



HISTORICIZANDO CONHECIMENTOS TÉCNICOS: MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS ENQUANTO ATIVIDADES HUMANAS NO TEMPO

Caroline Ap. Sampaio Guimarães de Moraes*, Odair Diemer

* caroline.ap.sampaio@gmail.com

Resumo:

A efetivação do Ensino Médio Integrado requer práticas pedagógicas integradoras orientadas pela ideia de totalidade, rompendo com o modelo tecnicista de reprodução. Desse modo, os saberes técnicos devem ser abordados em sua historicidade, não apenas como procedimentos operacionais, mas como atividades humanas com origem em processos históricos, mediados por conhecimentos científicos. A pesquisa tem como objetivo avaliar a contribuição da didática proposta para a Pedagogia Histórico-Crítica na integração entre disciplinas de um currículo, de modo a auxiliar o processo de ensino e aprendizagem na perspectiva do Ensino Médio Integrado. Para tanto, serão utilizadas as unidades curriculares de História e Conservação de Alimentos, presentes no currículo do Curso Técnico Integrado em Alimentos. Os procedimentos metodológicos adotados serão de pesquisa qualitativa e aplicada e o produto educacional será um guia didático baseado no uso do método dos Momentos Pedagógicos da Pedagogia Histórico-Crítica: 1) Prática social inicial, 2) Problematização, 3) Instrumentalização, 4) Catarse e 5) Prática social transformada. O conteúdo do guia terá como escopo o período histórico da Expansão Marítima Europeia, historicizando os métodos de conservação dos alimentos, vinculando-os às questões sociais, culturais e econômicas da época, oportunizando a percepção de que as técnicas enquanto atividades humanas são resultado de processos históricos mediados pelas condições sociais e materiais de seu contexto. Espera-se estimular o trabalho pedagógico integrado e facilitar o conhecimento da historicidade que envolve as técnicas de conservação de alimentos, possibilitando a apreensão da dinâmica do desenvolvimento das sociedades ao longo do tempo.

Palavras-chave:

Pedagogia Histórico-Crítica. Integração disciplinar. Ensino Médio Integrado. Conservação de Alimentos. Ensino de história.