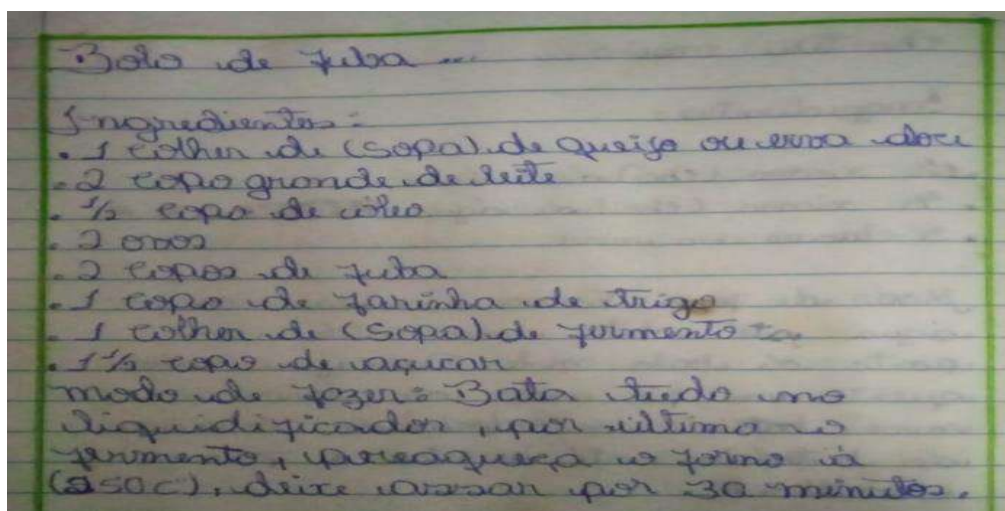
“é muito importante propor atividades as mais diversificadas possível, dando, assim, a cada aluno a possibilidade de ter acesso, através de diferentes vias”.

A pergunta cinco do questionário solicitou que as estudantes descrevessem uma receita culinária de um alimento da qual elas gostam muito. Com essa pergunta, buscou-se adquirir textos de tipologia injuntiva. Essa forma de recolher esse material foi vista como uma opção descontraída para que elas pudessem participar entregando o que foi pedido sem resistências da parte delas.

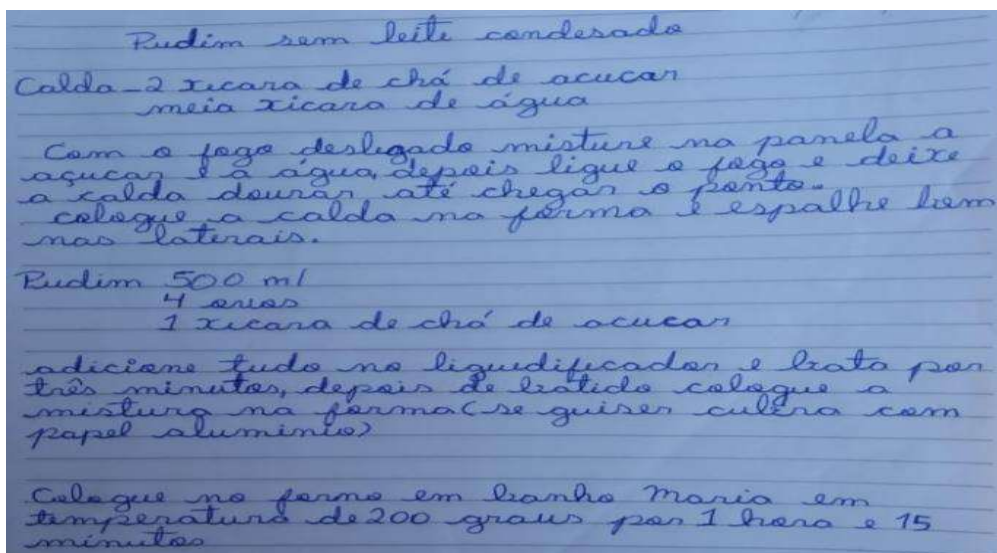
O gênero receita culinária é um texto que oferece a quem lê a maneira correta de como fazer determinada comida. Esse texto injuntivo é apresentado em duas partes bastante simples e objetivas: Ingredientes, onde aparece a lista das coisas que serão usadas na receita e o modo de preparo, onde aparece a explicação, o passo a passo de como preparar esse alimento. Esse texto geralmente utiliza verbos expressos no modo imperativo que iram nortear o leitor a realizar as ações necessárias.

Receita descrita pela Aluna 1 que complementou dizendo: “Essa receita foi minha avó que ensinou a minha mãe e ela me ensinou por tanto eu amo esse tipo de bolo e ele é bem fácil de fazer”.

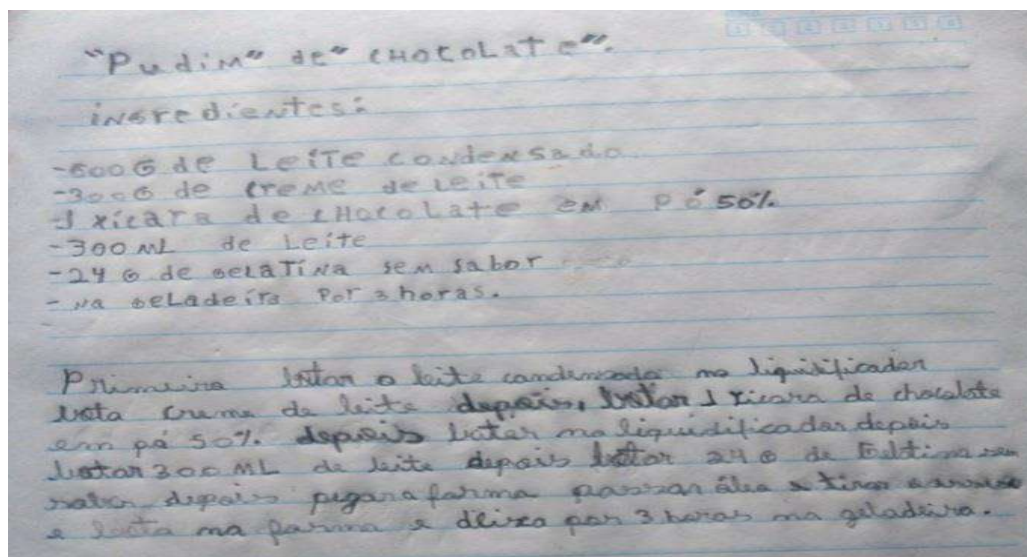
Receita do “Bolo de Fubá” disponibilizada pela Aluna 1:



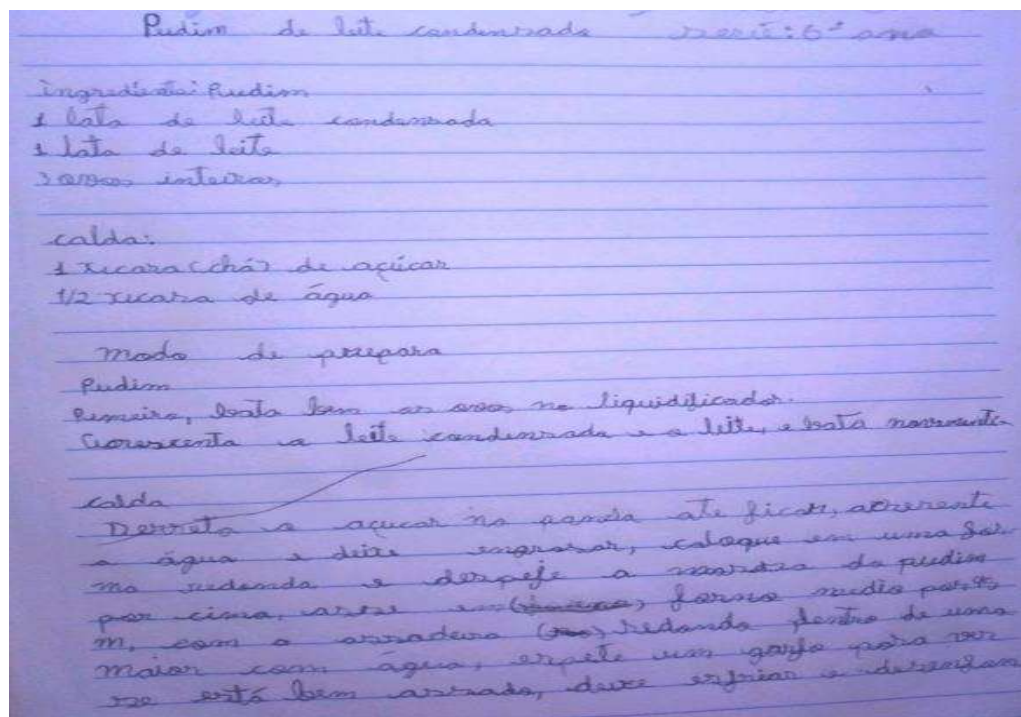
Receita de “Pudim sem Leite Condensado” disponibilizada pela Aluna 2:



Receita do "Pudim de Chocolate" cedida pela aluna 3:



Receita do "Pudim de leite condensado" cedida pela Aluna 4:



Podemos deduzir que o pudim foi a receita mais descrita pelas alunas. É um doce de fácil preparo e com poucos ingredientes, além de ser muito saboroso. Ao preparar essa sobremesa podemos usar os ovos vindos da criação de galinhas caipiras e o leite também pode ser de produção própria das famílias da comunidade, os demais ingredientes são comprados nos comércios locais. O bolo de fubá bastante consumido como refeição da manhã ou lanche da tarde foi uma das receitas adquiridas com o questionário. Esse alimento também é preparado de forma simples e de baixo custo econômico, ótima opção para famílias com grande número de integrantes.

A questão seis do questionário solicitou que as estudantes escrevessem uma receita culinária de uma refeição consumida por sua família. Objetivou-se com essa questão recolher receitas culinárias de comidas que estão presentes no dia a dia das pessoas do assentamento. Assim, conseguimos conhecer cada vez mais a cultura local e suas diversidades, por conta da miscigenação de regiões que constituem São Vicente. Analisar essas receitas possibilitou ligação direta do pesquisador com o grupo estudado.

As receitas adquiridas foram:

Aluna 1: Peixe ao Molho.

Peixe ao molho

Ingredientes:

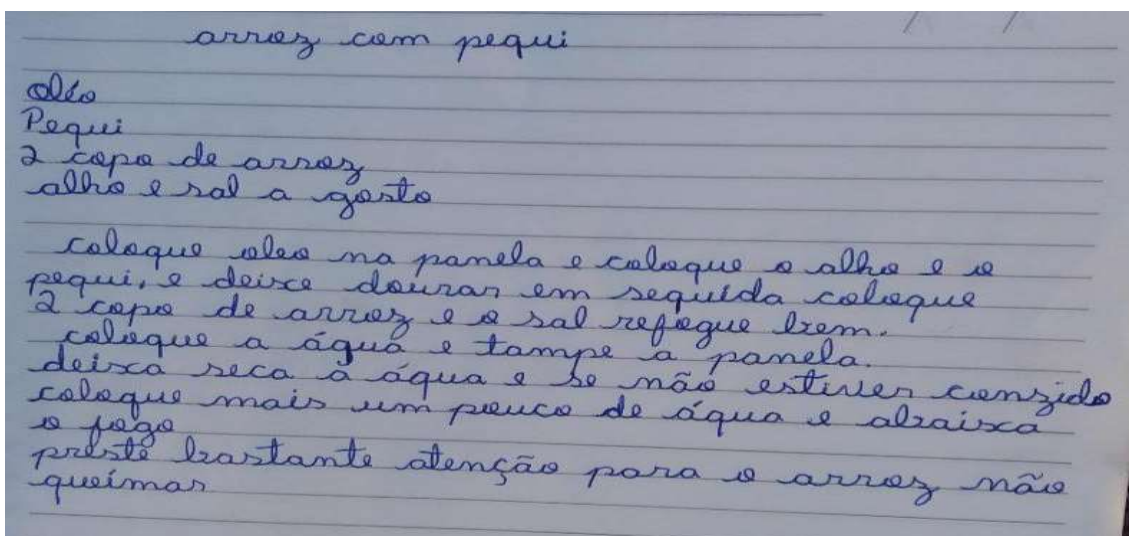
5 Peixes pequenos cortados
 3 colheres (sopa) de banha de porco ou óleo
 2 Cebola médias picada
 2 Tomate pequenos picado
 1 Pimentão picado em rodela
 2 Dentes de alho
 2 Batatinha médias cortadas
 1 Molho de tomate
 Cheiro verde e cebolinha à gosto
 Sal a gosto

Modo de Preparo:

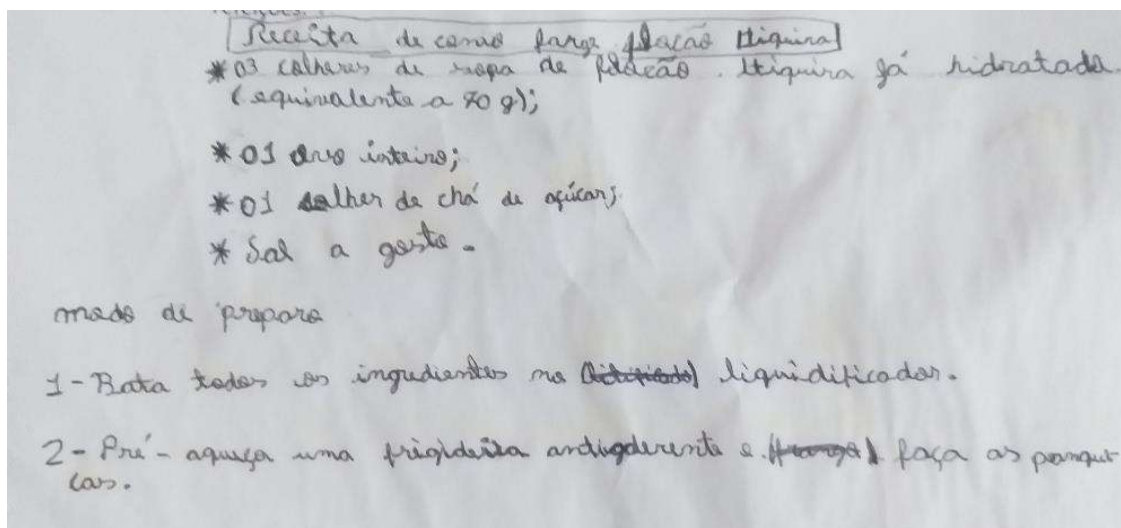
Pegue uma panela acrescente a gordura de porco, coloque a cebola e o alho amassado com sal e deixe dourar. Acrescente o peixe, o molho de tomate, o pimentão e o tomate, em seguida coloque água, coloca as batatas cortadas e deixe cozinhar por 20 minutos. Desligue o fogo e adicione o cheiro verde e a cebolinha. Sirva com arroz e feijão.

“Esse foi um dos alimentos que eu e minha família comemos no almoço”.

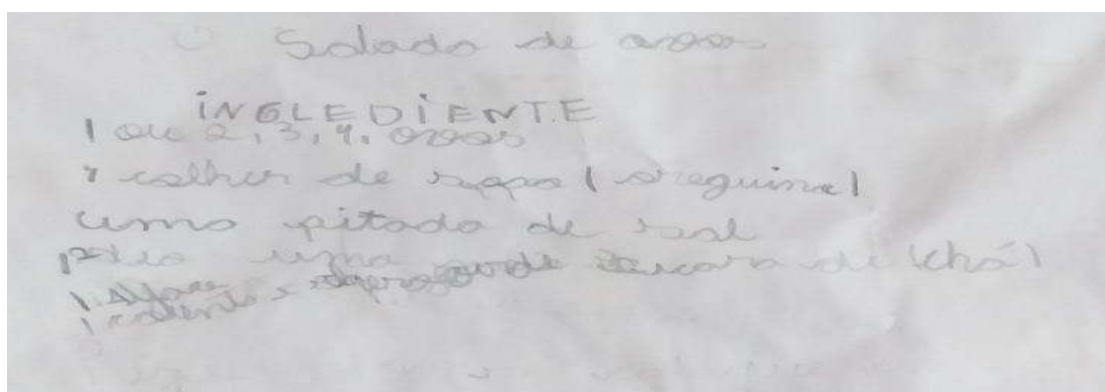
Aluna 2: Arroz com Pequi



Aluna 3: Panqueca de Flocão de Milho



Aluna 4: Salada de Ovos



A educação deve ter como propósito, ser uma prática social que objetiva desenvolver o ser humano, não somente no espaço escolar, mas em todos os lugares. O ensino e aprendizagem precisa ser uma forma de constituir a autonomia e o senso crítico, por isso deve-se haver a reflexão para unir o conhecimento escolar aos saberes ocorridos nos processos cotidianos. Isso é um grande desafio, porém, é necessário para o desenvolvimento social. A respeito desse tema, Eidt e Strieder (2018, p. 37) abordam que:

Nessa acepção, é necessário pensar o conhecimento como algo inseparável da vida, já que o mesmo possibilita vivenciar a experiência da resignificação dos sentidos e contribuir para semear a reflexão sobre uma educação que possa integrar o ser e o saber, entrelaçando os fenômenos da vida com o processo de conhecimento.

3.3 Análise das entrevistas com as quatro moradoras da comunidade

Irei mencionar as entrevistadas com as Siglas E1 (BA), E2 (PE), E3 (GO) e E4 (PI), ou seja, significado de E (Entrevistada), o número ordem em que realizai as entrevistas e a sigla correspondente ao estado de origem dessas mulheres.

A primeira questão da entrevista (Qual seu estado de origem?), teve o objetivo de identificar e confirmar o estado de origem de cada uma das entrevistadas. Assim, foi possível levantar a diversidade de origens presente em nossa comunidade, sendo que, foram selecionados somente quatro estados distintos, mas existem muitas pessoas de outros estados do nosso Brasil. Referimo-nos às entrevistadas com a letra E de Entrevistada e a ordem de entrevista, seguindo com a sigla de seu estado de origem. Seguem abaixo as seguintes respostas:

E1 (BA): Correntina, Bahia.
E2 (PE): Sítio Tripiá, Bom Conselho no Pernambuco.
E3 (GO): Rubiataba, Goiás.
E4 (PI): Redenção do Gurguéia, Piauí.

A segunda pergunta (Mora na comunidade há quanto tempo?), buscou descobrir a quantidade de anos que cada entrevistada mora no assentamento. Foi fundamental para nortear a pesquisadora em relação a conhecer melhor a identidade dessas quatro moradoras. As respostas foram as seguintes:

E1 (BA): "Moro aqui a 25 anos."
E2 (PE): "23 anos."
E3 (GO): "24 anos."
E4 (PI): "Moro no P.A São Vicente a 14 anos."

A pergunta três (Existe algum prato típico que você prepara para sua família ou amigos que te faz lembrar da sua cultura de origem? Quais os costumes que você ainda usa no momento de preparar esse prato?), teve como finalidade observar se essas mulheres ainda usam algum costume no momento de preparar algum alimento que trazem da cultura de origem e quais comidas fazem parte desses estados de onde vieram. Temos a seguir a resposta de cada entrevistada:

E1 (BA): Sim! O Mugunzá. Utilizo o feijão catador e na hora de preparar uso o caldo do feijão.

E2 (PE): Bolo de Puba. Uso a puba que guardo quando fazemos farinha, meu esposo sempre planta mandioca, aí fazemos a farinha, a puba e o polvilho. É um bolo bem simples.

E3 (GO): Tem o arroz com pequi, galinhada, frango caipira ao molho com quiabo, tudo isso me lembra. No frango usamos o açafraão que nos mesmos plantamos e secamos. Uso cheiro verde que também produzimos aqui mesmo. O frango que criamos no nosso quintal de casa. E sempre preparo essas comidas no fogão a lenha, parece que a comida fica mais gostosa.

E4 (PI): Sim! Buchada bovina. Tempero de um dia para outro, pego as tripas junto com outros recheios costurar na buchada, cozinhar na panela de pressão e depois ir ao forno.

Vimos que cada uma das entrevistadas tem um modo de preparar cada alimento, sendo características culturais de cada estado de origem, ou seja, usar um ingrediente cultivado em suas chácaras, ou como temperar determinado prato e a forma de manuseio dos ingredientes, o costume de usar o fogão a lenha para preparar a refeição, a prática de fazer a farinha e usar a puba e o polvilho. Essas práticas estão vinculadas ao modo que cada uma aprendeu em sua região de origem.

A pergunta quatro (Qual prato típico do assentamento mais conhecido por você? Pode passar a receita?), buscou fazer um levantamento das comidas típicas da comunidade.

E1 (BA): A pamonha, antigamente fazia aqui a festa da pamonha.
(E2, PE): Tem o feijão tropeiro, a galinhada, a pamonha, curau de milho e a buchada, tem também o beiju de massa. Vou passar a receita do beiju de massa.

E3 (GO): O feijão tropeiro, ele é muito feito nas festas, por ser uma comida que rendem muito e também barata.

E4 (PI): A Pamonha Recheada é bastante feita pelas pessoas do assentamento. Inclusive antes de vim morar aqui era feito o dia da pamonha, várias famílias se reunião, cada uma contribuía com milho e era feita muitas pamonhas e dividida entre os participantes da festa.

Aqui vimos que o preparo, às vezes, foi diferente, mas as entrevistadas E1 (BA) e E4 (PI) descreveram as receitas da pamonha, prato bastante tradicional no estado de Goiás e muito feito na época da colheita de milho na comunidade. Também foi lembrada por essas duas entrevistadas a festa da pamonha que era realizada na comunidade, tradição essa que deixamos morrer,

talvez uma das razões seja o distanciamento das famílias depois que os lotes foram divididos e entregues, com isso, passou a ocorrer muita venda de chácaras. Assim algumas das famílias que se reuniam para realizar essa festa acabaram indo embora da comunidade.

Com essas respostas, vimos que a maioria dos pratos estão bastante presentes na cultura culinária da comunidade. Com isso, um dos pratos citados acima, ou seja, o feijão tropeiro aparece como resposta da E2 (PE) e E3 (GO). Assim sendo, ele também é um prato típico bastante feito pelos moradores do assentamento.

Temos abaixo as receitas adquiridas por meio da quarta pergunta acima:

E1 (BA): Receita da Pamonha de Doce

Ingredientes:

1 Saco de milho com a casca
Água
3kg de açúcar
1L de manteiga de porco
1 Queijo
1 Pitada de sal

Modo de Preparo:

Corte o fundo das espigas de milho reserve em uma bacia, separe as cascas melhores do milho que vamos usar para enrolar a massa. Coloque um caldeirão com água para ferver no fogão a lenha ou trempe. Rala as espigas do milho todo. Corte o queijo em cubos compridos. Esquente bem a manteiga de porco, quando tiver bem quente jogue dentro da bacia com a massa do milho já ralada, adicione o açúcar e o sal. Depois faça os copos com as palhas e coloque dentro a massa e no meio o pedaço do queijo, amarre com fitas feitas com a própria palha do milho. Coloque dentro do caldeirão com a água bastante quente. Deixe cozinhar por cerca de 40 minutos, sirva quente ou fria.

E2 (PE): Receita do beiju de massa

Ingredientes:

500g de massa de puba
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Coloque a massa em uma panela. Acrescente o sal, não precisa molhar ela já é molhadinha. Coloca na frigideira e vai fazendo um por um.

E3 (GO): Receita do Feijão Tropeiro

Ingredientes:

500g de feijão catador
 400g de toucinho de porco
 1 calabresa
 200g de farinha de mandioca
 Sal a gosto
 Couve
 3 dentes de alho amassado
 1 cebola picada
 Cheiro verde a gosto

Modo de preparo:

Cozinhe o feijão catador, não pode ficar muito mole. Quando estiver cozido escolha o caldo. Corte o toucinho e a calabresa em cubos pequenos. Em uma panela coloque o toucinho para fritar, a própria a banha vai ser o suficiente para fritura e tempero do feijão tropeiro. Pique a couve bem fino. Quando estiver quase frito, frite também a calabresa, coloque a cebola, o alho e o couve. Jogue o feijão e acrescente o sal a gosto e o cheiro verde, deixe esfriar um pouco para misturar a farinha de mandioca.

E4 (PI): Receita da Pamonha Recheada.**Ingredientes:**

10 espigas de milho verde
 Meio copo de manteiga de leite
 Óleo para fritar a linguiça de frango
 Linguiça de frango
 300g de queijo
 Sal a gosto

Modo de Preparo:

Retire o milho da espiga. Bata no liquidificador com um pouco de água até ficar bem misturado. Frite a linguiça de frango. Aqueça a manteiga de leite e coloque na massa quando estiver bem quente. Em seguida misture todos os outros ingredientes e misture bem. Coloque na palha do próprio milho ou na casca da banana. Por último coloque a linguiça de frango. Colocar pra cozinhar por 30 minutos na água fervendo.

Na questão 5 (Você pode nos passar uma receita culinária de um prato que tem algum significado para você ou sua família? Conte um pouco sobre a história dessa receita.), objetivou-se aqui adquirir uma receita que de alguma forma tem vínculo afetivo com essas famílias e também alguma lembrança que essa receita pode trazer para as entrevistadas. Seguimos para as respostas:

E1, BA: Está receita né desse prato, já vem seguindo a nossa família já tem bastante tempo né, foi ainda do tempo dos meus avós, meus avós faziam, minha mãe aprendeu e isso passou pra gente né, pra mim é um prato muito famoso, minha mãe gostava muito de fazer esse prato e é muito delicioso, hoje ela já não está mais entre nós, mas eu e minha família continua a tradição sempre que reunimos sempre fazemos o Mugunzá.

E2, PE: O bolo é feito bem simples, costume usar a puba de quando fazemos farinha, aí já deixo guardada pra fazer o bolo, porque aqui em casa todo mundo gosta desse bolo. Ele me faz lembrar da minha mãe que sempre fazia para mim e meus irmãos.

E3, GO: Essa receita significa muito para minha família, todos gostam muito desse biscoitinho né. Muitas pessoas não fazem esse biscoito porque ele costuma estourar muito, eu faço ele não estoura. Eu costume fazer ele no meu trabalho quando tem reunião com a direção da escola, meus colegas de serviço gostam muito dele também. Quando eu vou visitar meus parentes em Goiânia sempre tenho que fazer para meus sobrinhos e irmãos.

E4, PI: Maria Isabel é um prato típico nordestino. Fui criada no Nordeste e lá as famílias na época tinha sempre a tradição de matar vaca e guardar para o mês todo. Como na época não tinha geladeira ou freezer então nos costumávamos secar a carne. Daí minha família sempre preparava esse prato carne seca e arroz. Daí continuo fazendo esse prato para minha família quando nos reunimos aos domingos, ou quando vamos passar o dia no rio.

Receitas adquiridas por meio da questão cinco do roteiro da entrevista:

E1 (BA): “Receita do Mugunzá”

Ingredientes:

500 g de feijão catador
 1 kg de arroz
 1 cebola grande
 1 pimentão verde
 5 colheres de manteiga de porco
 Sal a gosto
 1 dente de alho
 Cebolinha e coentro a gosto

Modo de preparo:

Cozinhe o feijão na panela de pressão, não deixe ficar mole. Quando já estiver cozido, escorra o feijão e guarde o caldo em uma vasilha. Em uma panela coloque a manteiga de porco para esquentar, coloque a cebola picada, o alho amassado e o pimentão deixem dourar. Acrescente o feijão, o arroz vai mexendo e deixe bem passado, coloque o caldo do feijão se o caldo for pouco acrescente água até cobrir. Coloque sal a gosto. Deixe cozinhar por 30 minutos. Jogue o cheiro verde por cima e está pronto.

E2 (PE): “Receita do bolo de Puba”.

Ingredientes:

500g de puba
 3 ovos
 1 colher cheia de manteiga
 500 ml de leite
 1 xícara de açúcar
 1 pitada de sal
 1 coco seco ralado
 1 colher pequena de fermento

Modo de Preparo:

Bater os ovos, a manteiga, o leite, o açúcar e o sal no liquidificador por 5 minutos. Despeje em uma vasilha, coloque junto a puba e o coco, mexer bastante. Untar a forma e colocar a massa. Deixe assar por 40 minutos no forno.

E3 (GO): “Receita Biscoito de Polvilho”

Ingredientes:

Meia xícara de óleo
 Meia xícara de água
 3 Xícara de polvilho caseiro
 Sal a gosto
 3 ovos
 Meio litro de óleo para fritar

Modo de Preparo:

Coloque a água, o óleo e o sal em uma panela para esquentar. Adicione o polvilho em recipiente. Despeje a água morna dentro do polvilho, após esquentar, espere um tempinho para ele esfriar um pouco. Quebre os ovos, amasse a massa com as mãos até dar o ponto de enrolar. Enrole a massa. Coloque o óleo em uma panela, adicione o biscoito ainda com óleo frio, deixe fritar em fogo baixo e retire da gordura e coloque para escorrer o óleo. Quando for fritar novamente deixar o óleo esfriar um pouco se estiver muito quente. Comer com um delicioso cafezinho.

E4 (PI): “Receita Maria Isabel”

Ingredientes:

500g de carne de sol picada
 1 cebola picada
 5 dentes de alho amassado com sal
 Cheiro verde
 Sal a gosto
 2 colheres de sopa de açafrão
 4 copos americano de arroz
 Óleo a gosto

Modo de preparo:

Coloque em uma panela o óleo, a cebola, o alho e o açafrão. Refogue a carne, logo depois coloque o arroz. Coloque de 400 a 500ml de água quente. Deixe cozinhar de 20 a 25 minutos. Quando estiver cozido, colocar por cima o cheiro verde.

Em comparação entre as receitas disponibilizadas pelas estudantes e as receitas descritas pelas quatro moradoras entrevistadas vimos que ocorrem algumas diversificações no sentido que as receitas das moradoras estão mais ligadas a cultura de cada uma, aos costumes que elas têm no momento de escolher quais receitas a serem compartilhadas. Já as receitas das estudantes são as mais fáceis de serem feitas e mais atualizadas, podendo ter influência do mundo digital e da praticidade que a vida exige nos dias de hoje. Essas diferenças também podem estar ligadas à idade e a vivência que os dois grupos estudados têm.

Nas receitas das moradoras, vimos mais ligação com a cultura local e os ingredientes utilizados no preparo mais vinculados à produção familiar do assentamento. Já os pratos das estudantes estão mais ligados ao gosto de cada uma, podendo ter sofrido alguma influência do questionário, e também por ser receitas mais práticas a serem feitas. Com isso, vimos também que, de alguma forma, a receita se torna típica da comunidade pois muitas famílias acabam fazendo o preparo desse alimento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho abordamos a importância do gênero textual receita culinária no ensino da disciplina língua portuguesa. A pesquisa realizada amplia o conhecimento a respeito da cultura do assentamento São Vicente e buscou métodos de como o é possível utilizar a receita culinária como recurso didático no ensino aprendizagem do português, visto que as comidas típicas da comunidade são características fundamentais que compõem sua identidade cultural.

Pesquisar sobre nossas próprias raízes é crucial para entendermos não só nosso passado, mas para aprimorar nossas atitudes no presente e repensar como queremos nosso futuro, e o que estamos fazendo para que nossos costumes não se percam. Essa é uma das principais razões que me motivou a escolher pesquisar sobre este tema, uma vez que as futuras gerações estão vinculadas às tradições da comunidade em relação à culinária, ao cultivo e produção de alimentos que os pais praticam.

Com este estudo é possível diferenciar gênero textual de tipo textual e identificar as formas em que os textos se apresentam e suas estruturas, ou seja, as principais tipologias textuais. Dessa forma, foi possível identificar em nosso dia a dia os gêneros textuais para não somente facilitar a nossa comunicação, mas também organizar a linguagem no cotidiano.

Encontramos em todo momento com algum gênero textual, pois eles estão em todos os lugares. São as principais formas de comunicação do ser humano e estão relacionados à maioria das práticas que executamos no cotidiano. Ou seja, no momento em que estamos assistindo a uma novela, quando fazemos uma viagem, lemos um folheto que nos é entregue ao caminhar nas calçadas, usamos uma receita para preparar um alimento, ou mesmo o currículo que usamos para conseguir um emprego, entre muitas outras práticas. Não importa qual seja o gênero sempre, irá transmitir ao leitor uma forma de linguagem.

Ao analisar as respostas das estudantes que participaram dessa pesquisa, vimos que o gênero textual já é um conteúdo conhecido por elas e que tem muito a contribuir para a formação de cada uma. O gênero textual receita

culinária, como diversos outros gêneros, está profundamente ligado à realidade dos estudantes, com isso, as aulas se tornam muito mais produtivas.

Por meio do gênero em questão, é possível vincular conteúdo curricular usando métodos pedagógicos diferenciados, usando a cultura culinária e os saberes do assentamento como recurso didático. Assim, os conteúdos podem ser identificados e aplicados nas práticas cotidianas fora da sala de aula também.

Não foi possível desenvolver essa pesquisa com mais intensidade na turma estudada, por conta da pandemia de COVID-19 enfrentada durante o desenvolvimento desse estudo, mas pretende-se futuramente realizar outros trabalhos juntamente com a escola a respeito do tema gênero receita culinária e as comidas típicas do assentamento.

Conclui-se que esse estudo teve limitações quando se pretendia realizar aulas expositivas com metodologias dinâmicas, utilizando as receitas adquiridas como recurso didático com a turma do 6º ano. Porém, acreditamos que os objetivos alcançados contribuirão muito para outros educandos e para a comunidade que almejem conhecer mais a respeito da cultura culinária do assentamento e identificar a familiaridade sobre os gêneros textual, em específico receita culinária.

REFERÊNCIAS

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e Misto**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

DOLZ, J.; NOVERRAZ, M.; SCHNEUWLY, B. (org.). **Sequências didáticas para o oral e a escrita: apresentação de um procedimento**. Edições de Boeck, 2001.

FUCHS, C.; SCHWENGBER, I. L.; SCHÜTZ, J. A. **Educação em debate: cercanias da pesquisa**. São Leopoldo: Oikos, 2018. *E-book*. Disponível em: <https://oikoseditora.com.br/obra/index/id/901>. Acesso em: 10 out. 2021.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. (org.). **Método de Pesquisa**. 1. ed. - Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. - São Paulo: Atlas, 2008.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar um projeto de pesquisa**. 4. ed. - São Paulo: Atlas, 2010.

GUIMARÃES, Elisa. **Texto, discurso e ensino**. São Paulo: Contexto, 2009.

KLEIMAN, Ângela. **Oficina de Leitura: Teoria e Prática**. 10. ed. - Campinas, SP: Pontes, 2004.

KOCHE, V. S.; BOFF, O. M. B.; MARINELLO, A. F. (org.). **Leitura e produção de texto: gêneros textuais do argumentar e expor**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.
MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. Gêneros textuais: Definição e Funcionalidade. *In*: DIONISIO, A. P.; MACHADO, A. R.; BEZERRA, M. A. (org.). **Gêneros textuais e ensino**. 1. ed. – São Paulo: Parábola Editorial, 2010. p. 19-38.

MARTINS, Junior Joaquim. **Como escrever trabalhos de conclusão de curso: instruções para planejar e montar, desenvolver, concluir, redigir e apresentar trabalhos monográficos e artigos**. 7. ed. - Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

APÊNDICES

Questionário aplicado para a professora.

1. Você gosta de trabalhar com gênero textual?
2. Qual o objetivo de trabalhar com gênero textual?
3. Quais as práticas pedagógicas você acredita ser mais eficazes no ensino de gênero textual?
4. Qual a importância de trabalhar com o gênero receita culinária em sala?
5. Como você apresentaria aos seus alunos os diferentes gêneros textuais?
6. Qual a importância dos gêneros textuais no cotidiano dos estudantes?

Questionário aplicado para as estudantes.

1. Você já estudou gênero textual?
2. O que você entende por gênero textual?
3. Qual a importância de estudar o gênero textual receita culinária?
4. Qual a importância de estudar conteúdos que você encontra no dia a dia?
5. Descreva uma receita culinária de algo que você gosta muito:

6. Descreva uma receita culinária de um prato presente em uma de suas refeições:

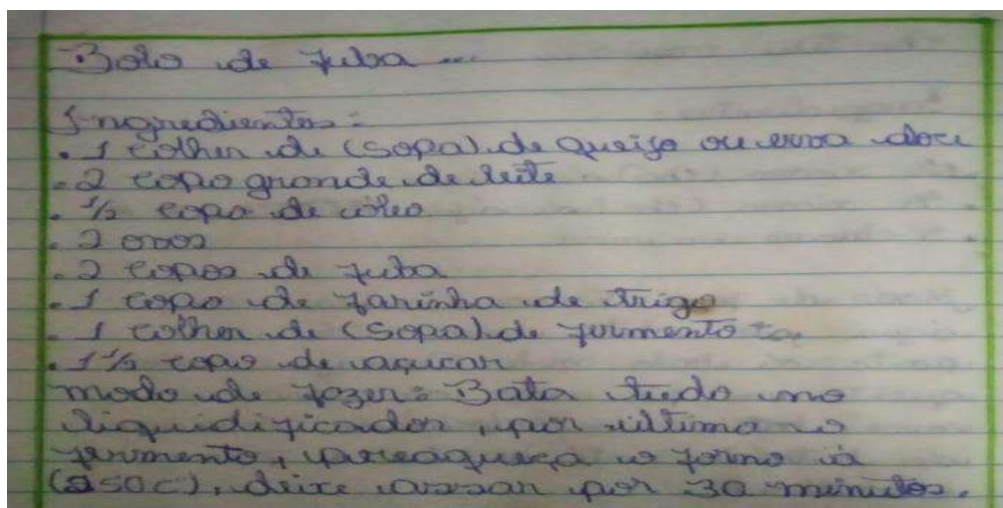
Roteiro da Entrevista das moradoras.

1. Qual seu estado de origem?
2. Mora na comunidade há quanto tempo?
3. Existe algum prato típico que você prepara para sua família ou amigos que te faz lembrar da sua cultura de origem? Quais os costumes que você ainda usa no momento de preparar esse prato?
4. Qual prato típico do assentamento mais conhecido por você? Pode passar a receita?
5. Você pode nos passar uma receita culinária de um prato que tem algum significado para você ou sua família? Conte um pouco sobre a história dessa receita.

ANEXOS:

Anexo I: Receitas das Estudantes.

Receitas disponibilizadas pela Aluna 1: Bolo de Fubá e Peixe ao Molho.



Peixe ao molho

Ingredientes:

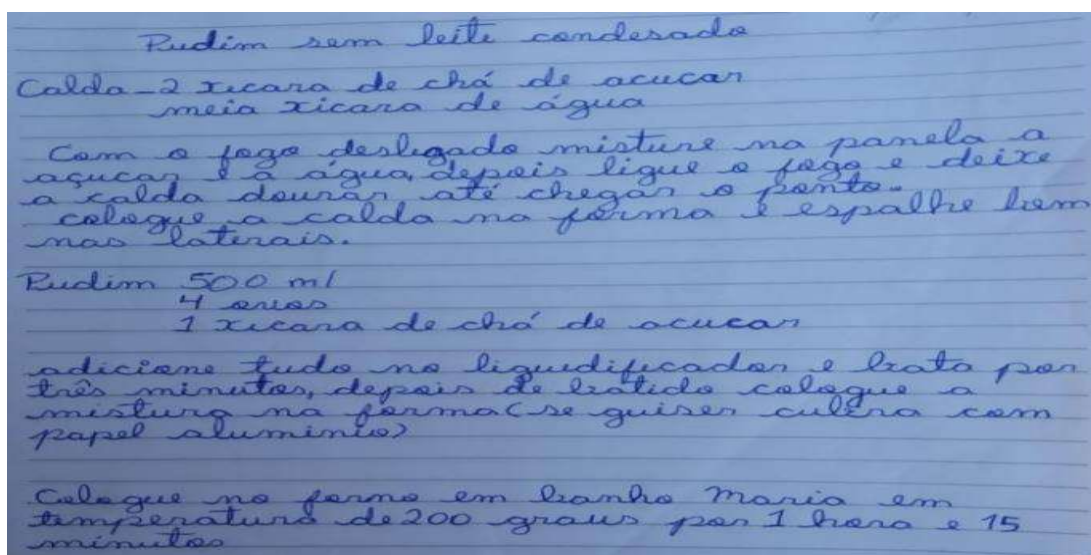
- 5 Peixes pequenos cortados
- 3 colheres (sopa) de banha de porco ou óleo
- 2 Cebola médias picada

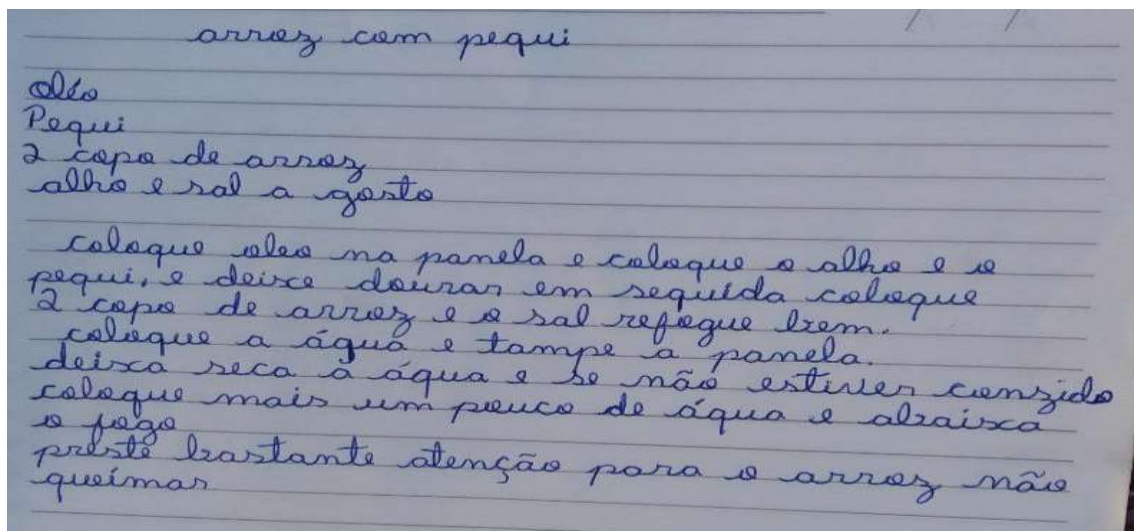
2 Tomate pequenos picado
1 Pimentão picado em rodela
2 Dentes de alho
2 Batatinha médias cortadas
1 Molho de tomate
Cheiro verde e cebolinha à gosto
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Pegue uma panela acrescente a gordura de porco, coloque a cebola e o alho amassado com sal e deixe dourar. Acrescente o peixe, o molho de tomate, o pimentão e o tomate, em seguida coloque água, coloca as batatas cortadas e deixe cozinhar por 20 minutos. Desligue o fogo e adicione o cheiro verde e a cebolinha. Sirva com arroz e feijão.

Receitas disponibilizadas pela Aluna 2: Pudim sem Leite Condensado e Arroz com Pequi.





Receitas cedidas pela aluna 3: Pudim de Chocolate e Panqueca de Flocão de Milho.

"Pudim" de "chocolate".

ingredientes:

- 500g de Leite condensado
- 300g de creme de leite
- 1 xícara de chocolate em pó 50%
- 300ml de Leite
- 24g de gelatina sem sabor
- na geladeira por 3 horas.

Primeira bater o leite condensado no liquidificador
 bata creme de leite depois, bata 1 xícara de chocolate
 em pó 50%. depois bater no liquidificador depois
 bata 300ml de leite depois bata 24g de gelatina sem
 sabor depois pegue a forma passe a leite e creme
 e bata na forma e deixe por 3 horas na geladeira.

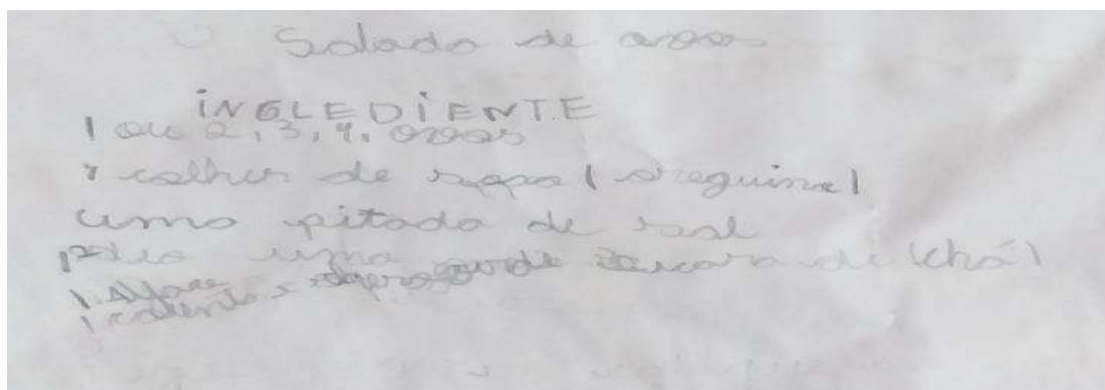
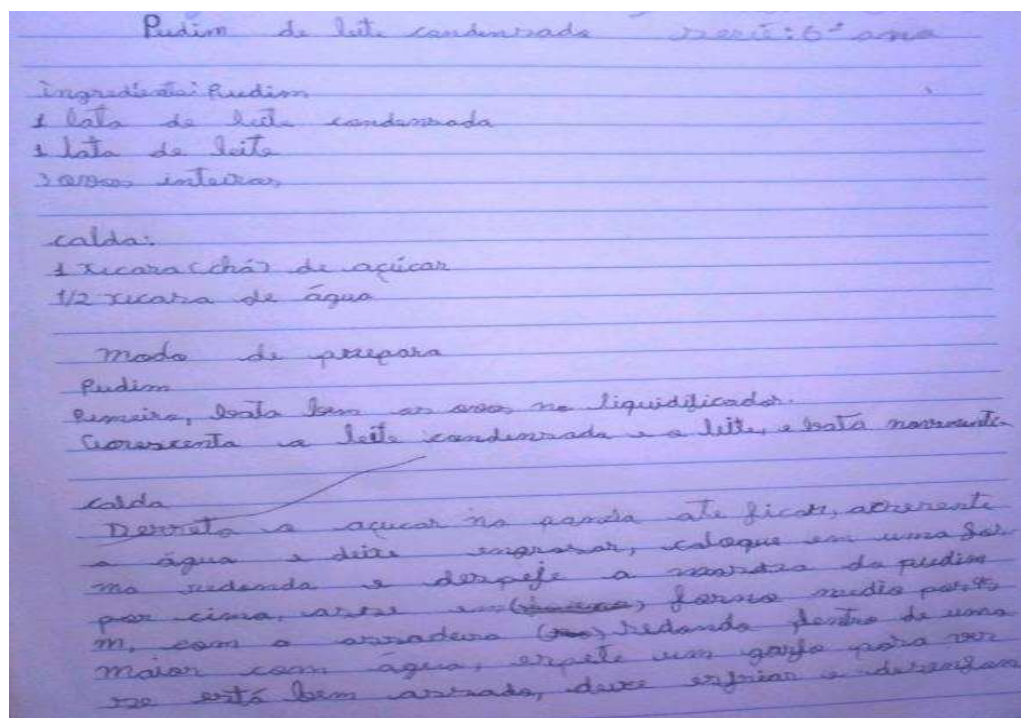
Receita de como fazer Paçõs Miguira

- * 03 colheres de sopa de flocos de milho já hidratado (equivalente a 70g);
- * 01 ovo inteiro;
- * 01 colher de chá de açúcar;
- * Sal a gosto.

modo de preparo

- 1 - Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- 2 - Pré- aqueça uma frigideira antiaderente e faça as paçõs.

Receitas cedidas pela Aluna 4: Pudim de leite Condensado e Salada de Ovos.



Anexo II: Receitas disponibilizadas pelas entrevistadas.

E1 (BA): Receita da Pamonha de Doce

Ingredientes:

1 Saco de milho com a casca

Água

3kg de açúcar

1L de manteiga de porco

1 Queijo

1 Pitada de sal

Modo de Preparo:

Corte o fundo das espigas de milho reserve em uma bacia, separe as cascas melhores do milho que vamos usar para enrolar a massa. Coloque um caldeirão com água para ferver no fogão a lenha ou trempe. Rala as espigas do milho todo. Corte o queijo em cubos compridos. Esquente bem a manteiga de porco, quando tiver bem quente jogue dentro da bacia com a massa do milho já ralada, adicione o açúcar e o sal. Depois faça os copos com as palhas e coloque dentro a massa e no meio o pedaço do queijo, amarre com fitas feitas com a própria palha do milho. Coloque dentro do caldeirão com a água bastante quente. Deixe cozinhar por cerca de 40 minutos, sirva quente ou fria.

E1 (BA): “Receita do Mugunzá”

Ingredientes:

500 g de feijão catador

1 kg de arroz

1 cebola grande

1 pimentão verde

5 colheres de manteiga de porco

Sal a gosto

1 dente de alho

Cebolinha e coentro a gosto

Modo de preparo:

Cozinhe o feijão na panela de pressão, não deixe ficar mole. Quando já estiver cozido, escorra o feijão e guarde o caldo em uma vasilha. Em uma panela coloque a manteiga de porco para esquentar, coloque a cebola picada, o alho amassado e o pimentão deixem dourar. Acrescente o feijão, o arroz vai mexendo

e deixe bem passado, coloque o caldo do feijão se o caldo for pouco acrescente água até cobrir. Coloque sal a gosto. Deixe cozinhar por 30 minutos. Jogue o cheiro verde por cima e está pronto.

E2 (PE): Receita do beiju de massa

Ingredientes:

500g de massa de puba

Sal a gosto

Modo de Preparo:

Coloque a massa em uma panela. Acrescente o sal, não precisa molhar ela já é molhadinha. Coloca na frigideira e vai fazendo um por um.

E2 (PE): “Receita do bolo de Puba”.

Ingredientes:

500g de puba

3 ovos

1 colher cheia de manteiga

500 ml de leite

1 xícara de açúcar

1 pitada de sal

1 coco seco ralado

1 colher pequena de fermento

Modo de Preparo:

Bater os ovos, a manteiga, o leite, o açúcar e o sal no liquidificador por 5 minutos. Despeje em uma vasilha, coloque junto a puba e o coco, mexer bastante. Untar a forma e colocar a massa. Deixe assar por 40 minutos no forno.

E3 (GO): Receita do Feijão Tropeiro

Ingredientes:

500g de feijão catador
400g de toucinho de porco
1 calabresa
200g de farinha de mandioca
Sal a gosto
Couve
3 dentes de alho amassado
1 cebola picada
Cheiro verde a gosto

Modo de preparo:

Cozinhe o feijão catador, não pode ficar muito mole. Quando estiver cozido escolha o caldo. Corte o toucinho e a calabresa em cubos pequenos. Em uma panela coloque o toucinho para fritar, a própria a banha vai ser o suficiente para fritura e tempero do feijão tropeiro. Pique a couve bem fino. Quando estiver quase frito, frite também a calabresa, coloque a cebola, o alho e o couve. Jogue o feijão e acrescente o sal a gosto e o cheiro verde, deixe esfriar um pouco para misturar a farinha de mandioca.

E3 (GO): "Receita Biscoito de Polvilho"

Ingredientes:

Meia xícara de óleo
Meia xícara de água
3 Xícara de polvilho caseiro
Sal a gosto
3 ovos
Meio litro de óleo para fritar

Modo de Preparo:

Coloque a água, o óleo e o sal em uma panela para esquentar. Adicione o polvilho em recipiente. Despeje a água morna dentro do polvilho, após esquentar, espere um tempinho para ele esfriar um pouco. Quebre os ovos, amasse a massa com as mãos até dar o ponto de enrolar. Enrole a massa. Coloque o óleo em uma panela, adicione o biscoito ainda com óleo frio, deixe fritar em fogo baixo e retira da gordura e coloque para escorrer o óleo. Quando for fritar novamente deixar o óleo esfriar um pouco se estiver muito quente. Comer com um delicioso cafezinho.

E4 (PI): Receita da Pamonha Recheada.

Ingredientes:

10 espigas de milho verde
Meio copo de manteiga de leite
Óleo para fritar a linguiça de frango
Linguiça de frango
300g de queijo
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Retire o milho da espiga. Bata no liquidificador com um pouco de água até ficar bem misturado. Frite a linguiça de frango. Aqueça a manteiga de leite e coloque na massa quando estiver bem quente. Em seguida misture todos os outros ingredientes e misture bem. Coloque na palha do próprio milho ou na casca da banana. Por último coloque a linguiça de frango. Colocar pra cozinhar por 30 minutos na água fervendo.

E4 (PI): “Receita Maria Isabel”

Ingredientes:

500g de carne de sol picada

1 cebola picada
5 dentes de alho amassado com sal
Cheiro verde
Sal a gosto
2 colheres de sopa de açafrão
4 copos americano de arroz
Óleo a gosto

Modo de preparo:

Coloque em uma panela o óleo, a cebola, o alho e o açafrão. Refogue a carne, logo depois coloque o arroz. Coloque de 400 a 500ml de água quente. Deixe cozinhar de 20 a 25 minutos. Quando estiver cozido, colocar por cima o cheiro verde.